

# 新意，带来生意

## ——餐饮业在创新中突围

《人民日报》记者 林丽鹂 姚雪青 游仪

餐饮业一头连着百姓餐桌，一头关系经济发展，是重要的民生行业。据国家统计局数据，今年6月，全国餐饮收入同比增长0.9%；限额以上单位餐饮收入同比下降0.4%。不少餐饮经营者感慨“餐饮业太难了”。1—9月份，餐饮收入40989亿元，增长3.3%。刚刚过去的国庆、中秋假期，全国多地餐饮市场数据创新高。商务部商务大数据监测显示，假期全国重点零售和餐饮企业销售额按可比口径同比增长2.7%。

业内人士用“冰与火”形容今年的餐饮业。餐饮业现状究竟如何？餐饮店面临哪些困难？餐饮业的消费新增长点在哪？带着这些问题记者在部分城市进行了探访。

### 消费场景不断创新

#### 赛事带动、互动演绎、线上直播等，丰富了餐饮业的产品供给和服务体验

周六晚上7点左右，江苏南京熙南里历史街区的小广场坐满了人。这里是“苏超”的第二现场，南京对阵徐州的比赛将在大屏幕上直播。广场两侧，小吃、饮料等摊位一字排开，吸引许多人边吃边看。

附近街区里多家餐饮店生意也很火爆。走进一家名叫“瓶子”的菜馆，只见大屏幕上同样播放着赛事，24张桌子、15个包间全部坐满。“6月营收同比下降1/3，那时候可真是着急。”该店老板沈莹说，“为了抓住‘苏超’的流量，店里推出球迷套餐等优惠活动，凭票根可获赠饮料，消费达到一定额度还能领取苏超文创钥匙扣。这几个门店里生意很好，游客和球迷都来了，原本晚上9点半的打烊时间一再推迟，周末经常营业到零点以后。”

政策支持，赛事带动，餐饮店有新思路。

南京市商务局相关负责人介绍，为提振消费、促进文旅商体融合发展，6月到10月“苏超”南京赛区赛事期间，叠加南京国际啤酒节，多部门组织开展主题市集、专场活动、商家促销、特色街区等促消费活动。

南京新街口商圈的朝天宫商户协会也同步策划了“跟着苏超品美食”活动。“我们在奥体中心、热门景区发放5000份活动海报，将球迷吸引到新街口商圈，再在熙南里等街区组织氛围感十足的第二现场，许多小店摆出摊位和外摆，吸引到店消费。每家店都会挂出包括自己在内的南京旅游地图。”该协会秘书长崔洁说，“通过文旅融合，这些餐饮小店也成了‘苏超产业’中的一环。”

场景创新，互动演绎，就餐体验有新意。

店门一关，隔绝现代街市喧嚣。步入位于四川成都北湖生态公园附近的“蜀国宴”川菜馆，坐定抬眼，厅堂中央的舞台上，灯光倾泻，水袖翻飞。餐桌前，摆上青花瓷碗，木筷探出，夹起一块灯影脆藕，薄如蝉翼，入口，麻辣鲜香。

从营业额逐月下跌，到国庆期间人气火爆，这家川菜馆华丽转身。“转型2个多月，生意好了很多，现在每天都有近200人。以前，只有周末和节假日客人会多一些。”“蜀国宴”负责人邹扬久一边拍表演视频，一边笑着说。

这家餐馆，曾是街坊邻里办婚宴、寿酒的首选，大堂里经常人声鼎沸，空气中弥漫着水煮牛肉的辣味和花椒沸腾的辛香。然而，随着周边四五家新派婚寿宴川菜馆的开张，“蜀国宴”客源也被分流，“有阵子，客流量甚至降了一半。我们引以为傲的传统宴席，渐渐失去了吸引力。”邹扬久坦言。

要突围，靠创新。邹扬久将四川独有的文化魅力直接搬上餐桌，“我们的主题是一场秀、一顿餐、穿越五千年”，演出以外国友人麦克和熊猫“小花”的穿越之旅为主线，带领大家步入历史时空，为食客在品尝川菜的过程中提供沉浸式体验。

店里的节目还会根据客人的反馈调整。目前，比较受欢迎的是《将进酒》，全息投影中，扮演李白的演员会和消费者互动。邹扬久说：“和过去低谷时相比，如今餐厅的营业额翻了一倍不止。”

拍短视频，线上直播，餐饮经营有新玩法。

“短视频平台是我们重要的营销渠道，店里每个人都是一个IP。通过在短视频平台分享门店日常，线上互动，线下引流，带动火锅消费。”成都罗二火锅创始人刘凡介绍，“我们从一家只有17张桌子的小店起步，扩张到了60多家门店。通过线上运营，在川渝同质化竞争严重的火锅赛道上闯出一条新路。”

今年8月，罗二火锅还进行了一次持续两天的大型直播，共达成意向交易额1000多万元。刘凡说：“将潜在客户引导至实体店并影响消费者选择，有助于推动品牌与销售的双重提升。”

今年6月，四川省促进餐饮业高质量发展实施方案发布，围绕培育消费热点，方案就打造餐饮消费新场景给出了具体方向，支持各地利用商圈、步行街、商业综合体等载体，培育一批体验式、沉浸式、互动式餐饮消费场所。研判市场转型趋势，主动调整经营策略，通过丰富产品供给、优化服务体验、创新消费场景等方式满足大众消费需求。

### 机遇与挑战并存

#### 进账减少、成本增加、竞争激烈，压缩了不少餐饮店的利润空间

老字号拆了包间改散座，连锁餐厅把包间改成明档厨房，有的菜馆干脆取消包间，只留半开放卡座……记者调查发现，在一些城市，有些餐饮店选择减少包间。

“高端餐饮的利润结构面临重塑。”南京某餐厅负责人介绍，今年5月以来，商务宴请订单量下降40%左右，酒水营收占比下降超过20%。

记者在南京新街口商圈采访时，多家

餐饮店主坦言，高客单价的工作宴请类餐饮需求大幅减少，包间入座率明显降低。

业内人士分析，过去，餐饮业流传着“散台拉人气，包间赚利润”的说法。包间因其私密性和专属服务，成为商务宴请和高端聚会的首选，也是餐饮店利润的重要来源。现在，一些餐饮店选择减少包间数量，不是餐厅丢了“体面”，而是餐饮业从“拼排场”向“算细账”、从“重面子”向“重效率”转型。

转型，压力来自用工成本增加。

“店里每名员工的用工成本每个月要增加近2000元，我也在计划重新调整用工结构，根据不同时段，调整全职与兼职员工的比例。”南京一家面馆老板坦言。

9月1日起，《最高人民法院关于审理劳动争议案件适用法律若干问题的解释（二）》施行，用人单位与劳动者约定或者劳动者向用人单位承诺不缴纳社会保险费的，该约定或者承诺无效。劳动者以用人单位未依法缴纳社会保险费为由解除劳动合同，要求用人单位支付经济补偿的，人民法院依法予以支持。

根据中国饭店协会发布的《2025中国餐饮业年度报告》，2024年，人力成本占营业收入比例均值达到22.2%。专家认为，社保规范化虽然增加了企业成本，但从长远来看，对行业发展未必是坏事。监管部门主要是为了保障劳动者权益，完善的社保体系能够提高员工的工作稳定性，减少人员流动。那些管理粗放、靠压低成本竞争的企业可能会面临困难，而那些注重品质、规范经营的企业则有机会在市场上占据更大份额。

压力，也来自线上竞争。“我希望通过参加外卖平台活动吸引顾客到店吃烤串。现在，线上竞争越来越激烈，肯定会影响线下消费。”上海一家烧烤店店主赵军介绍。

今年以来，各平台掀起新一轮“外卖大战”。5月以来，国家市场监督管理总局多次约谈相关平台，要求严格遵守相关法律法规规定，严格落实主体责任，进一步规范促销行为，理性参与竞争。8月1日，三大外卖平台发声，共同呼吁规范行业竞争秩序。

中国饭店协会副会长宋小溪认为，“外卖大战”虽然在短期内可以引发成交量爆发式的增长，但数据表明这种低价无序竞争容易扰乱消费者对正常价格的认知，产生价格锚定效应，进而导致客单价长期走低，无法为行业带来长期利益，反而会挫伤行业与消费市场的预期和信心。

进账减少、成本增加、竞争激烈，压缩了不少餐饮店的利润空间。在面对挑战的同时，也要看到餐饮行业的机遇。

“依据顾客点单频率，我们把热门单品和煎蛋进行组合推出优惠套餐。针对品单一问题，又推出了应季小吃，冬天有蹄花汤，夏天是甜水面。同时，延长营业时间到凌晨3点，满足周边居民夜宵需求。”成都庆

云馆负责人介绍，经过努力，该品牌面馆从日营业额跌至50%，到一年卖出30多万碗面，实现了“逆袭”。

中国饭店协会调研发现，快餐小吃展现出较强韧性，这反映出性价比高、标准化程度强的产品在吸引复购和培养长期消费习惯方面更具优势，可以在变动的市场中展现更强的韧性。

### 持续寻找新增长点

#### 在数字经济背景下，“小店型+高周转+数字运营”将成为破局的有效路径

“现在出去吃饭，越来越多餐厅厨房的墙换成玻璃了，干不干净一目了然，我们老百姓看着放心。”如今，消费者发现，很多餐饮店的厨房变了，过去门上贴着“后厨重地，闲人免进”，现在玻璃墙边挂着“阳光操作，请您监督”的牌子。

民以食为天，食以安为先。安全、放心是餐饮业的底线。今年3月，个别餐饮连锁店被曝光后厨环境卫生不达标等问题，引起广泛关注。人们期盼出台有力措施，加强连锁餐饮食品安全监管，切实守护“舌尖上的安全”。

“不能只开店、不管店！不能只收费，不担责！”市场监管总局向广大餐饮连锁企业发出告诫。不久前，市场监管总局对外发布《餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，明确必须压实食品安全主体责任，紧盯企业总部、分支机构、中央厨房、门店等各个参与主体，以及采购、加工制作、贮存、配送等各个环节，切实防范食品安全风险。

食品安全，不仅是餐饮业的底线，更是发展的金钥匙。

有餐饮店反馈，通过“互联网+明厨亮灶”改造，参与“你点我检”活动等，让自家的食品安全被消费者真正看见，明显带动了店内人气。

午饭时段刚结束，在南京建邺路上的金厨私房菜的店里，员工们反而更忙了：写文案、拍视频、当主播……在短视频平台上与粉丝互动。

“好酒也怕巷子深。”饭店老板金忠告诉记者，为了打开局面、吸引客流，他特意到江苏省互联网协会参加网络直播的培训，并在朝天宫街道的牵线搭桥下，请来新媒体运营公司策划，邀请美食博主探店，将店员培养成“网红主播”，有的说段子、有的搞模仿秀，在网上渐渐有了固定的粉丝群。经过2个月的运营，该店的短视频账号已有5.5万粉丝，店内营收也逐渐上升。

中国饭店协会分析，餐饮业进入门槛低，行业竞争激烈，优胜劣汰是常态。在数字经济背景下，单一依赖堂食的传统模式存在风险，“小店型+高周转+数字运营”将成为破局有效路径。建议餐饮行业从业者重点关注场景创新、非餐时段开发、打造“卫星店”等，通过数字化技术赋能降本。

（来源：《人民日报》）

# 港珠澳大桥开通7周年 客流量超9300万人次

新华社广州10月22日电（记者 王浩明）一桥联三地，热潮涌湾区。自2018年10月23日正式开通以来，截至今年10月22日上午8点，港珠澳大桥珠海公路口岸往来粤港澳三地的旅客数量已超过9334万人次，车辆累计超过1942万辆次。

来自珠海边检总站港珠澳大桥边检站的数据显示，2019年全年，港珠澳大桥边检站共查验出入境人员1288万人次，车辆86万辆次；2024年，该边检站查验客流已增长至2700万人次，车辆增长至555万辆次。2025年至今，经口岸出入境客流车流已分别超过2510万人次和546万辆次，同比分别增长17%和25%。

“随着口岸客流车流增长态势持续，预计2025年全年，口岸客流将突破3000万人次，车流将突破600万辆次。”港珠澳大桥边检站站长陈发球说。

数据显示，持续增加的“南下”客流，是推动口岸流量增长的主要因素。随着内地赴港澳“个人游”城市持续扩容及赴港澳旅游“一签多行”“周一行”政策落地实施，依托港珠澳大桥打造的跨境精品旅游线路广受欢迎，内地居民赴港澳休闲娱乐、参观交流数量明显增多。今年以来，经港珠澳大桥边检站查验的内地旅客数量超过1015万人次，其中持港澳旅游签注人数超过460万人次，双双创下口岸开通以来历史同期新高。

“北上”客流同样大幅增长。港珠澳大桥的开通，让香港到珠海、澳门的车程从3个小时缩短至约45分钟，2023年“澳车北上”“港车北上”政策正式落地实施后，“北上”尤其自驾“北上”港澳居民数量出现大幅增长。2023年，港珠澳大桥珠海公路口岸日均车流量约900万辆次，2025年至今日均已超1.8万辆次。

# 今年前三季度全国法院 先行调解案件数量增长明显

新华社北京10月21日电（记者 冯家顺）最高人民法院21日发布数据，今年前三季度，全国法院先行调解案件478.2万件，调解成功312.8万件，先行调解案件数量增长明显，先行调解成功率自动履行率超过90%，前端解纷活力和效能持续提升。

这份今年前三季度司法审判工作主要数据显示，截至9月底，全国法院两年以上未结诉讼案件数量同比下降28.08%，长期未结诉讼案件清理工作成效持续优化，有效提升人民群众司法满意度和获得感。

据悉，今年前三季度，最高法持续完善在线填写等智能辅助功能，更加便利人民群众诉讼，57%的当事人主动在线提交要素式起诉状118.6万件，人民群众对立案工作的满意度明显提升，立案满意率同比上升14.7个百分点。

最高法数据同时显示，今年前三季度人民法院受理刑事一审案件80.4万件，同比下降11.61%，判处生效被告人104.8万人，同比下降10.22%。人民法院依法惩治各类犯罪，有力维护国家安全社会稳定，保障人民安居乐业。

此外，今年前三季度，反映当事人胜诉权益实现程度的执行完毕率和执行到位率分别为39.54%和51.35%。新纳入失信名单167.2万人次，同比下降2.45%，连续六个季度下降。人民法院积极推动失信被执行人信用修复，197万人次通过信用修复回归市场。

# 新版蛋制品生产许可 审查细则将于明年实施

新华社北京10月21日电（记者 赵文君）市场监管总局近日发布《蛋制品生产许可审查细则（2025版）》，将于2026年1月1日起施行。新版细则首次将液蛋制品等新产品纳入生产许可审查范围。

这是记者21日从市场监管总局获悉的。新版细则旨在进一步规范蛋制品生产许可，强化蛋制品生产企业监管，切实保障蛋制品质量安全，助推蛋制品产业升级。原《蛋制品生产许可证审查细则（2006版）》同时废止。

新版细则着重在三方面进行修订完善。一是按照法律法规的新规定、食品安全国家标准的新要求，进一步明确蛋制品企业生产场所、设备设施、设备布局与工艺流程、人员管理、管理制度、试制产品检验等最新审查要求，强化许可审查要求与法律法规标准的衔接。二是突出食品安全风险识别和防控，进一步明确蛋制品生产企业必须严格制定、执行采购管理及进货查验、生产过程控制、检验管理及出厂检验记录等制度，切实提升蛋制品监管的科学性、有效性。三是首次将液蛋制品等新产品纳入生产许可审查范围，积极回应行业发展需求，助推蛋制品产业高质量发展。

# 人均预期寿命79岁！ 健康中国建设“成色足”

新华社北京10月22日电（记者 李恒 田晓航）79岁，中国人均预期寿命的最新数据，较2020年提高1.1岁，全国已有8个省份率先突破80岁大关，居民主要健康指标居于中高收入国家前列。

人均预期寿命，是衡量一个国家或地区现阶段经济社会发展水平和医疗卫生服务水平的综合指标。

从新中国成立初期的35岁，到改革开放初期的68岁，再到“十四五”期间的79岁，这条持续上扬的“生命线”，勾勒出中国医疗卫生事业的跨越式发展，折射出人民生活品质的时代变迁。

健康，是人民幸福生活的基础。“十四五”以来，一张覆盖14亿多人的健康防护网越织越密，成为人均预期寿命稳步提升的“健康密码”。

服务网络更可达。五年来，我国建成世界上规模最大的医疗服务体系。截至2024年底，全国医疗卫生机构达109万所，卫生人员达1578万人。如今，超九成居民15分钟内可到达最近的医疗服务点，群众看病就医难愁盼问题正持续缓解。

预防关口更前移。我国拥有世界上规模最大的疾病预防控制体系，居民健康素养水平由2020年的23.2%提升到2024年的31.9%，重大慢性病过早死亡率得到进一步控制，结核病、乙肝和艾滋病等传染病发病率持续下降或保持在低流行水平……这背后，是从“以治病为中心”到“以人民健康为中心”的转变和探索。

医药负担更轻了。医保药品目录动态调整机制释放惠民红利，“十四五”以来累计402种药品进入目录，新药、好药进入医保目录呈现“加速度”。全国基本医保参保率稳定在95%左右，13亿多居民享有基本医疗保障——这张世界上规模最大的基本医疗保障网，为人民健康撑起“保护伞”。

从人均预期寿命稳步提升，到孕产妇死亡率、婴儿死亡率等关键指标持续下降，凸显健康中国建设“成色足”。

现代化最重要的指标是人民健康。

从“三减三健”到全民健身，健康生活方式正深入人心。截至2024年，全国体育场地面积达42.3亿平方米，经常参加体育锻炼人数比例超38.5%。

新时代新征程，坚持以人民健康为中心，实施健康优先发展战略，将为14亿多人民带来更多健康福祉。



山东历下：“穿针引线”育学童劳动素养

10月22日，在济南市历下区燕山小学，老师指导学生学习直线缝合技能。

今年9月，山东省济南市历下区燕山小学为进一步提升学生们的劳动素养和跨学科能力，在服装设计、环保时装秀等社团活动的基础上，与山东鸿天集团合作引入缝纫制作课，引导学生感受服装设计制作的乐趣。

新华社记者 郭雷雷 摄

# 体感入冬、气象入冬、节气立冬，冬天到底来了没有？

新华社太原10月21日电（记者 樊欣 柴峙）10月以来，北方多地出现连续阴雨天气，气温直线下降。为应对连续低温，山西太原19日开始提前供暖，比去年同期早了10余天。北京南郊观象台20日最低气温跌破冰点，一些网友表示，今年感觉像是“一秒入冬”。

入冬、立冬、冬至有啥区别？“上一秒”还秋高气爽，“下一秒”就火速“入冬”，难道冬天真的来了？入冬、立冬、冬至，听起来好像都是迈入冬天的信号，它们有啥区别？

山西省气候中心正研级高级工程师刘月丽解

释说，气象学上的入冬，是指按照气象学标准进入冬季的意思，而立冬、冬至均是二十四节气之一。从气象学上来说，是以温度来划分四季。以当年5日滑动平均气温稳定降到10摄氏度以下时，第一个小于10摄氏度的日期作为冬季的开始。而根据节气划分的四季中，冬季，以立冬为起点，冬至为中点，终点在立春前。立冬日期基本固定在每年的11月7日或者8日。冬至，俗称“数九”，这一天太阳照射北半球时间最少，白天最短。

真的提前入冬了吗？家住山西太原的荆先生表示，今年太

原的气温让他感觉陌生，“骑电动车明显感觉到寒风刺骨，冷风直往身体里钻。”近期，多地气象台发布了道路结冰预警，不少网友也表示感觉今年已经提前入冬。事实当真如此吗？

刘月丽表示，从气象学意义上说，各地气候特点不同，进入冬季时间也各不相同，冬至为中点，终点在立春前。以山西省太原市为例，接下来几天的最高气温预计都将超过10摄氏度，并不满足连续气温稳定在10摄氏度以下的判定条件，因此，并不能从气象学角度定义目前山西太原已经提前入冬。而在我国东北地区，未来几天的温度持续在10摄氏度以下，甚

至最低温已至零下，已达到入冬标准。

为什么体感和实际情况有“温差”？

专家分析，人的感觉主要依赖“体感温度”，这往往受到多种因素影响，例如风速、湿度、日照、穿着等等。大风天里，即使气温是5摄氏度，体感可能接近0摄氏度。这种“湿冷”或“风寒”让人的“体感温度”比实际平均气温冷得多。

今年北方多地秋天短暂，可以说是刚从偏暖的“夏天”直接过渡到了10摄氏度左右的气温，有着从“暖”到“冷”的剧烈反差，这也会极大地强化“入冬”的感知，让人从心理上产生“断崖式降温”和提前入冬的感觉。

不论如何，虽然有些地区气象意义上的冬天还未正式“报到”，但寒冷的感觉已然真实。大幅降温容易引发心血管类和呼吸系统的疾病，成为感冒、流感等流行病的诱因。专家提示，尽管俗语中有“春捂秋冻”的说法，但对于免疫力较低的人群，仍要及时添衣，注意保暖。