

到底该怎样“限期整改”？



■北园酒家是典型的园林酒家。

饮茶吃饭依旧 整改什么谁知？

有关各方对“限期整改”表现“淡定”，多数人表示不知情

尽管北园酒家、莲香楼、泮溪酒家被要求“限期整改”，但新快报记者近日走访发现，包括店内工作人员在内的有关各方表现“淡定”，不仅不清楚具体要整改什么，甚至不知道要“限期整改”。本地食客来店消费丝毫不受影响，有关部门则表示，近日已开始研究处理此事，一旦有进展，会统一对外发布。

消息公布数日 坊间波澜不惊

11月8日，商务部联合相关部门公布中华老字号复核结果，广东有12个品牌为“附条件通过”，包括广州市



■泮溪酒家店外挂着明显的“中华老字号”标识。

泮塘食品有限公司的“泮塘”、广州市宝生园股份有限公司的“宝生园”、广州市莲香楼有限公司的“莲香楼”、广州市泮溪酒家有限公司的“泮溪”、广州市北园酒家的“北园”等。根据《商务部等5部门关于公布中华老字号复核结果的通知》，各地商务主管部门会同相关部门对本行政区域内“附条件通过”的中华老字号企业逐一提出整改要求，指导企业制定整改方案、细化具体措施、明确完成时限（不得超过6个月），及时跟进督促相关工作进展。企业整改完成后，各地要实地查验、认真核实整改结果，对整改到位的出具“通过”建议，对整改后仍不符合中华老字号有关要求的出具“不通过”建议，并于2024年4月1日前向商务部报送。

而到了11月14日，新快报记者走访泮溪酒家，发现工作人员对此事表现得“淡定”。记者分别询问了一名当值经理、一名前台工作人员、两名服务员，他们都一脸茫然，表示不知道有此事。

在北园酒家，新快报记者首先询问了大厅的服务员，服务员表示对此不知情。随后记者询问了北园酒家楼面经理郑忠青，郑忠青回复，中华老字号每隔几年就会重新复核一次，每一次审核的标准都在不断提高。至于北园酒家需要整改什么，她表示未收到有关部门的具体通知，只是收到“限期整改”的消息而已。这几天酒家的生意没有因此事而受到影响。她表示，后续北园酒家会有专门的负责人和团队去跟有关部门进行对接，落实哪些方面需要改善。

同样，在莲香楼，新快报记者询问



■市民游客在莲香楼选购点心。

之后发现大部分服务员不知道此事，而一名服务员表示这两天也是刷了抖音才知道“限期整改”这件事，但她也不知道具体原因。记者在向大堂经理询问此事时，大堂经理闭口不谈，递给记者一张名片，让记者打电话询问公司方面。随后记者拨打莲香楼的官方电话81811638，客服表示会将采访需求反馈给领导，然后致电记者。截至发稿前，记者没有收到莲香楼工作人员的电话回复。

欲问怎样整改 食客建议降价

不仅工作人员，来莲香楼饮茶吃饭的老街坊也纷纷向新快报记者表示，不清楚莲香楼“限期整改”这件事，大家来此消费的计划丝毫不受影响。在被问到对于莲香楼整改有何建议时，街坊们表示可以“推陈出新”，增加一些创新性的茶点，也可以对茶点进行降价，推出套餐优惠等，吸引更多客人。也有部分街坊表示最终问题还是出在“吃”上面，希望店方继续花心思提高出品质量，大力提升服务。

“目前，我们正在了解‘附条件通过’中华老字号12家（广东）企业的情况，会协助其整改，其中包括北园酒家、莲香楼、泮溪酒家等。”广州老字号协会一名工作人员向新快报记者透露，中华老字号每三年都会新评一次，但企业申报的欲望并不踊跃。目前他也不清楚上述老字号具体要整改些什么。

近日，新快报记者向广州市商务局了解相关情况，一名工作人员回复，近日已开始研究处理此事，一旦有进展，会统一对外发布。



【专家建言】

●美食作家一鸣

“‘食在广州’的城市招牌不能丢”

著名电视新闻评论员、美食作家一鸣认为，对于几家企业的整改，广州市的商务部门不能袖手旁观。

一鸣认为，几家企业的服务确实有问题。他举例称，今年年中他曾到泮溪酒家饮茶，发现有一半点心是冷的，拉肠居然没有配酱油。他向服务员要，服务员说厨房远在湖边，所以点心拿上来已经冷了。“厨房就在‘中山九路’也要想办法啊。”一鸣说，泮溪酒家曾经是“食在广州”的招牌，服务质量如此之差，太令人失望了。

一鸣表示，有关部门一定要成立整改小组负责此事，对有关人员要追责，有关企业要引入更好的管理团队，解决服务员老化等问题。“餐饮的牌子可以丢，但‘食在广州’的城市品牌不能丢”。

●广东著名食评人劳毅波

“老店不能总是以‘老饼’示人”

广东著名食评人劳毅波指出，中华老字号关注经营业绩，这是正确的方向。

劳毅波称，广州这几家餐饮企业，人气还是比较旺的，体现在早茶和中午的茶饭市上，但能否有较好的营收还得看晚市、看商务宴请、大型团宴等。他认为，现在不少有消费能力的人群已经向珠江新城等“新城区”迁移，要求他们来荔湾区等老城区进行宴请活动，是不太现实的。“所以，泮溪酒家、北园酒家、莲香楼等老字号要提升商务宴会的服务素质，推出一店一品、二品、三品的特色精品菜式。”

劳毅波认为，老字号需要守住旧城老店，但也要多开新店，才能确保营收。这次通过复核的广州酒家、陶陶居等，之所以能经营规范、发展良好，其中一个原因正是多店经营、多种经营。

对于百年饼店莲香楼，劳毅波建议要守正创新，不能总是以“老饼”示人，除了在包装和店铺装修方面要引入更多岭南文化元素，多在国潮营销方面下功夫，打造潮流与复古兼顾，还要让烘焙出品适合松软、少糖少油等健康潮流。

●广州市食品商会会长郭益群

建议建立文商旅协同联动机制

广州市食品商会会长郭益群长期从事老字号品牌的研究，他提出了4个建议：第一，建立文商旅协同联动机制，助力老字号增强品质、提升品牌、创新品调、优化服务，加大老字号的传承与活化力度，推动“精益求精、服务至上”的广州老字号文化。第二，组建老字号传承创新发展智库，推动老字号企业进一步挖掘品牌文化内涵、重构产品服务模式、丰富时尚社交属性、提升消费群体认知等。第三，开发老字号地标文化旅游径，让老字号融入广州文化城市、旅游城市、品质城市体系。第四，推出老字号文旅手信时尚榜单，鼓励老字号企业积极开展产品创新，激发文化旅游消费热度。