

11月份餐饮市场稳中有进

“双11”线上线下联动拉动消费

本报讯 据中国烹饪协会消息，国家统计局近日发布最新数据显示，2025年11月，全国餐饮收入6057亿元，同比增长3.2%；限额以上单位餐饮收入1380亿元，同比增长1.2%。2025年1—11月，全国餐饮收入52245亿元，同比增长3.3%；限额以上单位餐饮收入14933亿元，同比增长2.3%。

中国烹饪协会分析，11月份，全国餐饮收入增速、限额以上单位餐饮收入增速同比下降0.8个、1.3个百分点，全国餐饮

收入占社会消费品零售总额的比重为13.8%，较上月提升2.6个百分点。全国餐饮收入增速领先于社会消费品零售总额增速1.9个百分点。

“双11”线上线下联动拉动消费。“双11”期间，餐饮企业通过线上预售、直播带货等方式积极拓展市场。长沙聚味瞿记·龙虾堂、上海哈灵面馆、窑鸡王等品牌预售订单显著上升。宁波军基厨·东福园等品牌也结合“双十一”热点推出专项套餐，

有效覆盖秋假消费需求。

暖食、暖饮、火锅等品类迎来消费高峰。随着气温下降，火锅、烧烤、炖汤、热饮等“暖经济”品类需求激增。美团“火锅季”相关主题团购订单量较去年同期增长超330%。海底捞、呷哺呷哺、巴奴毛肚火锅等品牌门店客流明显上升，茶百道热饮销量占比实现翻倍增长，季节性驱动力显著。

中国烹饪协会认为，11月份餐饮市场运行总体平稳，延续稳中有进发展态势，

但供强需弱矛盾突出，餐饮业发展面临不少挑战。下一阶段，餐饮业要全面贯彻落实中央经济工作会议精神，大力提振消费，扩大国内需求，着力推动“餐饮+”融合发展，创新多元化消费场景。通过科技创新与人工智能赋能，发展新质生产力，提升人效、能效与坪效，鼓励有条件的餐饮企业积极开拓海外市场，持续推动餐饮业高质量发展，更好地服务经济社会发展大局。

海淀区给餐饮机器人发经营许可证

本报讯 王希学 当前，具身智能机器人等新兴产品在市场准入时，存在着行业许可边界模糊、质量安全标准空白、知识产权快速确权难等痛点，制约着技术成果转化与产业规模化发展。在此背景下，北京市海淀区围绕北京市质量强链的工作思路，以花园路街道市场监管所为试点，针对享刻智能技术（北京）有限公司等新型人工智能初创企业在具身智能机器人产业落地过程中涉及的市场准入、质量安全、标准化建设和知识产权保护等问题，创新推出一揽子技术服务措施，为企业解决发展中的燃眉之急。

针对为机器人颁发食品经营许可证的空白，北京市市场监管局突破传统餐饮业所需的场所、设备、布局、人员等餐饮食品经营许可审查规则，支持智能机器人和自动制售设备研发公司申领食品经营许可证；认可有资质的检测机构出具的产品综合评估检测报告作为产品合格证明，破解了科创企业无法提供法定申请材料的困局，助力企业打通从实验室到市场的关键环节。这既是落实北京市提出“优化新业态市场准入环境”“健全质量基础设施支撑体系”等要求的具体实践，也是填补新兴产业监管空白、激发科创企业活力的关键突破。

双轮驱动破局 发放首张许可，制定行业标准

提升市场准入服务规范化与便利化水平。从餐饮具身智能机器人许可经营入手，按照市场监管食品安全合规发展要求，围绕食品安全风险、技术规范等领域，梳理具身智能机器人食品加工流程，提出风险点及改进意见，颁发北京市首张具身智能机器人餐饮经营许可证。

制定技术规范及团体标准

为进一步规范具身智能机器人餐饮行业快速发展，以标准化手段实现该行业合规发展，区市场监管局鼓励企业发挥团体标准的作用，协调中关村标准化协会，共同制定《餐饮设备智能烹饪机器人系统通用技术要求》。这是全国首个面向具身智能技术在厨房烹饪、餐饮等细分场景的技术规范及团体标准，涵盖了智能烹饪机器人的总体架构、技术要求、智能化要求和运营维护等方面，并首次以标准术语的形式正式定义在餐饮和厨房烹饪场景中的具身智能技术。同时，针对此类具身智能技术起草餐饮安全行业标准。随着享刻智能技术（北京）有限公司具身智能机器人产品出口韩国，将进一步探索制定相关国际标准。

填补新业态监管模式空白

海淀区与享刻智能技术（北京）有限公司、花园路街道人工智能产业联盟共同研究制定了《餐饮服务领域智能机器人系统安全要求及卫生规范》，针对智能设备食品加工流程及特点，从基础安全、系统设计、食品卫生、安全规范、卫生规范和管理准则提出要求，对于通用人工智能餐饮行业具有引领示范意义。同时，从专业监管角度，制定了《餐饮服务智能机器人系统食品安全监管要点》，填补行业安全监管空白，并通过团体标准制定工作，助力行业升级换新。

设立知识产权快速预审绿色通道

海淀区市场监管局联合中关村知识产权保护中心，为人工智能企业知识产权快速预审开通绿色通道，切实打通知识产权惠企服务“最后一公里”。

全周期护航促发展 打造新兴产业监管海淀样板

海淀区与时俱进，及时推出适应新时代发展要求的监管与服务举措，围绕科技初创企业新兴产品从研发到制造再到落地经营的全生命周期，充分发挥市场监管与服务创新职能，帮扶企业在合规发展的同时实现质量标准升级，成功走向海外市场，是政府治理效能有效提升的生动体现。

为新兴产业监管服务创新 提供“海淀样板”

2024年9月12日，海淀区市场监管局向新型人工智能创新企业享刻智能技术（北京）有限公司颁发了全市首张具身智能机器人食品经营许可证，标志着具身智能领域的领先技术进入餐饮市场。海淀区以质量强链技术服务为抓手，帮助人工智能初创企业破解制约发展的制度性、技术性难题，构建起准入畅通、标准引领、保护高效、安全可控的人工智能制造发展生态，为全国新兴产业监管服务创新提供“海淀样板”。

统筹推进人工智能 产业化质量强链行动

2024年12月，海淀区发布了全国首个餐饮场景具身智能机器人技术规范和团体标准，解决了机器人无人厨房的市场准入、餐饮许可，以及具身智能机器人的规模生产制造、合规使用中涉及的行业标

第三届中国餐饮业 社会责任大会召开

本报讯 王萍 近日，第三届中国餐饮业社会责任大会召开。大会揭晓了“2025中国餐饮业ESG优秀案例”共96个，同时发布了包括“食安为本”“社区共荣”“员工福祉”“技艺传承”等在内的“中国餐饮业ESG实践十大关键词”。

第三届中国餐饮业社会责任大会由世界中餐业联合会主办，美团联合主办，北京市朝阳区商务局支持，中共北京市朝阳区餐饮行业协会委员会、北京农商银行商务中心区支行协办。本届大会以“聚合力，共生长”为主题，共同探讨在新时代背景下，餐饮业通过践行环境、社会和治理（ESG）理念，增强社会责任意识，实现企业、社会与环境的和谐共生，把握未来发展方向。

世界中餐业联合会会长邢颖在致辞中表示，餐饮业作为重要的民生行业，其可持续发展与国家战略息息相关。全国每年食物损耗浪费问题严峻，餐饮业推行ESG、构建绿色运营体系、践行责任餐饮、建立透明管理，对于减少资源浪费和环境影响至关重要。未来，随着年轻一代消费者和投资者的崛起，ESG将成为餐饮企业核心竞争力的重要组成部分，成为餐饮业高质量发展的核心驱动力。他表示，世界中餐业联合会作为行业组织，将继续搭建交流平台，推广优秀案例，制定相关标准，推动中华餐饮品牌在全球范围内传播ESG理念和实践经验。

大会揭晓了96个“2025中国餐饮业ESG优秀案例”，包括快乐蜂（中国）餐饮管理有限公司、中国全聚德（集团）股份有限公司、长沙费大厨餐饮管理有限公司、西安兰湘子餐饮管理有限公司、熊喵来了（大连）餐饮管理有限公司、北京紫光园餐饮有限责任公司等知名餐饮企业。世界中餐业联合会相关负责人表示，本次案例征集活动得到全国餐饮产业链上下游各类企事业单位、科研院校、供应链企业的踊跃响应，并经专家组严格审核。案例覆盖跨国企业、本土品牌、行业组织、职业院校等多元主体，既包含大型企业在供应链绿色转型、乡村振兴中的领先实践，也涵盖中小餐饮企业在节能减排、社区共建中的创新举措。

同时，大会发布了“中国餐饮业ESG实践十大关键词”：食安为本、双碳引领、全链减废、大食物观、多元包容、社区共荣、治理透明、员工福祉、技艺传承、数智赋能，概括了当前餐饮业践行ESG的核心领域与行动方向。

