

消费日报

2024年2月7日
星期三
总第8631期
第5690期
今日4版

去年全国一般公共预算收入突破21万亿元

本报讯 在2月1日举行的国新办发布会上,记者了解到,2023年全国一般公共预算收入突破21万亿元,同比增长6.4%,财政收入保持恢复性增长态势。“受益于经济回升向好,加上2022年实施大规模增值税留抵退税拉低基数等因素影响,2023年财政收入呈现出恢复性增长。”财政部相关负责人说,东部、中部、西部、东北地区收入分别增长6.7%、6.9%、10.7%、12%。全国31个省份财政收入全部实现正增长。(财文)

A版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

新春走基层

“京彩过年” 食品人坚守岗位迎春

□ 本报记者 于芳文 桂岩鹏/摄

货关、产品质量检测关,确保食品安全。”刘鹏飞介绍说。

净菜产业专业委员会有会员企业400多家,刘鹏飞近期的重点工作是在京津冀区域内推进更多优质净菜进京,供应北京市民餐桌。

郭莹莹:无声使命筑牢食品安全屏障

在北京市营养源研究所营养分析检测研究中心,为应对春节期间检测需求,年轻的工程师郭莹莹早就提前进行了准备:核查标准物质,维护和保养检测仪器和设备,确保仪器设备时刻处于最佳工作状态,提高检测结果的可靠性。

春节临近,中心接到了各类食品和农副产品等在内的数量检测样本。果蔬中的农残、水产品及畜禽肉中的兽药、预包装食品中的食品添加剂和各类微生物指标等都是检测对象。

“我们的工作看起来是枯燥的、重复的,常常也很单调,要有足够的耐心和细心,甚至是钻‘牛角尖’的精神才能做好。为了保障消费领域食品安全,这项工作也非常有意义。”郭莹莹说。寂静的检测室里,只有检测设备运转的嗡嗡声。她报告了当天的蔬菜检测数据,数据是完全符合标准的。

李子豪、牛梦宸:步履不停守护“舌尖上的安全”

北京市海淀区田村路街道辖区内,市场监管所网格员李子豪和牛梦宸开启了春节食品安全专项检查工作。“民以食为天,食以安为先”,田村路街道地处城乡结合部,辖区人口密集、人员流动性大,食品安全监管是日常监管工作的重点。春节期间,米面油、肉蛋奶、果蔬茶等生活必需品的保供稳价、安全保障更是监管工作的重中之重。”李子豪介绍说。

在物美卖场田村店,李子豪和牛梦宸重点检查了米面油等生活必需品的进货查验记录制度、理货盘点记录、贮存环境条件,抽查了部分商品的索证索票情况。在比格披萨萨粮广场店,重点对后厨操作流程、清洗消毒,从业人员健康管理,食品材料贮存、环境卫生状况等进行了检查。

“基础工作做在平时,网格内商户的经营情况我们都比较熟悉,因此春节期间的食品安全监管工作更有的放矢。”另一方面,为了及时、高效、妥善解决消费纠纷,海淀区市场监管局建立了三级纠纷调解机制。牛梦宸说,“商户门前一张‘你呼我应’联系卡,公示了商户和市场监管所负责人联系电话,搭建了‘消费者—商户—商圈运营方—属地监管所’沟通的桥梁,在各方的共同努力下,及时化解消费纠纷,更好地提升消费者的幸福感。”

以保障市场供应和食品安全为目标,庞大的春节市场保供体系背后,无数基层工作者辛勤劳动,奉献温暖。龙年春节前夕,寻访为“京彩过年”奋战的食品人,六张面孔跃入本报记者视野。

郭祥:现代化供应链确保食材安全

进入腊月,时针总是转得飞快,郭祥也尤为忙碌。郭祥是北京四季顺鑫食品有限公司的董事长。公司的蔬菜产业园位于北京最大的农副产品批发市场——新发地。这里建有国内首条智能化全自动净菜生产线,日产能达到200多吨。

“很多客户提前确定了春节期间的订单,我们正在按计划加紧生产。”专注食材生产领域20年,郭祥搭建了以国际领先的现代化生产设备、物联网信息平台为核心的闭环管理系统。“这保障了我们的产品品质、加工产能和食品安全。”

郭祥介绍,春季期间尤其会加强产品质量管理,同时提前储备了土豆、洋葱、胡萝卜等易储存的蔬菜,并且节日期间生产不停,产品运输环节也提前安排好了值班人员,以保障餐饮客户的需求。

赵金华:抓服务抠细节打翻身仗

对于餐饮人来说,春节承载了更多期许。位于北京最繁华地带之一的国贸的旺顺阁财富购物中心店,“年味”酝酿得更早一些。

“相比前两年,今年春节的餐饮预订非常火爆。”店面经理赵金华步履匆匆却精神饱满地说,“为了给顾客提供更好的就餐感受,我们正启动升级大宴会厅。在餐饮产品上也做了延伸,包括京式点心系列和春节文化元素系列的伴手礼。”

从食材到加工,从后厨到前厅,从人员到服务,“细节”是赵金华反复强调的关键词。每晚的例会上,上菜的速度、顾客的反响、菜品的口味、突发事件的处理、人员的位置安排、春节期间套餐的预订和销售数量……她都要一一详细了解并安排落实。“这两年餐饮企业太不容易,希望打个翻身仗。”赵金华说。

刘鹏飞:引导企业提前备战春节市场

记者在北京四季顺鑫食品有限公司采访时,正逢中国合作贸易企业协会净菜产业专业委员会主任刘鹏飞在企业指导工作。

“协会提前向会员企业下发了通知,备战春节的工作已经启动,要求企业节日期间严把进



赵金华(右一)带领员工在验收食材



李子豪(左三)、牛梦宸(右一)在物美卖场田村路店检查现场



刘鹏飞(中)和郭祥(左)交流春节工作安排



郭莹莹处理好检测样品,准备上机检测

215项展览活动扮靓京城“文化年”



小朋友正在认真聆听志愿者讲解



志愿者向观众讲解展品详细信息

本报讯(记者 史晓菲 文/摄)距今约4000年的新疆小河墓地毡帽质朴神秘;战国至南北朝时期的黄金面具镶嵌着奢华的红宝石,堪称史上最奢华的黄金面具;原置于洛阳龙门石窟擂鼓台南洞的唐代“宝冠佛”重达7吨,宏伟壮丽;赶路的“干饭人”胡人吃饼骑骆驼……日前,文明的融合“驼铃声响——丝绸之路艺术大展”正在北京民生现代美术馆展出。记者看到,前来观展的观众络绎不绝,观众中不乏小朋友,志愿者会绘声绘色地讲解丝绸之路上的胡商往来的场景,大家也仿佛走在丝绸之路,看到了千百年的繁华景象。

正在观展的北京市民陈先生告诉记者,他是带着孩

子来的。“正好趁着寒假,让孩子了解一些丝绸之路的知识。丝绸之路是贸易之路,更是艺术之路、文明之路。对孩子来说,这是一个很好的学习机会。”记者了解到,此次展览以6000平方米超大空间展示陆上丝绸之路东段从洛阳、长安到喀什和田地区的500余件作品,也包括来自新疆、青海、甘肃、陕西、山西、山东、河南、北京、天津等10余省市自治区、35座城市的400余件一、二、三级文物,许

多作品属于首次赴京展出。如和田博物馆的木雕柱、西安市文物保护考古研究院的石刻线画山水画石椁及拓片、青海省博物馆的鎏金西方神祇人物连珠饰银腰带、龙门石窟的宝冠如来佛坐像等。

北京民生现代美术馆馆长李峰介绍,展览期间将联合各合作伙伴举办各种类型的公共艺术教育活动,包括主题论坛、学术讲座、青少年研学活动,以及多门类的艺术工坊等,让观众置身于以往完全不同的“丝路时空”,感受文明交融与历史演进的震撼之美。

记者也了解到,除了“驼铃声响——丝绸之路艺术大展”外,今年春节期间,各种文化活动精彩纷呈。包括故宫博物院、国家博物馆在内的北京市100余家博物馆开放。其中,中国美术馆、中国共产党历史展览馆、中国考古博物馆、中国航空博物馆、国家典籍博物馆、北京艺术博物馆等多家博物馆除夕不打烊,整个春节假期全部开放。除故宫博物院、国家博物馆等20余家热门博物馆外,全市90%以上的博物馆不再实行预约,但保留了预约服务。展览和文化活动方面,北京市博物馆共推出各类展览、活动215项,其中展览86项、活动129项,将以“一轴两馆四类十线”为主题,为广大市民游客提供高质量展览和活动。

餐饮业复苏 激发经济新活力

□ 肖睿平

民以食为天。最新数据显示,2023年全国餐饮收入首次突破5万亿元大关,创历史新高。餐饮消费的强势复苏,令其重新成为带动经济恢复和增长的重要力量。

回顾2023年的餐饮市场,其中不乏新意和亮点。炎炎夏日之际,淄博烧烤火爆“出圈”,让这座位于齐鲁大地腹地的城市成为新晋网红之地,无数饕餮之客慕名前往,只为了大快朵颐。《淄博市政府工作报告》数据显示,过去一年,淄博全市社会消费品零售总额同比增长9.6%,其中限额以上住宿业、餐饮业营业额同比分别增长28.1%、25.8%。北国冰封时节,哈尔滨热情迎接八方来客,切片摆盘的冻梨、冻柿子,用勺吃的烤地瓜,剪开的锅包肉都颇受游客喜爱。相关数据显示,2023年12月1日至2024年1月22日,哈尔滨餐饮行业交易金额同比增幅192%,其中中餐类和快餐类的消费涨幅超过300%,干果及东北特产的营业额与去年同期相比涨幅也达到了189%。

除了旅游与餐饮的强强联合外,文化对餐饮的带动作用也不容小觑。2023年,热播电视剧《狂飙》带火了广东美食,猪脚面、肠粉、糯米鸡令屏幕前的观众垂涎三尺。饿了么相关数据显示,电视剧播出后,部分地区的猪脚面外卖增幅甚至高达10倍以上。而另一部都市剧《去有风的地方》则令云南大理的美食走红,美团数据表明,该剧开播以来,剧中同款美食的搜索量不断上涨,玫瑰茶、樱桃酒、永平黄焖鸡等特色美食销量均上涨超过100%。

从淄博烧烤到哈尔滨的冻柿子,从广东的猪脚面到云南的玫瑰茶,美食消费不仅展现了中国餐饮行业的新活力,也成为经济增长的主动力。这一成绩的取得,得益于国家政策的扶持以及行业自身的创新和转型。

近年来,国家出台了一系列政策,促进餐饮行业的发展。在金融支持方面,鼓励金融机构为餐饮企业提供低息贷款;设立专项资金,对符合条件的餐饮企业给予贷款贴息支持;推动餐饮业与金融机构合作,通过信用担保、融资租赁等方式,拓宽餐饮企业的融资渠道。在优化营商环境方面,加强对餐饮行业的监管,规范市场秩序,打击不正当竞争行为;加大对餐饮行业的培训和人才引进力度,提升行业整体竞争力。在培新创优方面,支持餐饮企业开展线上线下融合,拓展新的销售渠道;鼓励企业开发新产品、新服务,满足消费者多样化的需求;加大对餐饮业科技创新的支持力度,推动行业技术进步。

与此同时,随着居民收入水平的提高、消费观念的转变,餐饮行业自身也在不断创新和升级,满足消费者多样化、个性化的需求。行业企业加大对新技术、新设备的投入,采用智能化设备、信息化管理系统等,实现餐饮生产的自动化、智能化,更多绿色餐饮、智能餐厅应运而生;行业企业通过兼并收购、加盟连锁等方式,扩大市场份额,加大对研发、品牌、管理等方面的投入,提高核心竞争力;行业企业深入互联网,尝试线上线下融合的发展模式,拓展市场空间,不但实现了销售量的提升,也为消费者提供了更加便捷、优质的餐饮服务。

不仅如此,近年来,随着中国经济的快速发展,中餐也开始走向世界。越来越多的中餐馆走出国门,加快海外布局,为实现中国餐饮品牌的全球化和传播中国美食文化贡献力量。仅2023年,中餐“出海”的成绩就足以令人瞩目:鱼你在一起发布全新超级符号和超级IP形象,其美国旧金山湾区店已试营业;正新鸡排5月在日本东京新宿区开设新店,开业当天营业额超15000元;呷哺呷哺新加坡首店试营业前3天接待人数1000人左右,广受追捧……国产咖啡和新茶饮品牌也不示弱:蜜雪冰城再次宣布进军日本和澳大利亚,其悉尼首店开业第一天就创造了2.4万元的营业额;瑞幸咖啡布局新加坡,已在当地开设十余家门店;喜茶伦敦店开业,线下大排长龙,线上爆单,人均排队六七个小时……

据统计,目前全球有超过50万家中餐馆,遍布200多个国家和地区。在美国、加拿大、澳大利亚等国家,中餐馆已经成为当地餐饮市场的重要组成部分。此外,随着“一带一路”倡议的推进,中餐在沿线国家的普及程度也在不断提高。中国餐饮在海外的发展壮大,不仅推动了中外文化的交流与合作,也为中国经济的持续发展注入新的活力。

作为“吃穿住行”中排在首位的主要角色,餐饮业在我国经济发展中一直起着举足轻重的作用,如今餐饮消费市场回暖为经济复苏提供了有力支撑,成为经济增长的重要引擎。新的一年,在促消费政策的推动下,餐饮业必将迎来更进一步的发展,增强经济回升向好态势,为提振消费持续做出贡献。