

全力实现开局之年“开门红” 北京新一轮国资国企改革蓄势待发

本报记者 孙杰

挖掘经济潜能,促进文旅会展提质增效,以优势企业为基础加快战略性重组和专业化整合……记者从近日举行的2026年市国资委系统工作会获悉,今年本市将系统谋划实施新一轮国资国企改革,更好支撑首都高质量发展。“十五五”开局之年,国企将全力跑好“第一棒”,实现开局之年“开门红”。

市管企业去年营业收入2.1万亿元

京东方主流应用显示屏出货量持续保持全球第一;北方华创收入规模跃居全球集成电路装备企业第六位;市管企业在京投资超3500亿元,承担全市近五成“3个100”重点工程……2025年,北京国资国企经营效益保持稳定,高质量发展迈出坚实步伐。记者获悉,截至去年12月末,北京市管企业资产总额18.1万亿元,实现营业收入2.1万亿元,利润总额1217.8亿元。

回顾“十四五”,市管企业资产总额增至“十三五”末的1.3倍,累计实现利润总额超7000亿元,首都国资国企的强劲韧性进一步彰显。

市国资委党委书记、主任吴礼顺表示,“十五五”开局之年,市管企业将聚焦主责主业,全力实现开局之年“开门红”。充分挖掘经济潜能,北京国企将在严

控低效无效投资的同时,推动公共服务类企业降本增效,提升园区产业孵化和运营效率,促进文旅会展提质增效。

北京保障房中心、首旅集团新总部落地启用,华夏银行新总部提前封顶;京投公司、首旅集团等助推“湾里”开业;副中心综合交通枢纽交付使用……去年国企在城市副中心大动作频频,今年还将带动300亿元以上投资,并加快推进第二批市管企业搬迁。

燃气、供热、供水管线等城市“生命线”将强化运行维护更新,持续提升市政公共服务精细化管理水平。据京投公司相关负责人介绍,今年将深入推进M102线、副中心线西延、东北环线、M101线、22号线等线路的规划、建设及开通工作,还将践行站城融合理念,推进重点车站周边的城市微中心建设。

国资预算在创新领域支出将超三成

研发人员队伍规模占比达10%,工业企业研发投入强度达4.95%,居全国前列,128个原创技术策源地项目有序落地……2025年,也是国企创新发展动能加速集聚的一年。

今年,市管企业将进一步优化提升传统产业,推动传统制造业智能化、绿色化、融合化发展,打造更多全球“灯塔工厂”、

卓越级智能工厂,全力支撑首都现代化产业体系建设。

北汽集团党委书记、董事长张建勇表示,去年北汽获批全国首批L3级自动驾驶车型准入许可。面向“十五五”,北汽将以千亿元研发资金投入攻坚智能驾驶、固态电池、人工智能+等前沿技术。

目前,市管企业高精尖和未来产业营收占比已超35%。记者了解到,今年国企还将利用资本市场和资本运作等方式,培育壮大集成电路、人工智能、医药健康、氢能等新兴产业和未来产业,强化全市智能算力供给,加速推动国企“AI+新材料”专项行动。

科技创新离不开持续投入,也离不开政策护航。今年国资系统将保持企业研发投入人稳定合理增长,国资预算在创新领域支出占比将超30%。同时国企将高效运用“揭榜挂帅”等机制,高水平链接首都科创资源,优化提升科技园区功能作用。

更多金融资源也将为科创注入动能。市管企业将通过VC(风险投资)等方式,加速布局发展新质生产力。国企基金也将与8只市级政府投资基金强化协同,合力赋能科技型企业成长。

记者获悉,目前,8只市级政府投资基金已累计对228家企业出资256.79亿元。北京国管公司相关负责人表示,今年将聚焦服务首都现代化产业体系建设,持

续优化政府投资基金管理,更好地发挥财政资金辐射带动作用。

遴选百家重点子企业开展综合改革

去年底,随着改革深化提升行动收官,国企活力持续释放。到“十四五”末,北京已在省级国资系统率先实现涵盖实体、金融、文化企业在内的经营性国有资产集中统一监管。

伴随着“十五五”开局,新一轮改革已蓄势待发。市国资委党委委员、副主任朱保成表示,2026年将系统谋划实施本市新一轮国资国企改革,着力推进国有经济布局优化和结构调整。

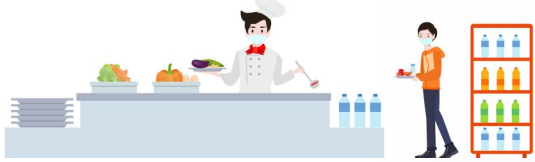
在优化国有资本布局结构方面,将以优势企业为基础加快战略性重组和专业化整合。同时,企业内部也将加快优胜劣汰,创新推动闲置资产盘活、低效无效资产处置。

今年市国资委将分类开展国企履行战略使命评价,完善国有经济增加值核算制度。同时将遴选100家重点子企业开展综合改革,复制推广成功经验,加大政策支持力度。

劳动、人事、分配三项制度改革也将乘势而上。市国资委相关负责人介绍,今年将坚持“规范、激励、倾斜”一体推进,进一步完善市管企业薪酬管理制度。

本报社会观察

有的顾客盈门赞不绝口 有的红火一阵关门歇业 社区食堂靠什么赢得口碑



免费供应汤粥、无限量续米饭、十几元钱就能解决一顿饭……每到饭点,越来越多的居民走出家门,选择前往社区食堂用餐。但是,同样是社区食堂,有的顾客盈门、宾客云集,有的却难以为继、关门歇业。社区食堂如何赢得居民口碑?记者一探究竟——

价格亲民 小份土豆丝只要3.9元

“味道不错,以后在家不想做饭了,咱就来这里吃吧!”在丰台区樊家村附近一家和街肉饼店里,李女士一家人正在吃早餐。包子、油条、肉饼,外加一碗鸡汤馄饨、两碗粥,一共花了36元,一家人吃得美滋滋。

肉饼店位于李女士居住的小区底商,门店的招牌下,“社区食堂”四个字十分醒目。服务员告诉记者,这里不仅供应早餐,还提供更多可选的午饭、晚饭,以及品类众多的小份菜。

记者看到,菜单里,不同价位的小份菜用不同颜色标记出来:绿色的价格为3元至5.9元一份,其中,炒土豆丝、韭菜炒豆芽都是3.9元一份;紫色的价格为6元到9.9元一份,一份烧茄子的价格为8.9元。

价格亲民、好吃便捷的社区食

堂越来越多。“在家不做饭,就来南城香”,作为社区餐饮的代表,南城香推出主打“现炒”概念的社区食堂,成为不少人经常光顾的“第二厨房”。

午饭时间,记者来到西三环航天桥附近一家南城香现炒社区食堂,只见店里挤满了就餐者,既有上岁数的社区居民,也有周边的上班族。

记者看到,社区食堂的菜品采取称重收费。像螺丝椒炒肉、三杯鸡、木须肉等荤菜,一两的价格是3.18元;而像肉末豆腐炖白菜、西红柿炒鸡蛋等素菜,一两的价格是1.58元。

“想吃哪个就自己选,二十来块就能吃饱吃好。”一位常来就餐的居民说,这里的菜单每隔两周就会换一次,能吃到不重样的菜品。

服务全龄 老居民就图这口家常味

“这蒸菜真不错,还能闻到芹菜叶的清香。”一个多月前,位于海淀区花园北路43号的“海淀食堂”禾谷园花园路店焕新迎客。上新的一道家常蒸菜,赢得老主顾们的点赞。

社区食堂里,明亮通透的就餐环境令人放心。10时30分,记者到门店探访看到,就餐座位已所剩无几。“3元一个的红糖发糕,一天得蒸好几锅,有的居民就等着热气腾腾刚出锅的。”店长何桂君说。

这里的小份菜品类丰富:6元的鸡蛋羹,7元的海米冬瓜,8元的香菇油菜,芹菜肉丝,9元的西红柿鸡蛋、肉末豆嘴、宫保鸡丁,还有13元的土豆红烧肉。此外,还提供套餐,一荤一素18元、一荤两素22元、两荤一素25元。

社区食堂为全龄段人群提供用餐服务,中、晚餐老年人和环卫工人、外卖骑手还可享受全单九折优惠。记者看到,门店划分了散客就餐区与老年就餐区,后者专门留出三张老年餐桌,最多可供12位老人同时就餐。

“吃的是家常饭,不就图个实惠、健康、方便嘛!”年已七旬的何先生就住在马路对过的花园路1号院,午饭他点了一份宫保鸡丁、一份家常豆腐,再来份

米饭,一共花了18元。他说,老年人饭量都不大,一顿饭其实吃不了几口,少油少盐的小份菜分量足够。

禾谷园餐饮品牌始创于1996年,主打以包子、手工水饺、肉饼等为代表的早点、快餐家常菜,去年刚刚获评“海淀区餐饮老字号”。“社区食堂的定位、风格、菜品和服务群体,都跟我们的经营理念十分契合。”北京禾谷园连锁经营有限公司总经理芦春茹说,这是老字号探索社区食堂的原因。

禾谷园花园路店是一家老门店,30年来一直在此经营,此次“改头换面”成为社区食堂,居民们也“出力”不少。“改造前,我就跟来吃饭的老顾客聊,你们喜欢吃点啥?”何桂君在店里干了30年,常来吃饭的居民几乎都认识她。趁居民就餐的工夫,她常常聊上几句“问计于民”。

如今,店里最受欢迎的蒸菜,就是几位邻居提出来的。芹菜叶洗干净,裹上面,再上锅蒸,做法简单,符合低油、低盐、低脂的健康消费需求。再如清蒸鱼,居民在家住住蒸不好,也不想动手弄,现在社区食堂每天都提供这样一道菜,成为大家常点的菜品。

“经过一年的运营考验,我们对社区食堂的模式探索得差不多了。”小吊梨汤相关负责人刘正说,从2025年初运营至今,到小吊梨汤白石桥南店的社区食堂就餐的客群比较稳定,每天约120人来食堂用餐,其中以午饭为主。“老人吃得也不多,一顿饭人均大约20元钱,就能吃好。”他算了一笔账。

记者看到,这家1000平方米的门店同时拥有两种模式:一楼是社区食堂,有十几张餐桌,可供周边居民、园区上班族就餐;二楼仍是传统正餐厅,免爷儿等老北京元素满满。

11时,居民陆陆续续走进社区食堂,入口处选菜区的厨师也忙活起来,将冒着热气的菜品分到每个小盘里。从清炒包菜到黄瓜虾球,荤素搭配的小份菜价格从6元到22元不等。旁边自助的米饭、蔬菜蛋汤 unlimited 供应。

“东西不能太贵,要不然老百姓不认。不好吃更不行。”刘正说,门店用“大厨炒小菜”的办法来解决这个问题。社区食堂用的是正餐厅的大师傅,炒出的菜味

道就有保证。一个后厨,两条产品线,考虑到社区食堂老人较多,饭菜普遍低油、低盐。

门店辐射的周边一公里范围内,既有紫竹院南路20号院、首体南路20号院西院、主语家园等居民小区,也有国际传播科技文化园等办公园区。“每天都能吃上大厨的手艺,挺知足的。”年近七旬的祝大妈家住紫竹院南路20号院的常客,每天中午都来这里用餐。吸引她常来的理由是,食堂的菜品不是只有“老几样”。

“菜品更换频次比较高,每月会调整百分之二三十的菜品。”刘正说,食堂菜品库一直在不断更新丰富,还会根据季节提供应季菜,如春天吃香椿、煎鲈鱼肉龙,腊八要准备腊八蒜炖肥肠——这些老北京的传统、食堂菜品都有体现。

时间一长,老人也不见外,他们想吃啥会直接“点餐”:“能不能做一次烧茄子?”厨师长记下来,尽量满足老人的胃口。社区食堂能更灵活、更贴合老百姓的需求,这也是受欢迎的一大原因。

品质为王 好口碑才能赢得回头客

当下,社区食堂似乎已成为餐饮流量的新入口,不少商家正纷纷打出这一概念。但是,记者走访发现,并非所有的社区食堂都是热气腾腾、品质参差不齐。

西三环外一家便民市场的美食城里,也挂上了“社区食堂”的招牌。“主食免费,一荤一素,16元钱。”掌勺盛饭的工作人员招呼着用餐者。

潘女士和爱人从便民市场走出后,不想回家做饭,就来到社区食堂体验了一下。“感觉口味太咸,饭菜也没了热气儿。”潘女士点了猪肉肉炒蒜薹、丸子木耳、芹菜腐竹、炒绿豆芽,尝了两口,直摇头。

记者还在现场看到,有就餐者在店内抽烟,而对此,工作人员

有的忙着盛饭,有的在收拾餐具,并没有人劝阻吸烟。

市民唐女士说,去年她家楼下也开了家社区食堂,刚开始时红火了一阵,不少小区居民都去体验。后来,由于菜品少、口味一般,去的居民越来越少。前几天再去,发现不知什么时候已经悄悄关张了。“价格便宜只是一方面,饭菜口味和品质要跟得上才行。”她认为。

一些业内人士表示,社区食堂的客群相对固定,主要服务周边居民,要运营好社区食堂并不容易。光靠概念注定不能长久,只有好口碑才能让“回头客”变成“回头客”。

本报记者 孙杰

2026年人社系统八方面发力助力民生

本市将出台平台经济吸纳就业指导意见

本报讯(记者 代丽丽)近日,全市人力资源和社会保障工作会议召开,全面部署2026年工作。2026年,本市将多措并举吸引产业急需、民生紧缺领域人员来京就业,制定新就业群体友好若干措施,出台平台经济吸纳就业指导意见,鼓励支持灵活就业人员、新就业形态人员参加职工保险。

2025年,全市各级人社部门坚决落实党中央决策部署和市委、市政府工作要求,实现了“十四五”圆满收官。2025年全市城镇新增就业33万人;城镇调查失业率均值4.1%,保持全国最优水平;全年帮扶7.2万名困难人员就业,促进3.7万农村劳动力就业参保。社保制度改革多点突破。渐进式延迟法定退休年龄改革稳妥实施,稳步提高各项社保待遇水平。职业伤害保障试点扩围有序推进,在全国率先将出行行业全部纳入保障范围,创新推出“小伤快赔”机制,“新职伤”已累计覆盖165万人。全市累计820万人申领第三代社保卡,织密扎牢社会保障安全网。

2026年,北京市人社部门将重点做好八个方面工作:深化京津冀人社协同发展共建共享,聚力建设高质量充分就业首善之区、落实“技能照亮前程”培训行动、加强人力资源开发利用,加快健全社会保障体系,完善工资收入分配制度、健全完善劳动权益保障制度、持

续加强人社服务高品质供给。

人社部门将持续扩大京津冀社保“同事同标”范围,加强京津冀三地社保业务互联互通。拓展社保卡在城际铁路等场景的应用。联通通武廊社保经办系统,实现高频社保业务异地受理。

多措并举吸引产业急需、民生紧缺领域人员来京就业,制定新就业群体友好若干措施,出台平台经济吸纳就业指导意见,推动解决来京就业群体“一张床、一间房”等需求。

开展稳岗扩容提质专项行动。支持企业稳岗扩岗,深入挖掘首发经济、夜间经济、银发经济、冰雪经济等领域岗位创造潜力,全年开发各类就业岗位45万个。

健全就业公共服务体系。深入开展分级分类就业服务,制定就业公共服务基本规范,新建100个“家门口”就业服务站点,构建“15分钟”就业服务圈。

推动“北京家政”技能品牌提质增效。开发医疗陪诊、家庭收纳、家庭助浴等专项职业能力标准和培训课程,全年培训并评价家政服务人员1.5万人次。

推动渐进式延迟退休、个人养老金等重点改革取得扎实成效。鼓励支持灵活就业人员、新就业形态人员参加职工保险,提高参保率。扩大企业年金覆盖范围,稳妥实施个人养老金制度。

北京将建十个高端酒店集群

城市副中心高品质酒店强化多元服务功能

本报讯(记者 关一文)记者从昨日举行的北京市酒店行业发展大会上获悉,到2030年,北京将打造10个集聚国际国内知名酒店品牌的高端酒店集群,推动全市酒店连锁化率升至60%以上,并培育包括星级旅游饭店、绿色旅游饭店、精品旅游饭店、主题酒店等在内的各类高品质酒店600家以上,基本形成布局合理、类型多样、功能完善、特色鲜明的行业发展格局。

市文旅局相关负责人介绍了《北京市文化和旅游局等10部门关于促进住宿业高质量发展的若干措施》和《打造旅游住宿品牌重点项目支持政策》。会议明确,未来五年,北京将围绕“一核一主一副、两轴多点一区”的城市空间结构,

聚焦品质化、便利化、数智化、绿色化、融合化、国际化发展方向,优化住宿服务产品供给,促进业态融合创新,更好发挥酒店业在促消费、惠民生、稳就业等方面的重要作用,助力国际一流旅游城市和全球旅游目的地的建设。

围绕发展目标,北京将着力推动酒店行业在多维度协同发展。在全市范围内,根据不同区域的功能定位打造差异化、特色化、品牌化住宿产品。其中中心城区聚焦打造国际文化、科技、创意旅游高地,积极引入国际国内高端酒店品牌。城市副中心围绕文化旅游区、运河商务区、大运河文化旅游景区加快高品质酒店布局建设,强化“文旅+会议+商务”多元服务功能。

北京大运河博物馆“云展厅”上新

本报讯(记者 李祺瑛)借助数字技术,北京大运河博物馆全方位复刻展厅细节,打造“云展厅”观展空间。正在该馆展出的“帆海融光——天津博物馆藏十八至十九世纪中国纹章瓷特展”近日推出线上展,观众无需亲临展厅,即可穿越时空开启一场跨越重洋的东西方文明对话。

明清时期的外销瓷扬名海外,颇具时代色彩和中西文化交流特征。纹章瓷是外销瓷中的一类,因表面绘有欧洲贵族纹章图案而得名。此次线上展以“瓷路海贸”“世族佳器”“美美与共”3个单元为主线,带领观众穿越到十八至十九世纪中西交融的海上丝绸之路。观众可以细品130余件(套)中国纹章瓷器,点击屏幕放大欣赏重点文物的高清细节,配合深度图文解读与专业语音导览,了解纹章瓷背后的故事。

“纹章瓷引领了西方崭新的生活方式和奢华的艺术情趣。”展览策展人、首都博物馆副研究馆员郑

好介绍,展览中,一套清乾隆广彩奥奇欧佛家族纹章瓷盘就是典型代表。1740年,该家族定制了70件餐盘和30件上菜盘,平均每件造价达1英镑,是普通纹章瓷定制成本的10倍。这套瓷器从样式设计、绘制到烧制都十分考究,高昂的定制成本使其成为为纹章瓷之最。

同时,展览以文博机构联动展的形式,深化京津冀文化协同发展成果,推动文博资源共享。

“展览中还有两件女性定制的纹章瓷,十分罕见。”天津博物馆副研究馆员乔岳介绍,一件清雍正广彩皇家纹章瓷纹盘,是英国政治家、法官彼得·金为其女儿定制,瓷盘整体为铁红描金风格,巴洛克式纹章绘制极为精细,盘沿绘中国传统纹样;另一件清雍正广彩沃尔尼家族纹章瓷酱汁杯横仿西方18世纪早期银器造型,杯身间还绘有中式杂宝纹。这些纹章瓷蕴含着中西文化交流的基因,在瓷器发展史上具有重要地位。

琉璃阁院落腾退移交

北海“西天梵境”将恢复完整风貌

本报讯(记者 李祺瑛)昨天,市文物局与市园林绿化局、市公园管理中心举办北海公园琉璃阁院落腾退移交仪式。时隔70余年,琉璃阁院落回归,有着400多年历史的北海“西天梵境”将恢复完整风貌。

琉璃阁院落始建于乾隆二十四年(1759年),是北海公园“西天梵境”建筑群第三进院落,建筑依次为重檐歇山华严清界殿、重檐攒尖七佛塔亭、三覆檐歇山琉璃阁,是清代中期皇家园林建筑营造的典范。

1955年起,琉璃阁院落作为北京市文物考古机构的办公及文物存放场所。“70余年来,一代代考古工作者在此坚守,多次对院落进行保养维护和修缮,完好守护了这一文化瑰宝。”市考古研究院院长张中华说。市考古研究院现已迁至蒲黄榆新址办公。

仪式上,市考古研究院与北海

公园共同签署琉璃阁院落腾退移交协议。“琉璃阁腾退移交北海公园,是首都功能核心区第二批文物腾退保护利用项目首个标志性成果,是“十五五”开篇之际,落实好《北京城市总体规划(2016年—2035年)》的具体举措。”市文物局局长张立新表示,市文物局将进一步贯彻落实北京城市总体规划,加强老城整体保护,与市园林绿化局协力推动琉璃阁院落早日面向公众开放,助力文化遗产的活态传承。

市园林绿化局局长高大伟介绍,历史名园及其现存文物古建,是北京历史文化名城的核心文化符号。此次交接后,市园林绿化部门将统筹北海公园做好古建巡查及预防性保护,推进文物周边环境整体提升,在保护的前提下加强文物古建的活化利用,让文化遗产更好地融入城市生活。

