

热点财经



# 米其林“登鹭”引来打卡热

## 食客拖着行李去上榜餐厅探店

### 冷链物流无接触配送 首个国际标准发布

您打卡“米其林”了吗？这或许是这两天，厦门最热门的话题。

12月4日，首版福建省米其林指南在厦发布。厦门3家餐厅“摘星”——获评米其林一星餐厅，26家餐厅登上“必比登推介”榜单，5家餐厅名列“米其林指南入选餐厅”。

米其林的“登鹭”引发了一波市民游客的“打卡热潮”。他们有的着手预约，期待尝鲜；有的则是在城市“逛吃”中得知米其林“登鹭”，收获了意外之喜。



游客拉着行李箱吃沙茶面 (罗子泓摄)



莲花御语内，市民游客正在用餐

近日，由厦门主导制定的《冷链物流无接触配送要求》国际标准正式发布，这是冷链物流无接触配送领域首个国际标准。

中国物流与采购联合会发布的数据显示，今年前三季度，中国冷链物流市场规模持续扩大，冷链物流总额为6.4万亿元，同比增长4.2%。冷链物流总收入为4178亿元，同比增长3.6%。

厦门市场监管部门有关负责人介绍，无接触式冷链物流服务有利于避免物流人员与用户、物品之间的直接接触，降低人员聚集和人物接触产生的卫生健康风险。



华尔道夫鲜承中餐厅



明月虾面店内坐满顾客



宴遇

为此，2020年中国在国际标准化组织冷链物流技术委员会(ISO/TC 315)率先提出冷链物流无接触配送领域的国际标准提案，与来自日本、法国、韩国、英国、德国、马来西亚、印度尼西亚、新加坡等国家的专家共同协作，开展该项国际标准研制工作。

(陈泥 来源:厦门日报)

### 厦门“专精特新”专板 获批

2024专精特新中小企业发展大会日前举行。中国证监会、工信部在大会开幕式上公布第三批区域性股权市场“专精特新”专板名单，厦门两岸股权交易中心入围。

专精特新企业专注于细分市场，创新能力强、掌握核心技术、质量效益好，是推进新型工业化、发展新质生产力的重要生力军，在推动地方经济高质量发展、提升产业链现代化水平、激发市场活力和创新等方面发挥着重要作用。目前厦门市共有专精特新中小企业1676家、创新型中小企业2178家、重点上市后备企业277家。

厦门市地方金融管理局表示，将积极引导厦门两岸股权交易中心围绕企业融资需求、综合金融服务、数智化建设等方面，发挥“家门口”的资本市场作用，服务好专精特新企业，打通企业上市“最后一公里”。

(钟宝坤 来源:海西晨报)

### 厦门机场货站 迎货运高峰

据翔业集团消息，随着海外“黑五”，厦门市跨境电商业务也迎来明显增长，预计今年“黑五”购物季期间，翔业集团旗下元翔货站(机场货站)收发货将达7397吨，同比将增长27%。

据悉，早在10月下旬，厦门不少跨境电商平台就开始预热有关“黑五”的促销活动，创下最长的“黑五”促销周期纪录。翔业集团相关人士介绍，“黑五”战线拉长，跨境电商为尽快将商品交付消费者提前备货，货运订单不断。两周前，元翔货站就已全力运转。据了解，元翔货站今年新增厦门到巴黎、亚特兰大、安大略、达拉斯、安克雷奇、孟菲斯共6条货运航线。

“服装、鞋帽、生活用品……从发货品类来看，国内产品依然备受国外消费者青睐。”元翔货站国际出港部相关人士介绍，“11月29日是‘黑五’，12月2日是‘网络星期一’，两个购物热点叠加，这波货运高峰预计将延续至12月25日前。”

(叶子申 来源:海西晨报)

### A 顾客盈门生意火 有的餐厅增加备货

“您好，晚上暂时没有位置，您看排队可以吗？”“您是要预订6日中午的包厢吗？”4日中午11时，米其林一星餐厅莲花御语前台，预约电话每隔几分钟就响起。餐厅主理人吴丽卿介绍，自福建省米其林指南发布后，餐厅的午餐、晚餐都是全满状态。因为米其林“打卡热”，餐厅在有稳定客群的前提下，客流量增了三四成。

米其林的热度有多高？吴丽卿还分享了一个细节：尽管莲花御语11时才开始营业，已有市民为了“打卡”，特地将预约时间提前到上午10点半。

12月4日中午11时40

分，米其林一星餐厅宴遇(嘉禾路)的工作人员告知，当前位置已订满，若12时30分左右到店，预计需等待半小时。该工作人员提醒，近期客流量大，市民若想到店用餐，可提前两三天致电餐厅预约。

“必比登推介”餐厅月华沙茶面的客流也有明显增加。“上榜后，顾客比平时多了一倍，中午和晚上客流量成倍增加。”店主林惠芳说，“客人多，我们会相应地进更多食材。”不过，也有店主秉持卖完打烊的原则，“即便上榜米其林，我们依然保持原状，准备的餐食售罄即止。”乌糖沙茶面店主白宴升说。

### B 厝边纷纷送祝福 老板希望“招牌擦得更亮”

十几口砂锅呼呼冒着热气，香油与姜汁交织的清香扑面而来……“必比登推介”餐厅百家春好德来姜母鸭(中兴路)店面门口，市民游客排队购买产品。“这是朋友推荐的，刚好我关注了福建省米其林指南，它也榜上有名。”上海游客郑先生说。在澳大利亚工作的王女士和男朋友回国旅游，也循着旅游攻略来打卡，得知自己“歪打正着”三天光顾了两家上榜餐厅后，王女士惊喜道：“太幸运了！”

“一星餐厅里的三家有两家是我不时吃的，还有一家今天就赶紧去打卡了……”网友“兮汐希”在社交媒体上发帖，“能感受到米其林带来的流量和影响，店里一直在不停地接预订电话……”

“我们一到厦门就直奔月华沙茶面，幸亏来得早，不然没位置了。”游客陈先生说。4日中午，“必比登推介”餐厅乌糖沙茶面门口也排起长队，其中不乏拖着行李箱的人。

“名副其实！知道这家店上了米其林指南后，厝边邻里一大早就来恭喜老板。”在“必比登推介”餐厅赖厝厝扁食店内，市民吕小萍连连竖起大拇指。

赖厝厝扁食店老板黄国宝当日一早便发了一条朋友圈。他说，再过十几天，就是自己从母亲手上接过这份事业的第20周年，这份米其林指南于他而言，更像是20周年的一份“答卷”。“这是一种鼓励，要再接再厉，把老字号小吃的牌子擦得更亮。”黄国宝说。

(罗子泓 林铭鸿 来源:厦门日报)

## “夜”经济点亮城市新“夜”态

最近，湖里区又一个创意集市——东围创意集装箱集市开业了。这个坐落在围里社区的集市集潮流、艺术、文化、音乐、美食于一体，持续开展璀璨的灯光夜市、潮流快闪、城市客厅表演等主题活动，成为潮流消费新去处。

一座城市的消费活力，活跃在白天的楼宇市场中，也隐藏在夜晚的热闹市井间。近年来，湖里区大力发展“夜经济”，为市民提供了更多休闲选择，带动经济增长，让夜晚“亮”起来、商圈人气“聚”起来、夜间消费“火”起来、群众生活“乐”起

来。

湖里区城中村多，有很多颇有历史的热闹夜市——湖里老街、殿前夜市、马垵美食一条街、后埔夜市等，都是大家心中烟火气的代表。一到夜晚，下班的人、吃夜宵的人熙熙攘攘，成为这座城市的另一番热闹夜景。

值得关注的是，这些夜市也在转型升级，让烟火气跟随城市管理、消费需求等与时俱进。去年，江头街道后埔社区在城中村改造过程中，建起了灯光璀璨的506后埔夜市，引入网红经济、特色美食、后备箱集市等新业态，成为新的网红打

卡点、夜间消费的新热点；马垵美食一条街则很早就进行“摊规点”改造，不仅把“老大难”的社区治理问题变成经济增长点，而且解决了租客、住户们的就餐问题，中国式烟火气和人情味在这里得到尽情地展示。

除了夜市中常见的吃喝逛，更具设计感、社交性、人情味的夜间消费新场景，也在湖里呈多点开花之势。例如，航空古地石广场的夜晚被年轻人占领，这里以音乐为切入点成功破圈，塑造了多个音乐品牌，推出了古地石周三Yeah、周五微醺音乐会、周六音乐趴……此

外，这里也集齐了深夜食堂、街头表演、脱口秀等，不仅为市民提供了一个休闲娱乐的好去处，而且为湖里的经济注入了新的活力，成为很多年轻人潮玩夜生活的首选。

“以夜兴业，以业活夜。”从以美食、购物为主的夜间经济1.0版，到融合夜游、夜娱、文创、演出、科技等新兴消费业态的夜间经济升级版，湖里新“夜”态正引爆一波又一波“流量”，既鼓了商家的腰包，也丰富了市民的文化生活，焕发了城市经济活力。

(柯小娇 来源:海西晨报)