

“饺子大姐”变直播带货明星，“国美小伙”成视频导购红人 下城区天水街道： 数字赋能催生智慧生活新业态

通讯员 胡琼 陈晓娜 本报记者 毛玮琦 潘骏 何慧婷

你发现了么，武林商圈的各大商场，数字技术+大数据正在为购物者提供线上线下融合的新服务；杭州人熟悉的万寿亭农贸市场，推出了“网上买菜”2.0版；在国美电器卖场，随着数字化改革进程的深入，“线上筛选，线下购买”或“线下体验，线上决策”正成为越来越常见的购物模式……

事实上，在下城区的天水街道，通过数字赋能提升消费体验、创新消费模式，正在催生出多种智慧生活新业态。数字商贸、数字学习、数字出行、数字文旅、数字健康、数字政务……在接下来的规划中，街道还将以全省数字化改革为契机，落实数字经济“一号工程”2.0版工作，持续深入推进数字生活新服务多场景、跨产业的融合应用。



70后“饺子大姐”成直播带货明星 市中心老牌市场打出“五化”新名片

高山娃娃菜7元/斤、春笋6元/斤、猪里脊肉30元/斤……

下城区万寿亭农贸市场的入口，一块湛蓝的数字屏幕彰显着“数字化市场”的派头。滚动播放的菜品价格、当天的交易额、交易量、人流量以及菜品交易排行榜赫然在列。相关资料显示，早在2014年，万寿亭农贸市场就启动了杭州首个网上农贸市场。

市场总经理吴伟民介绍：“去年11月，市场完成了升级改造，围绕‘便利化、人性化、规范化、智能化、特色化’的要求，对市场进行了比较全面的改善。”走进农贸市场，你会发现，全新服务台、内部引导标识、咨询台与查询终端设备、烟感器、测温仪……充分利用数字赋能的农贸市场果然变得更聪明。

在市场的一个角落，有一个特别的小隔间。市场负责人告诉我们，这里是他们菜场专门提供给商户进行线上卖菜的“直播间”。

1-87号摊位——北方水饺的70后摊主田芳，是首批参与线上直播的经营户之一，如今她已经成

了整个市场里的“带货明星”。在田大姐的摊位前，也有一块电子屏，她的名字就打在屏幕上。改造后的市场，每个摊位上都有这样的电子屏幕，除了经营户姓名，还显示着商品名称和单价。

“现在网上卖菜是趋势啊，我就是想多卖一点，”田芳说，她一般都会把直播时间定在周六、周日，“因为年轻人不上班么，会在网上买东西。”至于带货的效果，田大姐觉得“还是很有用的”，原先同时段线下20分钟卖出7-8斤的水饺，线上播一下，20分钟可以卖出同时间的2-3倍。

2021年春节期间，万寿亭农贸市场实现线上线下联动，市民只需要下载“菜场买菜”App，在线点单后分分钟速配到家。“春节期间，近5万人登录网上菜场，共销售2580份，宅配1023单，在手机上买菜成了一种时尚。”万寿亭农贸市场总经理吴伟明说。

视频导购取代传统客服 国美电器“云卖场”一年直播3000场

轻点手机，就能跟电器专家面对面；通过手机软件连线，还能看直播抢福利，这样的电器“云卖场”你逛过吗？

走进浙江国美行政中心，50余个“真快乐”导购直播间里，“视频导购”们正在与客户火热地交流着。当前端的用户点击视频连线，后端的商品专家和导购就会上线，一对一带看答疑。客户在线上下单后，通过国美就近仓储配送，最快半小时就能将商品“闪电”送达用户手中。

今年1月份，国美电器推出娱乐化、社交化零售平

台——“真快乐”APP抢先版，围绕“真选低价，准时达、快送，娱乐卖、娱乐买、分享乐”，打造快乐购物体验。

95后小伙廖自曾是国美电器卖场“视频导购”团队中的一员，长相帅气的他曾经从事过电商主播。面对镜头，他自信从容，但在国美，他还算新人。“上线2个多月，接了上百通视频电话，有遇到不了解用途拨通又挂断的，也有需要协调三方甚至四方视频通话的复杂客诉，但最怕的，还是对方提出专业产品问题我解答不了。”为了弥补短板，小廖每天早8:30到门店参与各品牌培训，了解品牌特点和产品信息，9:00准时登录后台上线，为前端用户提供视频导购服务。现在，小廖除了日均8小时左右的导购时长，还和团队坚持一周开两场直播带货，既是产品专家，又是专业主播，小廖在这两重身份间转换。

在过去的一年，浙江国美电器累计直播3000余场，创造过20万观看、650万营业额的单场销售纪录。国美华东大区总经理韩宝湘告诉钱江晚报记者，杭州是一个全国性的直播基地，这里有许多高级直播人才，目前他们的视频服务团队已经有数十人，成员有电台主播、电商达人，“这还远远不够，我们的目标是打造一个上百人的专业视频导购团队。接下来，还希望在杭州打造一个大型直播间，成为国美直播导购示范基地。”

数字菜场、数字卖场、数字餐厅、数字超市、数字社区……你身边的生活场景是否已经数字化？关于数字生活，你有温暖人心的小故事吗？欢迎通过小时新闻APP社群给我们爆料。



扫码下载
小时新闻App



朝晖五区农贸市场
005号摊位

今年螺蛳肥得特别早 把春天吃进嘴里，才不负春光

今年，杭州入春比往年提前了18天，杭城处处显现春意。如果问春天在哪里，杭州吃货的记者会告诉你，春天就在菜场里。今天，我们就带大家看看，现在都有哪些春天的美味。

螺蛳

今年的螺蛳肥得特别早，记者首先来到长板巷农贸市场，找到卖了20多年螺蛳的邱大姐。她告诉记者，现在的螺蛳已经很好吃了，大的10元一斤，小的8元，但必须是来自鱼塘或者虾塘里的塘螺。

塘螺生长的小水塘微生物多，水肥，不止现在好吃，一年四季都很肥美。如果是河里的螺蛳，只要6元一斤。两者的区别是，塘螺的壳薄脆，屁股剪起来很轻松，剪好后可以活两三天。河螺的壳厚硬，剪起来很费力，有的批发商就用机器打了，但是买回去最好马上吃掉。

随后记者又来到朝晖五区农贸市场，005号摊位的老沈已经卖了三十多年的菜，他的摊位不大，却是春意盎然。

香椿

这可是名副其实的时鲜货，老沈说，30元一斤听贵，其实买一把二两左右的就能做香椿炒蛋了，算算也不贵的。

雪芽

雪芽是韭菜的“近亲”，韭芽7元一斤，而雪芽却要12元一斤。雪芽出土三寸多，在非常幼嫩的时候就被割掉，比韭芽的口感要好许多。老沈说，如果买回去马上炒，直接买洗干净的就行，要是想多放几天，就买带泥的雪芽。

尖头包心菜

老沈说，杭州人吃东西讲究吃本地产的。比如这种本地尖头

包心菜，4元钱一斤，叶子卷得松才好吃，相比卷得紧紧的圆包心菜，吃起来很鲜嫩，味道还带着一点儿甜。

春笋

春笋现在8元一斤，杭州人最喜欢的白笋荠春笋3月底才有，老沈觉得，只不过是大家其他笋吃厌了，白笋荠上市晚，而大家总是偏爱新鲜货，其实味道差不多。

水芹菜

老沈告诉记者，朝晖这片地方老底子的时候就能摘到野生水芹菜。春天的水芹有极其脆爽的口感和特别的香气，每斤卖16元，每天都能全部卖光。

介绍了这么多菜，春天果然就在菜场里吧，赶紧拎起菜篮子，到菜场逛逛，尝一尝春天的味道。

本报记者 黄葆青

