

义利推出新业态响应首都促消费布局

老字号「鲜活」出圈
面包「烤出」新机遇

春节假期已过，隆福寺市集上仍然人潮如织。上午10时许，义利现烤面包摊位前已排起长队。随着烤箱“叮”的一声开启，金黄酥脆的果子面包与麦香扑鼻的维生素面包热气腾腾出炉，瞬间被等候多时的顾客一抢而空。短短一个多月，现烤面包日销从几十套飙升至3000套，义利用“现烤、现卖、不隔夜”的朴素承诺，点燃了马年新春的消费热情。而这份来自市集的热烈反响，也加速了义利品牌焕新的步伐——新业态“义利bread”响应《北京市促进老字号创新发展行动方案》，以“健康美味”为核心经营理念，用“每日现烤、当日售罄、绝不隔夜”的鲜活体验，探索出了老字号转型升级的可行路径。

生意火爆

“只卖当天”成为金字招牌

凌晨6时，“义利bread”皂君庙店内灯火通明，师傅将面团送入烤箱，果子面包的焦香、维生素面包的香甜、枣花酥的油润气息陆续弥漫开来。随着7时准时开门，第一批顾客涌入，其中有赶早班的白领，有晨练归来的老人，还有专程从西城驱车而来的老主顾。“就为这口热乎的，凉了可就不是那个味儿了。”一位阿姨捧着刚出炉的面包笑着说。

“很多人是看了隆福寺新春市集的报道专门找来的，说一定要尝尝同款现烤面包。”该店运营负责人陈跃表示，试营业期间，日均客流量持续攀升，大果子、维生素面包组合每天能卖上百套。“我们所有面包、点心、主食都是当天现做，卖不完就报废，绝不隔夜。”陈跃语气坚定地说。

这一“只卖当天”的承诺，已成为“义利bread”最鲜明的标签，用极致的新鲜感重建消

费者对“面包本味”的信任。据了解，店内大约有50款面包、西点、饼干、巧克力等商品，其中面包、西点全部遵循“当日现烤、当日售罄”原则。与中国中医科学院西苑医院合作推出的“脾动力软欧包”，依托“药食同源”理论，每日限量制作，常被养生族一抢而空；另一款生巧系列吐司面包因手工灌注巧克力夹心，颇受欢迎；枣花酥、酥皮山楂等京式点心，酥皮薄如蝉翼，每逢出炉都迎来回头客。

主食区的烤馒头、开花馒头、花卷依然主打面团冷冻配送到店后，上屉蒸熟，散发着麦香；即将上架的“二八酱烧饼”采用六必居酱料，同样坚持“不过午、不隔夜”。熟食档口的扒鸡、酱牛肉、猪头肉、炸丸子等卤味飘香，清晨卤制，晚9时闭店前全部清空。“新鲜不是口号，是我们每天必须兑现的承诺。”一位后厨师傅说。

业态创新

打造“一日限定”社区生活站

北京市近年来大力推动老字号“从保字号向创品牌跃升”，明确提出支持企业“应用冷链、现制现售等技术提升产品新鲜度与体验感”。义利旗下新业态“义利bread”正是这一导向的落地样本：通过中央厨房+门店现烤的柔性供应链，实现“小批量、高频次、零库存”的敏捷运营。

人们手捧纸袋，笑意盈盈，空气中弥漫着无法复制的面包香气……去年年底，“义利bread”首店落地宛平城，新春期间该店迎来日销售额近4万元的佳绩。近日，“义利bread”第二家门店正式落户海淀区皂君庙，继续以“新鲜现烤、只卖当天”为核心理念，把春节的火爆场景，变成社区里的日常，也重新定义百年老字号的日常价值。

值得一提的是，该业态并不只是卖面

包，而是构建了一个可吃、可逛、可社交的社区生活站。据了解，“义利bread”店内设有咖啡、冰饮吧台，提供咖啡、现打冰激凌、北冰洋特调饮品及三元现打鲜奶，所有饮品也强调“当日鲜制”；文创角陈列着复刻老广告的冰箱贴、果子面包帆布包、义利IP毛绒挂件等产品，呼应《北京市促进老字号创新发展行动方案》中“塑造北京老字号城市IP”“推动老字号与博物馆、文创融合发展”的要求。

价格方面，尽管160平方米的店铺设计宽敞明亮、动线现代，但店内所有食品坚持亲民定价。“我们要让年轻人觉得，老字号不是博物馆里的展品，而是可以每天走进来、吃得放心、拍得好看的生活伙伴。而只卖当天，正是义利对这份信任最郑重的回应。”陈跃说。

积极布局

十余家新店织就“新鲜生活圈”

2026年，在创立120周年之际，义利将隆福寺的“爆款逻辑”转化为可持续的日常模式。这一转型，正是对《北京市促进老字号创新发展行动方案》中“推动产品服务提质升级”“打造沉浸式消费场景”要求的生动实践。政策鼓励老字号“从传统制造向现代生活服务商转变”，义利的选择清晰而坚定：通过打造“现烤面包+卤味熟食+主食+文创”一体化复合型门店，义利将传统食品零售升级为沉浸式生活体验空间，把面包做回“鲜活”的样子。

据了解，2026年义利计划在北京新开10家以上百余平方米“义利bread”标准店，并同步在多个重点商圈、步行街及公

园、社区布局多个现烤面包档口，实现“社区有店、商圈有档、景区有展”的全域触达。所有网点均统一执行“当日现烤、当日清零”标准，形成覆盖全城的“新鲜生活圈”。这一策略也正契合北京市“布局集合展示空间”“发挥交通枢纽带动作用”“引导老字号企业进驻新兴消费场景”的政策导向。

从隆福寺新春市集的一炉热面包，到宛平城、皂君庙清晨的烤箱鸣响，义利正以一炉炉新鲜现烤的面包重新定义百年品牌的温度与诚意，守护食物最本真的模样。在北京市大力支持老字号创新发展的政策东风下，这家120岁的民族品牌，正以现烤烟火气、健康新配方、文化新表达，重新走进千家万户的日常生活——既延续了城市的味觉记忆，也点燃了面向未来的消费活力。

(李佳)

海淀区贴心服务打通堵点
老年食堂暖心开业

本报讯 栗洁 春寒未散，海淀区花园路1号院里却暖意融融。循着饭菜香味走去，近日新开张的塔院社区老年食堂里，老人们端着热气腾腾的餐盘围坐一块，笑声此起彼伏。79岁的张永慧夹起一口菜，笑着对邻座老友说：“以后不用愁‘买洗烧’了，家门口就能吃上现做的热乎饭菜。”

说起这家食堂的诞生，作为区人大代表的张永慧感触颇深。她所在的塔院社区，老年居民尤其是退休科研人员众多，大家对一日三餐的“买洗烧”深感力不从心。建一个能现场烹饪、菜品丰富、热乎可口的老年食堂，成了大家最迫切的愿望。然而，当这个项目提上日程时，却遭遇了“拦路虎”：食堂选址的房屋因历史遗留问题，无法提供完整的产权证明，按照以往规定，餐饮服务的证照就办不下来。

新政打通证照齐办“快车道”

在今年1月6日召开的海淀区十七届人大六次会议代表询问活动上，身为区人大代表的张永慧带着这份沉甸甸的民意，向相关部门反映了这个“办证难”问题。让张永慧没想到的是，问题很快迎来了转机。区市场监管局工作人员，第一时间给她吃了一颗“定心丸”。

“您反映的情况，正好符合北京市刚刚出台的新规定！”工作人员现场向她详细解读了2025年12月2日起施行的《北京市经营主体经营场所(住所)登记管理若干规定》(以下简称“新规”)。新规明确，中央及市属高校、科研院所、国有企业等可利用其自有场所，在合规、安全的前提下，依法为科研、便民服务等经营性用途出具住所使用证明，有效盘活存量房产资源，破解了因历史遗留产权问题导致的场所利用瓶颈。

在新规的指引下，问题迎刃而解。这不仅是对一项政策的解读，更是为这个惠及数百名老人的民生项目指明了方向。在后续的审批过程中，区市场监管局更是将服务做到了前面。工作人员主动上门，从后厨的布局流程、清洗消毒设备的配置，到食品加工的操作规范，都进行了“一对一”的精准指导。这种“暖心服务模式”，让食堂一次性通过审核，实现了“证照齐办、快速开业”的“加速度”。

守护老人“舌尖上的安全”

食堂经理夏茂勤感慨道：“以前看着老人们只能吃配送的单一饭菜，我们心里也着急。现在有了证照，我们可以挑选搭配更加丰富的食材，进行现场烹饪制作，饭菜更可口。以后我们将每日提供早、中、晚三餐，由营养师进行食材搭配，为院内及周边社区老人做好服务。”

临近中午，食堂里飘出的香气越来越浓。刚出锅的红烧肉色泽红亮，新鲜的炒时蔬青翠欲滴。老人们三三两两地坐在一起，边吃边聊，其乐融融。“这样的饭，才吃得暖胃，更暖心。”一位老人竖起大拇指。

据悉，随着新规的落地，海淀区已成功助力包括中国人民大学、北京科学技术研究院在内的多家单位的8个便民项目顺利落地。区市场监管局餐饮服务安全监督管理科负责人表示，将持续强化辖区养老助餐全链条食品安全监管，严把食材采购、加工制作、餐具消毒等各个关口，用严格监管守护老年群体“舌尖上的安全”。