

市场快速复苏,迎来升级新趋势

餐饮消费有新意有人气

本报记者 林丽鹏 王云娜 姚雪青

经济新方位 国庆消费观察

餐厅预订火爆,饮品店排起长龙,美食街熙熙攘攘……国庆假期,在疫情防控常态化条件下,接触型消费加快回升,餐饮消费加快恢复。

据统计,今年上半年,餐饮业收入达21712亿元,同比增长48.6%,消费规模基本恢复至2019年同期水平。值得一提的是,大大小小的饭店,在生意红火起来的同时,在产品、渠道、场景等方面不断创新,满足了餐饮消费的新需求。

政策发力供需两旺,餐饮业恢复稳定向好

“消费券抵扣了50元,相当于一道菜的价格,很划算!”国庆假期第一天,江苏南京市民周女士全家来到“小厨娘”淮扬菜夫子庙店聚会,点了醉蟹等秋季特色菜肴,结账时她用消费券进行抵扣,对这次用餐体验很满意。

今年,中秋、国庆假期有间隔,拉长了假日经济持续天数,有利于吸引消费者、提升人气。假期里,该门店每天接待消费者约1500人次,包间已预订至10月7日。“结合疫情防控需要,我们推出堂食、外卖、直播、网店4种消费方式以及特色时令菜肴。”江苏小厨娘餐饮管理有限公司总经理李红霞介绍,江宁区的10家门店此前受疫情影响较大,但中秋假期前销售情况已恢复到正常水平,预计“双节”期间整体销售额将同比增加5%左右。

为了让消费者吃得放心,“小厨娘”在市场监管部门的指导下,实行门店员工、宿舍环境、就餐环境“三重消毒”,就餐顾客戴口罩、测体温、查绿码“三重防护”,以及门店自查、

互查、随机暗访“三重检查”,做好疫情防控,保障食品安全。在江苏省餐饮行业协会的支持下,企业今年以来克服疫情影响,目前已注册4家门店,将于年内全部开业。李红霞说,全程线上注册,不需人员来回奔波,材料一小时即可填写完成,一个工作日就能审批通过。“各地通过发放消费券、举办美食节等,提振消费信心;通过延续税费减免、员工稳岗、金融支持等惠企政策,纾解企业急难愁盼问题;行业加快数字化转型,促进餐饮产业链协同、供应链融合、服务链延展、价值链提升。”江苏省餐饮行业协会会长于学荣说,今年中秋假期餐饮服务收入同比增长12%,国庆假期预计也将有较大幅度增长,“目前餐饮业恢复呈稳定向好态势,前期抑制的消费将得到恢复性增长。”

除了家庭消费、亲朋好友欢聚、乡村休闲游等助力餐饮消费市场快速复苏,健康餐饮理念的深入人心、社区餐饮的不断完善,也促进餐饮消费市场供需两旺。

特色餐饮备受青睐,文化体验是升级关键

“小黄人”雪糕成为很多人国庆假期到北京环球影城打卡拍照的标配。“萌萌的造型,浓浓的香蕉味,虽然比普通冷饮贵点,但觉得挺值。”北京市居民吴晓云说。

这款受欢迎的雪糕来自国产品牌蒙牛。蒙牛集团总裁卢敏敏说:“作为北京环球度假区官方合作伙伴,我们为了突出产品特色,将味觉体验和游园体验相结合,花了很多心思。”北京环球影城试运营期间,仅城市大道上的蒙牛冰淇淋牛奶工坊,单日销售额就突破12万元,国庆假期预计销量还将创新高。

中国饭店协会会长韩明表示,大众餐饮市场迎来升级新趋势,品质、安全、口味是餐饮业吸引消费者的关键,在此基础上,特

色、文化、体验式消费过程是餐饮企业赢得市场的重点。

让消费者吃出新特色。走进湖南长沙的蛙来哒餐厅,装修、摆件、抱枕等都是蛙为主题。“几年前,大众餐饮行业比较流行综合餐饮,一家店可能有上百种菜品,店与店区别不大。而我们一直坚持做特色单品,聚焦牛蛙食材,开发多种口味,希望消费者想到吃牛蛙就会想到我们餐厅。”集团董事长罗清说。

让消费者吃出新风味。柳州螺蛳粉、贵阳牛肉粉、陕西肉夹馍等特色风味小吃受到欢迎,成就了一大批餐饮店。这些地方小吃物美价廉,成为不少消费者国庆假期出游就餐的首选。韩明说:“这些美食小吃通过深度挖掘非遗技艺、饮食文化、产品特点,拓展连锁经营和品牌经营的商业模式,未来仍有很大发展空间。”

让消费者吃出新体验。国庆假期,深圳南头古城刚开业的喜茶手造店门口排起了长队,消费者不仅能品尝手炒冰,还能了解黑糖、麻薯、芝士、鲜果等原材料的手工处理、制作过程,边逛边吃。喜茶高级副总裁张海龙介绍,线下消费场景升级已经成为新的消费趋势,消费者对门店的体验要求也在提高。“我们希望用有设计感的门店空间,为消费者带来不同的消费体验,比如在北京前门店品味‘京味儿’,在成都宽窄巷子店品鉴‘蜀绣’。”

绿色餐饮成为时尚,按人定量“光盘”有奖

市场火爆的同时,餐饮浪费现象明显减少。随着反食品浪费法的实施和“光盘行动”的持续推进,记者在湖南省浏阳市调研发现,节约粮食、杜绝浪费的理念正逐步深入人心。

临近中午,在浏阳淮川街道人民西路老字号友谊大酒店,市民何女士对酒店的“分量定制餐”赞不绝口,“太划算了!我们一家四

口点了一份红烧肉,本来一盘13块肉,现在分量定制,按四个人摄入量一盘只提供6块,既不浪费食物,也为我们省了钱。”

为减少食物浪费,友谊大酒店邀请专业营养师,根据膳食结构,按照每人的科学摄入量,对酒店销售的41个荤菜菜品进行了标准化,精确到克,根据用餐人数提供对应分量。“同时,我们实行‘N-1’点餐提醒服务,如果一桌有10位客人,我们建议适当减少,点9人份的菜,不够再加。”饭店经理刘燕说。友谊大酒店承接的喜宴特别多,以往常常留下不少剩菜剩饭。针对这一情况,酒店推出免费打包、剩菜二次加热服务。中午宴席剩余的菜品,晚饭可以免费加热,客人可继续在店就餐。这样一来,餐厨垃圾大大减少。过去一天就会产生一桶剩饭剩菜,如今同等营业额下,四天才产生一桶。

奖励“光盘”,浏阳市淮川街道和餐饮协会发出倡议,得到很多企业响应,“浏阳院子”就是其中之一。

国庆假期,市民叶先生带家人到“浏阳院子”就餐,在手机上选了5个菜,正准备再点一个时,服务员笑着提醒:“先生,您点的土鸭煲分量挺足的,6个人、5个菜,应该够吃了。我们店有‘光盘奖’,可以兑奖哦!”叶先生一听,觉得很有趣,采纳了建议,一家人顺利“光盘”。

一份爱心小吃、一个怀旧实用小礼品、一次抽奖,“浏阳院子”设立“三选一”奖励,以看得见的奖品鼓励“光盘行动”。

浏阳市餐饮协会会长焦国防说:“这段时间以来,我们联合有关部门以及行业组织,在餐饮门店推行‘四提示一惩罚’,‘四提示’即餐前提示合理点餐不铺张,餐中提示公筷公勺讲卫生、提示按需所需点餐,餐后提示饭菜打包不浪费。”浏阳市餐饮协会将“四提示”落实情况作为评选诚信餐饮企业、示范门店的重要参考指标,对出现严重浪费现象的餐饮企业实行“一票否决”。

着力优化人才发展环境

上海坚持人才引领发展的战略地位

本报记者 曹玲娟

“上海有人才集聚效应,有宽松的科创政策,这是我来到上海的原因。”9月29日,2021海聚英才创新创业峰会启动现场,上海树图区块链研究院院长、加拿大多伦多大学助理教授龙凡表示。

当天,上海市相关部门发布海聚英才“千企万岗”高层次人才需求岗位目录,“揭榜挂帅”攻关项目目录等多项引才需求及创新举措。其中,仅海聚英才“千企万岗”高层次人才需求岗位目录就涵盖2944家用人单位、14122个岗位,覆盖金融、高端制造、生物医药、航空航天等众多领域。

近年来,上海深入贯彻落实“聚天下英才而用之”的方针,坚持人才引领发展的战略地位,人才优势正成为上海城市核心竞争力和软实力的重要体现。

上海市经营管理、专业技术等6类人才资源总量达675万人。上海获得国家科学技术奖占比连续19年保持10%以上,近年来上海科学家在《自然》《科学》《细胞》三大国际顶级学术期刊发表论文数量占全国总数超过25%。

美国弗吉尼亚大学中国代表处首席代表欧君廷评价:“无论是搞科研、做金融,还是从事人文探索,都能在上海找到一席之地。”

加快建设高水平人才高地,上海正着力优化人才发展环境,突出制度创新和先行先试。

分类推进人才评价机制改革。突出市场化,率先在集成电路、人工智能和生物医药等战略性新兴产业领域推动由领军企业等牵头制定人才评价标准。突出国际化,支持上海科技大学探索以常任教授制为中心,借鉴国际通行评价办法,建立重道德品行、重教书育人、重学术水平、重发展潜力、重国际公认的人才评价新体系。突出便捷化,畅通海内外优秀青年人才评聘高级职称的“绿色通道”。

推进科技成果转化。强化市场价值的激励效应,明确科技成果转化扣除直接费用后,净收入的70%以上可用于奖励个人和团队。

优化科研教学机构学术领导人员管理,充分释放高层次人才的创新活力。

保障落实用人单位自主权。取消一批在人才招聘、职称评审、人员流动等环节中的行政审批和备案事项,下放岗位聘任、考核评价、收入分配等管理权给用人单位,允许高校、科研院所所在编制限额内自主引才、统筹用编。

让更多“千里马”奔腾于新时代,上海市委常委、组织部部长胡文容表示:“上海将把创新创业的势头变得更旺,把引贤纳才之门打得更开,把品质生活之基筑得更牢,让人人在奋斗中出彩,让城市在人人出彩中永葆生机活力。”

深入实施新时代人才强国战略

到2025年底

1.94万座水库除险加固将完成

本报北京10月3日电(记者王浩)在国新办近日举行的国务院政策例行吹风会上,水利部副部长刘伟平介绍,到2025年底,将全部完成现有病险水库的除险加固任务,总量预计1.94万座,其中大型病险水库约80座,中型病险水库约470座,小型病险水库约1.88万座。

水库是重要的基础设施,对防洪、供水、发电、生态等具有重要支撑性作用。今年防汛期间,相关部门调度运用了3757座(次)大中型水库,拦洪1146亿立方米,减淹城镇1149个,减淹耕地1371万亩,避免人员转移721万人。

我国水库总量多、小水库多、病险水库多、土石坝多、老旧坝多、高坝多。水利部、国家发改委、财政部等细化目标任务,加大资金支持,加强监督管理,督促各地有力有序开展病险水库除险加固工作,取得了积极进展。截至今年8月底,由中央预算内投资支持除险加固的256个大中型水库中,初步设计批复187座,其中开工78座、完工34座。

在加强大中型水库除险加固上,水利部会同有关部门,已经把符合中央投资政策要求的大中型病险水库除险加固项目作为重点任务。据介绍,今年已经累计下达中央预算内投资46.7亿元,支持地方对129座大中型水库进行除险加固。

针对小型水库量大面广、建设标准总体偏低等问题,水利部指导各地建立健全小型水库除险加固和运行管护长效机制。明确县级以上人民政府是小型水库除险加固和运行管护的责任主体,乡镇人民政府履行属地管理职责,省级人民政府强化统筹和政策引导,将小型水库除险加固和运行管护工作纳入河长制湖长制体系,落实小型水库除险加固和运行管护省级补助资金。

2021年,财政部、水利部将小型水库安全作为优先安排的重点保障领域,加大中央财政投入力度,安排39.2亿元支持开展小型水库除险加固工作,安排20亿元支持不断加强小型水库维修养护。“2021年,已按计划足额落实小型水库安全运行资金,资金规模较2020年增长了25.4%,为促进小型水库安全运行、保障人民群众生命财产安全提供支撑。”水利部财务司司长杨昕宇说。

权威发布

一版责编:杨旭 赵晓曦 徐雷鹏
二版责编:吴燕 管璇悦 曹雪盟
三版责编:牟宗琼 李潇 屈佩
四版责编:商旻 许丹旻 周春媚

我国港口货物吞吐量稳居世界第一

巨轮穿梭水运兴

本报记者 刘志强

党的十八大以来,我国建成了环渤海、长江三角洲、东南沿海、珠江三角洲、西南沿海地区五大沿海港口群,港口服务能力和基础设施水平持续提升;全球货物吞吐量和集装箱吞吐量排名前10名的港口中,我国分别占8席及7席;2020年,我国港口货物吞吐量完成145.5亿吨,稳居世界第一。

“水运是综合运输体系的重要组成部分。目前,我国已经成为世界上具有重要影响力的水运大国,有力支撑了国家重大战略实施和经济社会发展。”交通运输部副部长赵冲久表示。

——国际海运实现跨越式发展。

截至2020年底,我国国际海运量已占全球海运量的1/3,海运船队运力规模达到3.14亿载重吨,位居世界第二位。全球海运服务网络不断完善,水路国际运输航线往来100多个国家和地区,上海国际航运中心基本建成,海运班轮联运指数稳居世界第一。据统计,海上运输承担了我国95%以上的外贸货物运输量,为推动外贸发展、维护经济安全发挥了重要作用。

——内河航运优势进一步发挥。

2019年5月20日,长江南京以下12.5米深水航道二期工程顺利通过竣工验收,进入正式运行阶段。从此,5万吨级海轮可直达南京港。

“十三五”以来,我国内河水运基础设施补短板力度不断加大,基本建成了以长江干线、西江航运干线、京杭运河、长三角和珠三角高等级航道网为主体,干支衔接、通江达海的内河航道体系。截至2020年底,全国内河航道通航里程达到12.77万公里,居世界第一,其中高等级航道达标里程1.61万公里。2020年,全国内河运输货物量完成38.15亿吨,连续多年稳居世界第一。

——水运业迈向智慧绿色发展。

“在青岛港自动化码头,从船舶装卸到货主取送货物,各环节都由系统自动完成,作业效率比人工码头高约30%。”山东省港口集团高级别专家张连钢自豪地说,去年青岛港6亿吨货物吞吐量中,没有一吨货物通过人力完成。

自动化码头近年来逐步成为我国沿海港口的“标配”。截至2020年底,全国港口拥有生产用码头泊位22142个,万吨级及以上泊位2592个,位居世界第一,大型深水专业化码头泊位比重大幅提升,沿海主要港口专业化码头装卸作业效率、百米岸线完成集装箱吞吐量均达到世界领先水平。

此外,我国近年来还大力推进运输结构调整。2020年,全国港口完成集装箱铁水联运量687.2万标箱,同比增长29.6%;推动靠港船舶使用岸电,全国港口岸电设施覆盖泊位增至约7500个;推进船舶应用LNG(液化天然气)清洁能源,构建清洁低碳的港口用能体系……过去几年,水运运能大、成本低、能耗小、污染少的比较优势凸显,为节能减排作出积极贡献。

赵冲久表示,下一步将以加快建设交通强国为统领,着力补短板、转动能、优服务,推动水运事业高质量发展。

中国交通可持续发展



记录中国

乐享假期 尽赏风光

国庆假期,旅游市场热度持续攀升。人们在大自然中尽情欣赏美丽风景,乐享美好假期。

上图:10月3日,游客在山东临沂沂蒙山银座天蒙旅游区游览。

武纪全摄(影像中国)

右图:广西龙胜各族自治县龙脊梯田景区里,稻田与群山交相呼应,错落有致的吊脚楼点缀其中,构成美丽的田园风光,吸引游客前来观赏。

庞革平 秦 榛摄影报道

