

构建物业ESG生态 共创可持续发展

2023中国物博会 ESG论坛 圆满结束

文 | 张倩

10月13日下午,由中国物业管理协会、上海市物业管理行业协会联合举办的,第一太平戴维斯和豫园复悦生活共同协办的“构建物业ESG生态 共创可持续发展”主题论坛在深圳圆满召开。来自新华社、上海市建筑科学研究院、普华永道的专家学者与多位行业同侪相聚一堂,共议物管行业ESG发展之路。

在我国“碳达峰、碳中和”承诺背景下,作为城市“美好生活”的重要载体,物业行业深化践行ESG理念、统筹加强ESG管理,贯彻落实党的二十大精神和新发展理念、努力实现企业高质量发展。

本次论坛由上海市物业管理行业协会常务副会长周宏伟主持。论坛一开始,上海市物业管理行业协会名誉会长、党支部书记季祖坚既表达了对行业ESG发展的畅想,希望物业企业能够加强对ESG议题的关注和投入,为可持续发展贡献更多有益的想法和实践。紧接着由《中国物业管理杂志》和新华社中国信息社联合编制的《2023物业管理行业ESG可持续发展研究报告》正式发布,该报告进一步落实党中央、国务院印发的《质量强国建设纲要》文件精神,引导行业践行ESG可持续发展理念。

大道不孤,众行致远。在中国物业管理协会副秘书长刘寅坤和上海市物业管理行业协会名誉会长、党支部书记季祖坚的共同带领下,《中国物业管理》杂志社总编杨萌,上海市物业管理行业协会常务副会长周宏伟,新华社中国经济信息社首席



分析师萨爽,上海市物业管理行业协会秘书长、IFMA长三角分会主席潘国强,第一太平戴维斯中国区物业及资产管理部主管、高级董事孟喆,豫园复悦生活产业集团总裁陈煜宇等作为行业代表共同发起《物业管理行业可持续发展倡议》,共同表达了对构建可持续发展的行业生态环境,塑造可持续发展的繁荣未来,共创美丽宜居家园的期许。

本次论坛中,全新升级的“豫园复悦生活”也将自己对ESG的深刻理解和深入实践进行分享。

受益于豫园股份的指导和帮助,豫园复悦生活在ESG专业治理能力、风险管理能力、价值创造能力等方面不断突破,将可持续发展理念融入经营的每个层面。“我们聚焦核心战略,以价值创造为导向,围绕业务增长,积极推进低碳环保、绿色发展,合规管治、廉洁从业,品质为先、以信营商,以人为本、助力成长,不忘初心、共赴美好等五大课题。”紧接着,陈煜宇以BFC为例,介绍了豫园复悦生活积极推进商业项目实现绿色转型,并依托节能减排、绿色环保设计及绿色公益活动组织和开展,

目前BFC外滩金融中心荣膺绿色建筑界的“奥斯卡奖”LEED v4.1 O+M:EB铂金级认证,并以全球最高分97分,刷新世界纪录。在她看来,ESG对于企业而言,是挑战,更是机遇。豫园复悦生活将与行业同仁携手,以ESG发展理念为指引,不断实现物业行业价值最大化,提升行业公信力,推动行业高质量发展。

在圆桌论坛环节,豫园股份副总裁、新闻发言人胡俊杰与万物云、世茂服务、中信泰富及上海上安物业的企业代表共同阐述了对构建ESG生态的理解,并对ESG未来的发展趋势进行了展望。“豫园股份作为豫园复悦生活产业集团的母公司,也是中国最早上市的老八股之一,是植根中国的全球家庭快乐消费产业集团。得益于绿色发展、隐私保护与数据安全、行业行为等议题分数的大幅提升,豫园股份MSCI ESG评级提升至A级。”他认为企业ESG建设是需要从战略层面、经营层面谋篇布局,“豫园股份坚持长期主义,以东方经营哲学推动企业瘦身健体、提质增效,并最终实现高质量可持续发展路径。同时,我们也深刻地感受到,中国企业想要融入全球化,就要将ESG这门全球通用语言学好,与企业的发展战略充分融合,真正融入企业经营血液中。”

深化践行ESG理念、统筹加强ESG管理,既是接轨国际规则、更好开展市场竞争的客观需要,也是贯彻落实党的二十大精神和新发展理念、实现高质量发展的必然要求。物管企业将以ESG发展理念为指引,不断实现物业行业价值最大化,提升行业公信力,推动行业高质量发展。

一碗火了260多年的苏式红汤面,如何抓住新生代的胃?



一碗小小的苏式面,平均每天可以卖出近**34000碗**,凭什么这么火?



苏州人到底有多爱吃面?相关数据显示,苏州市日均消耗面粉超过360吨,如果把苏式面条制作按照一斤面粉加二两水的比例进行换算,苏州人平均每天要吃掉约430吨的面。因此,如果要选择一样美食代表苏州,那么“苏式汤面”一定榜上有名。

在苏州已有二百六十多年历史的中华老字号松鹤楼,很多人知道它的苏帮菜出名,但实际上其与苏式面的渊源也颇深:据碑刻记载,松鹤楼原为面馆并加入当时的苏州面业公所,在乾隆四十五年(公元1780年)重建公所时建立的石碑上所列的商店名录里便刻有松鹤楼的名字。由此推算,松鹤楼做苏式面的历史至少也有二百四十多年了。

从2019年在上海知名文化商业地标豫园商城开设首家松鹤楼面馆,到如今入驻全国18座城市门店总数迅速突破170家,这些亮眼数字的背后离不开松鹤楼对江南精致饮食文化的思考与探索。

以一碗面汤为例,苏州有句老话叫做“吃面吃汤,听戏听腔”,汤可谓是一碗苏式面的“灵魂”,要求必须“清而不油”。制作汤的过程叫做“吊汤”,苏州本地的传统做法是以猪大骨、鸡架、蹄膀以及爆鳝后余下的鳃骨辅以自己的自制配方,用文火慢熬而成。在松鹤楼,这一碗面汤则有一组传承百年的“数字密码”。

当一碗香气扑鼻的苏式红汤面端上桌时,封住汤底鲜味与温度的是松鹤楼特制的香

油。松鹤楼的一滴香油要用到:猪板油、香菜、小洋葱、大蒜子、京葱、姜、葱、茴香等足足10种配料制作而成。现在每家面馆里所采用的香油也是按此配方经过16小时精心熬制,最终化作“内藏乾坤”的小小香油。

香油之下的红汤更是讲究,除了要用到苏州本地传统做法中常见的猪大骨、鸡架、鳃骨以外,松鹤楼的汤谱里还加入了螺蛳、鲫鱼、老母鸡、老鸭等八种鲜味食材,在精心熬制48小时后吊出一碗鲜美清汤,与特调的红汤卤汁合二为一,成就一碗能让老苏州人也认可的“八鲜”面浇头。

16小时熬制香油,32种配料,48小时熬制汤底……这份对待面汤的满满诚意让松鹤楼面馆打动了八方食客的心:在某点评APP上搜索松鹤楼面馆可以看到每家店的评分常年保持在4星及以上,其中不乏“地道”、“汤汁浓郁相当好喝”、“苏式汤面中的头牌”等评价字眼。

除了面汤有文化传承,松鹤楼的面浇头也很有来头。古法焖肉、清炒虾仁、响油鳝糊、清炒蟹粉……一组浇头就是一部浓缩版的苏帮菜谱。

为了适应日益年轻化的客群消费习惯,松鹤楼面馆近期在线下堂食场景中推出了“Pro版本”的苏式汤面系列,率先升级了古法焖肉面、清炒虾仁面、响油鳝糊面、清炒蟹粉面,在保留原有浇头、汤面的基础上新增了松鹤酱丁、时蔬、绿豆糕、溏心蛋,装盘也特意选



用富有江南意境的青花小碟……这些看似简单的调整背后是这家老字号对消费者喜欢“少而多”配餐模式的敏锐洞察。

如今,以“苏州一碗面”为抓手的松鹤楼在稳步拓展连锁版图的同时,还精准把握消费市场发展趋势,依托豫园文化饮食集团旗下多方资源整合,挖掘出了品牌的创新增长曲线,实现了面品流通化。目前已经推出了经典红汤系列、白汤系列、流行口味系列、免煮系列等三十余款产品,其中综合销量最高的三款产品:苏式红汤面、苏式焖肉面、红烧大排面,近期也将随着Pro版汤面的推出同步升级。

比方说焖肉从原来的50g升级到了70g,保持“大块+厚切”的特色;红烧大排面的浇头大排升级为了带骨大猪排,因为“贴骨肉吃起来更香”,秘制酱料也更入味,分量也从80g升级到了100g等。未来,松鹤楼面馆将以实现品质与性价比的双重提升为目标,用更加多元化的方式向世界表达江南精致饮食文化,讲好中国美食的新故事。

