

胜在口味 赢在创新

“西点中做”受热捧

入列排行榜

“每次推出新奇口味，我都第一时间尝尝。”家住胜利街的市民张欣对甜点十分钟爱，隔三岔五会去家门口的“糕材生”烘焙店逛一圈“猎鲜”。她说，“国潮点心”满足口腹之欲的同时能够愉悦心情，周末享受美味，更有减压奇效。

老店勇创新

“鲍师傅”“东更道”“糕材生”“三食而粒”……“国潮点心”店铺如雨后春笋般出现在市内各大商业街区及大型商场，中华老字号怎能缺席？创建于1927年的“老香村”，2021年11月18日钟楼街旗舰店重

新开业也搭上了“国潮”顺风车，除保留京桃酥、红枣核桃蛋糕等“看家糕点”外，创新了鲜奶提子、黑咖啡核桃等口味的麻薯以及麻将绿豆糕等一系列“西点中做”的新点心品种，顺应潮流赚得盆满钵满，仅开业

当日营业额较之前翻了近30倍。

“老香村”市场运营部负责人程钰介绍，口味创新功不可没，精心设计的手提包装袋更是锦上添花，古建、年画等元素的运用，让“国潮点心”内外兼修。

记者 李晓琳

火爆有原因

“国潮点心”为啥如此火？业内人士共识，“国潮点心”的“火”离不开“茶饮+烘焙”“餐饮+烘焙”等新业态的蓬勃发展。随着“90后”“00后”两大新消费群体的崛起，以往单一的“食”形态已不能满足其消费需求，“国潮点心”打破了传统糕点的食用场景，或逛街、或看剧皆可，迎合了年轻人的“个性”需要。从健康角度来说，低糖、低油的“国潮点心”与现代人的健康需求贴合。最关键的一点，数字经济快速发展，商家借助互联

网平台“引流”，线上线下合力营销，为年轻人云集的商圈及购物中心门店带去热度和客流。

“创新是立于市场不败的法则。”省焙烤食品行业协会会长杜笑白表示，“国潮点心”的出现为行业转型注入新活力的同时

推动着全行业走上变革之旅。他坦言，不论老字号还是新兴品牌，必须保持主动贴合时代的旺盛生命力。最后，希望“国潮点心”做好营销的同时更要注重产品的品质与安全。

万柏林区“直播带岗”提供500多个岗位

本报讯(记者 李晓并)5月23日万柏林区人社局获悉，万柏林区近日以直播方式举行民营企业专场直播带岗招聘会，为求职者提供岗位500多个。

招聘会以“‘职’在民企，‘就’有未来”为主题，由万柏林区人社局主办，万柏林区公共就业服务中心承办，依托“万柏林就业服务”APP直播。

直播中，主持人远程连线

山西惠民医院、山西舒容健康管理有限公司、山西晋小司汽车服务有限公司、山西风尚城市人家装饰装修有限公司等10家优质企业，提供招聘岗位500多个。连线中，企业人事负责人详细介绍本企业招聘岗位、用工需求、工资待遇、企业文化等，让求职者全面了解用人单位的岗位信息及入职后的职业发展方向，同时针对直播间求职人员的咨询，进行

了现场解答。100分钟的招聘直播，受到广大用工企业和求职者的关注和点赞，观看量达到1.19万。

据了解，万柏林区还将针对高校毕业生、退役军人、登记失业人员等重点群体，继续组织高端装备制造业、生态文旅休闲产业、现代服务业等系列招聘活动，促进用人单位与求职者多面接触，实现更多就业。

省消协发出倡议：

健康理性消费 共同抵制“无底线营销”食品

一些外包装或标签标识具有色情、暴力、不良诱导等形式或内容的食品，在校园周边、网络平台公然销售，引发社会广泛关注。“六一”儿童节临近，山西省消协向全社会发出倡议：健康理性消费、共同抵制“无底线营销”食品。

对那些以博眼球的名称或宣传引起未成年人跟风购买的行为，作为家长，一定要向孩子说明这些食品对身心健康的危害，增强孩子自觉抵制“无底线营销”食品的能力，树立健康、理性的消费理念。同时，要教育孩子不购买超过保质期限、无标签标识或标签标识不符合标准的食品，提高食品安全自我保护意识与能力。如发现校园周边存在销售恶搞、低俗以及含有色情、

软色情内容等违反公序良俗、损害未成年人身心健康的不符合国家食品安全标准的“三无”食品，要及时拨打12315热线投诉举报。

“各食品生产商和经营者应落实主体责任，严格做好自查自纠工作。”消协工作人员强调，对于包装或标签具有色情、暴力、赌博、恶搞等违背公序良俗、损害未成年人身心健康食品，一旦发现立刻下架；要认识到“无底线营销”食品属于违法行为，自觉加强守法经营、诚信经营意识，坚决杜绝出现以食品名义宣传软色情、低俗信息等有违公序良俗的擦边球行为。

各职能部门与学校应通力合作，打好“组合拳”。市场监管部门应充分发挥市场监管

管的法律“工具箱”，综合运用登记注册、执法稽查、信用监管等手段，实施联合惩戒，重点加强校园及校园周边等区域食品安全日常监管和抽检监测；公安机关应及时梳理违法犯罪线索，严厉打击生产经营有毒有害食品、传播淫秽物品等危害未成年人身心健康的违法犯罪行为；学校应加强对青少年的宣传教育和思想引导，倡导学生养成健康的饮食习惯和消费理念，增强未成年人自觉识别、抵制“无底线营销”食品的能力。通过各部门通力合作，形成社会共治良好局面，挤压恶搞、低俗食品的市场空间，让“无底线营销”无所遁形。

记者 李晓琳

延续传统 延续爱

“90后”爱上手工包粽

本报讯(记者 侯慧琴)拈起粽叶卷成圆锥形，依次放入江米和红枣……“90后”胡静熟练地包着粽子。5月23日，迎泽街道南内环四社区的包粽活动现场，“90后”“80后”和“70后”成了包粽主力。“我们向妈妈学会包粽子手艺，将这份传统和爱传承下去，让端午节更多地飘满手工粽子的独特味道！”胡静说。

当天上午，该社区“浓情端午抓党建 粽享‘廉’节促和谐”活动现场，飘着粽叶和江米的淡淡清香。“90后”胡静是社区党委书记，她包粽子的手艺特别娴熟，几十秒便包好角儿尖尖的粽子。提及端午节，胡静脑海中是一幅温馨的画面——妈妈利落地包着粽子，忙而不乱，还耐心地告诉她应该怎么包才不会漏米。

在妈妈的耐心传授下，10年前，胡静就学会了包粽子。担任社区干部后，胡静更是每年端午节都施展自己的包粽子手艺，为困难和残疾家庭送去自己亲手包的香粽。“自己包的粽子更美味，也更有诚意！”

同为“90后”的陈璇和秦凤娇也是当天的包粽主力。“从小吃妈妈包的粽子，习惯了‘妈妈的味道’，买来的粽子总感觉缺了点啥。刚开始学习包粽子容易漏米，就试着少放点儿米和红枣，渐渐地熟练了，也就有了经验。”她俩分享着自己的包粽心得。

除了这些“90后”，现场其他几位“80后”“70后”们包起粽子来也毫不含糊。这些粽子煮好后，分给辖区的困难居民、残疾人、退役军人，以纯手工的满满诚意，送去节日的祝福。

粽子大量上市

风味产品吸引年轻人目光

本报讯(记者 刘晓亮)端午临近，上周末，记者走访我市多家超市、生鲜店、甜品店看到，粽子已经大量上市，各种口味的散装粽子、礼盒粽子都在促销。

记者在漪汾街一大型超市看到，多个品牌的粽子被摆在醒目位置，口味汇集南北特色，有北方传统的糯米红枣蜜枣粽、黄米红豆豆沙粽，有偏南方口味的板栗肉粽、蛋黄肉粽、八宝粽，还有近年来流行的“高颜值”“网红款”紫糯米

生粽、青稞白米粽、菠萝粽等，每500克价格从15元至30元不等。

相比大型超市，一些生鲜店、甜品店自制的粽子则更加“别出心裁”。现在也是小龙虾大量上市的时候，平阳路东二巷一生鲜超市，推出了香辣小龙虾粽、蒜香小龙虾粽，一些年轻人一边烧烤一边吃粽子，好不惬意。还有些甜品店，把巧克力、咖啡豆、榛果、椰果等统统“化”为馅料，别有一番风味，吸引了不少年轻人的目光。