

牢记总书记重托 奋力推动治蜀兴川再上新台阶
——学习贯彻省委十一届三次全会精神

网红江喃要给川酒川茶当代言人

04

封面新闻

读四川

封面

2018.9.12
星期三
版数 第111
028-96111

责编 黄强 版式 宣文 校对 张晓

从四川到世界
2018 四川品牌大会



高高瘦瘦、戴着一副全框眼镜，穿着中式盘扣衬衫，江喃看起来并不像在电视上那样活泼，甚至有些沉默寡言。但只要一说起喜欢的成都美食，就突然眼睛一亮。聊到兴起时，笑容满面。

来自美国西雅图的他，已在成都生活20年。问起最想给什么四川品牌“打CALL”，他在火锅、白酒和茶叶之间犹豫再三，“肯定是自己喜欢才会想去代言，这些都是我爱吃的、爱喝的。”

江喃最想为川茶川酒发声。

四川火锅“铁杆”推广大使

见到江喃时，他刚刚送走了来中国旅游的亲弟弟。他带着弟弟吃了川菜、火锅，去公园喝茶，逛庙子，体验了一把正宗成都人的生活。问及感情最深的四川品牌是什么，他毫不犹豫地回答：“那肯定是火锅嘛。”

“我是为了辣椒而来到四川的。”聊到美食，江喃总是以此开头。当年他作为交换生来四川大学学习中国文化，第

一次吃火锅，尝到花椒，很稀罕，味道麻麻的，一吃就喜欢上了。

几乎每年回西雅图，他都要带上火锅底料和花椒，家人们也都习惯了这些味道。“现在每次回去，大家都爱开玩笑说，不带火锅底料就不要回来了。”

因为爱吃辣、“嘴巴刁”，之后又当上了美食节目主持人。但吃遍了成都大街小巷的美食，他始终对火锅情有独钟，2015年还开起了自己的火锅店。

想给川酒、川茶当“代言人”

实际上，江喃不仅是四川火锅的铁杆粉丝，也是川酒、川茶的忠实爱好者。有空时，他总会约上三五好友一起喝白酒、吃火锅。

“第一次喝白酒，味道有点奇怪，喝了三杯就有点晕了。”回忆起当时的情景，他有些不好意思地笑了。

现在的他，不仅早已习惯了白酒的味道，几大酒厂也先后“考察”过。哪种白酒品质好，不同品牌的白酒口感有何区别，说起来都头头是道。

除了川酒，江喃还不忘向记者“安利”起了最爱的川茶。他最喜欢四川茶叶里的黑茶，产于雅安。“比起那些已有一定知名度的外地品牌，四川还有很多品质好但知名度不高的产品，需要去挖掘。”江喃说。

未来要办摄影展推广中国美景

“相比刚来四川，现在的四川品牌越来越国际化。”江喃说，四川火锅都开到国外，世界各地的机场免税店都能看到白酒的身影。

如何让更多“川字号”走出国门？他认为“中西合璧”很重要。例如，现在不少四川白酒都走出了国门。为了让更多外国人接触并接受白酒，四川酒企还专门请国外调酒师以白酒为基酒，调制鸡尾酒。这种推广形式就很值得其他四川行业借鉴。

“但是火锅还是原汁原味的好，美国人在选择不同国家的菜，还是追求地道。”对于自己最爱的火锅，他还是有“私心”。

生活中的江喃喜欢运动，也爱好摄影，几乎走遍了四川的每个角落。相比“火锅店老板”的身份，现在的他更像“旅游推广大使”。按照计划，接下来还将筹备自己的摄影展，希望让更多人看到中国美景。

华西都市报·封面新闻记者 熊英英

扫二维码
看本文视频



共享单车 侵占盲道

无障碍设施“障碍”重重，管理规章亟需出台



对残障人士来说，城市里的无障碍设施是引导他们出行、保障他们人身安全的重要辅助设施。然而由于四川在无障碍建设与管理方面未出台具体规章，在现实中存在盲道被占、公共服务缺少人员、地铁轮椅启动困难等诸多问题，无障碍设施“障碍”重重。



省残联：管理规章亟需出台

究竟成都无障碍设施建设如何？四川省残疾人联合会维权处处长罗增永说，2012年6月，国务院曾出台《无障碍环境建设条例》，规定了“城市的主要道路、主要商业区和大型居住区的人行天桥和人行地下通道，应当按照无障碍设施工程建设标准配备无障碍设施。”此条例出台后，全国部分省份如广东、江西等地颁布了实施办法，对无障碍设施建立、维护等具体做了规划。“比如贵阳的一些人行天桥，轮椅出行人士可以搭乘直升电梯上桥，成都就没有。”罗增永说：“轮椅出行人士只能绕到有信号灯的地方过街。”

罗增永承认，迄今为止，四川省还未出台专门针对无障碍环境设施建立、维护等法规，导致很多无障碍环境设施不够齐全、覆盖面积小，甚至不知道怎么建、建什么，省残联只能参与法律法规建设，之前曾多次推动这项工作，但收效甚微。

华西都市报·封面新闻记者 何方迪



共享单车随意停在盲道线上。

盲道被占

共享单车的“横空出世”方便了不少市民连接“最后一公里”。然而车辆增多，也带来了无序停放的现象和问题，例如侵占、挤压针对残疾人设置的公共基础设施。其中就不乏盲道。

手语人员缺失

李晶（化名）今年31岁，1岁时遭遇了一场残酷的意外。因为一次感冒发烧，注射庆大霉素后导致神经性耳聋，永远地失去了听力。平时出门在外，李晶最大的感受是无法和健全人一样，平等、方便、无

碍地获取信息、利用信息。

“在政务、交通等窗口没有为聋人提供专门的手语服务窗口。”李晶会手语，但是每次出门办事，还是得依靠手语交流。“很多窗口都没有一对一手语翻译，尤其是在银行。”

地铁站无障碍电梯需打电话

“每次等他们过来开锁都很久”“人行道与马路交接的斜坡没有完全无缝连接”“公交车更不要想了”……这是成都轮椅人士熊小姐总结的出行体验。

9月11日，华西都市报、封面新闻记者走访了成都部分地铁站，发现无障碍直升电梯呈暂停状态，如要使用需拨打电话。对此，地铁工作人员称因客流量大，担心有人占用无障碍电梯，所以改成呼叫状态。熊小姐目前在成都从事外贸工作，因先天患有腿部疾病，导致出门只能靠轮椅。谈到出行体验，熊小姐倒起了苦水，“很多人行道与马路交接的斜坡，没有完全做到无缝连接，坡和地面偶尔还会有坑。”

提到公共交通工具，熊小姐想不明白，为何成都地铁的无障碍直升电梯无法直接使用，要使用还需



乘坐地铁无障碍电梯需拨打电话。

对于这个举措，天府广场地铁工作人员解释，“天府广场地铁站常年人流较大，如果开放，担心有人占用残疾人群的专属电梯。”工作人员表示，这么做也是为了保障他们的安全。“我们24小时有人在岗，只要拨打电话，工作人员会第一时间过来送进站或出站台。”

华西都市报·封面新闻记者 何方迪 摄影报道



“新智能 新连接 新食局”2018四川互联网+餐饮峰会现场。

9月11日，“新智能 新连接 新食局”2018四川互联网+餐饮峰会在成都举行，来自喜茶、芙蓉树下、迈外迪、客如云的嘉宾和多位本地知名餐饮人，分享在餐饮智能和连接方面的见解，探讨四川餐饮“新食局”。会上还发布了《2018四川餐饮趋势报告》，并成立成都餐饮研究院大V观察团，同时揭晓2018四川餐饮创新标杆品牌榜。

聚焦智能与连接 四川互联网+餐饮峰会 探讨“新食局”

聚焦餐饮新智能与连接思维

如何从新智能出发，走向新连接，开拓新“食局”？这是峰会讨论的焦点。

喜茶CMO肖淑琴从连接年轻消费者的角度，分享了喜茶的经验。在肖淑琴看来，喜茶的成功，离不开明晰消费者喜好，在产品上不断努力。芙蓉树下冒菜创始人贾国金，则现场讲述了这个成都本土冒菜品牌四五年间扩张千店的秘诀。“善用品牌连接，才能跳出快速扩张坑。”贾国金说。

除了新连接，新智能也是峰会关注的重点。迈外迪人工智能餐饮行业解决方案负责人徐强和客如云创始人兼CEO彭雷，在餐饮智能方面提出各自见解。徐强认为，新时代成功的餐饮企业在资产管理与数据应用上肯定也很成功。彭雷则表示，我们将见证餐饮业从传统信息设备向智能收银转变的拐点。

嘉宾共话四川餐饮新“食局”

其他嘉宾都分享成功经验，鸡本无敌创始人范勒耘细数自己踩过的“坑”，他总结做餐饮最关键还是做好每一道菜，服务好每一个员工，关注每一个点评和每一个顾客的感受。烤匠麻辣烤鱼创始人冷艳君认为只有最经典的产品，才能支撑品类和品牌的厚度。

主办方现场发布《2018四川餐饮趋势报告》，报告显示，半数餐饮老板认为未来3年餐饮市场会稳步增长，并从成本、品类、数据、供应链等方面做了分析。

为更好推动成都餐饮及上下游行业的良性发展，成都范儿、天虎科技、成都餐饮研究院发起成立了“成都餐饮研究院大V观察团”。首批成员15位，在各自行业具有广泛影响力。

新“食局”下还有新榜样。主办方评选出2018四川餐饮创新标杆品牌榜。分别是：芙蓉树下、烹火、叁口煮酒都老火锅、烤匠麻辣烤鱼、鸡本无敌、如在蜀老火锅、独门驿烤肉、码头故事、签王之王王牌串、马路边边金沙店、味迹、凉露。

七届峰会助力四川餐饮发展

从2015年第一届的“创新者”主题到本次“新连接 新智能 新食局”主题，四川互联网+餐饮峰会至今已举办七届。

本次峰会由封面新闻、华西都市报、成都范儿、天虎科技主办，成都餐饮同业公会、成都餐饮研究院联合主办，并得到章鱼小数据、无厨、活动行、VPhoto、餐赢新时代、四川省一带一路经贸合作促进会餐饮专委会、迈外迪、洪金甲、凉露、华星锦业奔驰、成都科华明宇豪雅、卡萨帝冰箱的支持。

在急剧变化的餐饮环境里，主办方表示，将持续关注餐饮人最关心的行业问题，共同促进四川餐饮业发展。

华西都市报·封面新闻记者 杨鑫



下载封面新闻APP
获取最新资讯