

多元业态打开影院增长空间

暑期档火热开启，一批优质影片集中登陆院线，电影市场迎来一年一度的黄金窗口期。近日，国家电影局、市场监管总局联合印发《关于促进电影院多样化经营 繁荣发展电影院文化的通知》，鼓励影院主动拓宽经营边界、丰富多元文化业态。这一新政，为进一步繁荣线下观影指路支招，助力行业持续释放消费潜力。

经过多年深耕，我国影院硬件规模稳居全球第一位，构筑了得天独厚的线下消费场景优势。目前全国城市院线银幕总数突破9.3万块，高端特色影厅持续普及，观影服务网络从城市核心商圈不断下沉，延伸至街道社区、乡镇街巷，形成了覆盖面广、触达基层、普惠性强的线下文化消费体系，为文化消费提质扩容打下了扎实的硬件基础。

不过，庞大的体量优势，并未完全转化为可持续的产业发展优势。长期以来，国内影院行业高度依赖票房，形成了明显的档期依赖，淡旺季冷热失衡的周期性难题始终制约着行业高质量发展。与此同时，流媒体平

台持续迭代，居家观影分流线下客流。在线上文娱选择愈加丰富的当下，传统影院不得不直面转型考题：究竟靠什么吸引观众？

破解行业发展难题，既要深耕内容提质，更要激活场景价值。人们走进影院，并不只局限于看电影，而是进行系列兼具社交属性、休闲属性与情绪价值的线下消费。但长期以来，这份独特的场景价值被低估，多数影院经营思路固化、业态布局单一。观众大多卡点进场、散场即走，大量场地资源、日间闲置时段、线下一流红利始终未能转化为实实在在的消费增量。

此次新政着力唤醒影院被长期闲置的“沉睡”空间，推动影院向多元化、沉浸式、一站式文化体验场景升级。

不少影院早已主动试水、先行破局。例如，北京耀莱成龙影城五棵松店打造全国首家巨幕沉浸影游空间，白天打造沉浸式游戏厅，晚间回归影片放映主业，盘活非黄金时段的闲置资源；长沙湘阴影城则打破传统观影业态边界，整合手工体验、互动游戏、特色餐饮等内容。

影院场景创新绝非简单地堆砌业态、叠加功能，真正的场景升级需要依托精细化运营、差异化定位，走出可持续的转型之路。

不同区位的影院面对的消费群体、消费需求截然不同，切忌盲目跟风复制。坐落于核心商圈的影院，可重点打造潮流打卡、IP沉浸式体验、青年社交场景；扎根居民区的社区影院，可紧贴邻里生活需求，深耕亲子文娱、便民休闲、轻量消费，挖掘上班族、中老年居民的日常休闲消费潜力；深耕文化圈层的艺术影院，则可聚焦小众文化传播，通过经典影片展映、举办主题文化沙龙、行业专题研讨，打造专属文化标识，以特色口碑占据细分市场。

时空资源错配、供需冷热不均，是影院行业普遍存在的经营痛点。如今越来越多的影院探索错峰经营、一厅多用的精细化运营模式，盘活闲置场地与空闲时段，陆续推出午休观影、脱口秀演出、小型音乐会、文化沙龙等多元业态，打破场地使用的时间局限，让同一空间承载多重功能、创造多元收

益，最大限度释放存量资产的价值潜力。

影院的方寸空间，连着内需扩容大市场。有数据显示，每1元电影票房，可带动超15元的关联产业产值。9.3万块银幕早已不只是传播光影文化、放映影片的载体，更是激活线下人流、串联多元业态、带动文体消费的关键入口。期待未来越来越多的影院通过场景焕新、业态扩容、IP赋能，为繁荣文化产业、激活消费市场注入源源不断的新动力。



技术创新、供应链优势支撑品牌出海——

欧洲热浪吹来“中国风”

本报记者 喻剑

今年夏季，极端高温天气席卷欧洲大陆，多国气温持续飙升，巴黎气温突破40摄氏度，德国、英国、荷兰等国接连刷新高温纪录。持续酷热天气倒逼城市运行调整，多地采取学校停课、铁路限速、公共设施缩短开放时长等应急措施。受地域气候影响，欧洲常年夏季凉爽，家庭空调普及率偏低，国际能源署数据显示，欧洲家庭空调保有率仅约20%，这显然难以应对持续飙升的气温。

极端热浪唤醒海量降温刚需，稀缺的制冷设备迅速成为欧洲市场的紧俏商品，中国制造空调凭借过硬品质与适配性优势，成为欧洲消费者的首选。最新数据显示，今年上半年中国对欧盟空调出口增速持续走高，欧洲已成为中国空调出口最核心的增量市场之一。从产品出海到技术出海，从中国制造到中国智造，本土家电企业立足海外市场痛点，深耕本地化创新，正在持续提升全球产业链话语权，实现高质量出海新突破。

深耕本地化创新

今年以来，美的PortaSplit移动分体式空调在德国、法国等国持续热销、一度售罄，二手市场甚至出现溢价交易。格力移动空调同样快速断货，法国的安装预约排期已延至8月底。

短期高温是市场爆发的催化剂，而深层支撑中国空调抢占欧洲市场的核心优势则是我国家电产业成熟完备的研发体系、智能制造、全球供应链、跨境物流与本地化服务以及由此构成的全链条产业优势。

德国研发中心提出需求，意大利米兰设计中心优化工业设计，中国研发平台提供核心技术支撑——一台看似普通的美的空调，背后是一套跨越欧亚大陆的协同创新体系。

“今年成为欧洲爆款的PortaSplit移动分体式空调并不是一款临时赶工产品，而是企业坚持多年本地化研发的成果。”美的集团美的空调欧洲大区总监熊学勤说。“Local for Local（本地化）”并不是把中国产品简单卖到海外，而是在当地发现需求、定义产品，再依托中国完整的研发与制造体系完成创新闭环。

资深家电产业分析师梁振鹏表示，中国企业能够在欧洲移动分体式空调市场快速突破，核心在于精准适配本地结构性痛点的产品创新能力。对空调行业而言，欧洲市场长期存在三大制约因素：历史建筑外墙禁止打孔、专业安装费用高达1000欧元至3000欧元、租房群体难以安装固定设备。这些因素共同构成了传统分体式空调进入的壁垒。“谁能绕开这些结构性壁垒，谁就能打开新市场。中国企业推出的免打孔、免专业安装移动分体式空调，本质上是面向欧洲存量住宅市场的一次产品重构。”梁振鹏说。

在这一逻辑下，美的空调研发团队没有做简单的产品改造，而是重新定义产品路径。“我们坚持‘刀刀向内’，把困难留给自己，把简单留给消费者。”美的空调欧洲产品经理赵阿立说，为实现单人安装，团队将压缩机结构重新布局，使外机重量控制在约10公斤，并针对不同国家窗型完成超100次支架迭代。同时，在静音、节能与环保方面持续攻关，通过结构减震、风道优化与材料升级降低噪声，并采用符合欧盟标准的R32冷媒及AI节能算法，使产品适配欧洲高电价与环保法规体系。

全链协同应对

面对欧洲市场骤然增长的订单，中国企



业迎来的不仅是机遇，更是一场对全球供应链响应能力的考验。

今年以来，欧洲高温范围从南欧向法国、德国、比利时、荷兰等国扩展，经销商备货周期明显提前，中长期订单显著增加。梁振鹏认为，这一轮需求增长既是短期极端天气引发的集中释放，也是长期结构性扩容的开始。一方面，全球变暖使欧洲高温从偶发转向常态；另一方面，欧洲空调普及率较低，存在较大的市场缺口，叠加部分国家逐步放宽安装审批政策，市场空间正在打开。

订单快速增长背后，是中国制造体系的全链条协同能力。熊学勤介绍，美的迅速启动应急保供机制，国内制造基地通过柔性生产线快速切换产能，同步联动压缩机、结构件等供应商扩产，实现产业链协同响应。在物流端，中欧班列成为关键通道，运输时间较海运缩短约25天，保证产品能够在高温季节及时抵达欧洲市场。同时，欧洲本地清关、仓储与分拨体系同步优化，进一步压缩交付周期。

格力方面则通过“中国核心供应链+欧洲本地化运营”模式，在西班牙、意大利、土耳其等国建立区域仓储体系，实现订单快速本地化交付。格力欧洲区域销售负责人梁安娜说，今年最明显的变化是渠道行为从“观望”转向“锁单”，“经销商开始主动锁定中长期订单，这反映出对中国供应链稳定性与交付能力的高度认可”。

梁振鹏进一步分析介绍，中国企业的核心优势不仅体现在制造规模，更在于完整产业链的自主可控能力。中国拥有全球约70%到80%的空调产能，压缩机、电控等核心部件高度自主化。相较之下，欧洲本土产业链呈现明显“空心化”，缺乏完整配套体系，难以应对突发性需求激增。

他同时透露，在成本结构方面，中国规模化制造使同类产品具备明显价格优势，加之免安装产品节省高额人工费用，进一步放大了整体性价比优势；在迭代效率上，中国企业能够实现快速设计调整与区域定制，而欧洲企业受制于审批周期与产业链能力，产品更新速度明显滞后。



价值迭代升级

如果说供应链解决的是“交付速度”，那么真正决定长期竞争力的是产品定义能力与价值创造能力。

目前，美的已在全球布局41个研发中心、65个主要制造基地，其中海外研发中心29个、海外制造基地43个，形成覆盖全球主要市场的创新网络。格力则持续推进自主品牌建设，出口业务中自主品牌占比已由2015年的不足30%提升至近70%。

梁振鹏认为，这一轮欧洲市场的突破，标志着中国家电企业完成三重跃迁：从成本驱动转向价值驱动，从产品输出转向技术与标准输出，从单一制造优势转向全产业链体系优势。无论是美的针对老旧建筑开发免安装移动分体式空调，还是格力围绕能源转型推出高效热泵、R290环保冷媒与光伏空调，都体现出中国企业正从“满足需求”走向“创造需求”。“中国家电企业全球竞争逻辑已经发生根本变化。过去依靠成本优势，现在依靠创新优势；过去输出产品，现在输出研发能力、制造能力和品牌价值。”熊学勤说。

从一台空调“一机难求”，到一整套产业体系赢得市场，中国制造正在经历从规模优势向体系优势的深层转变。热浪终将过去，但中国制造迈向全球价值链中高端的脚步不会停歇。越来越多的中国企业坚持以客户需求为中心，坚持创新驱动，以全球视野整合研发、制造、供应链和服务资源，中国品牌出海正在从“卖产品”迈向“创价值”，从“中国制造”迈向“中国智造”，持续提升在全球产业体系中的话语权与竞争力。

问答

哈兰德食谱爆火，谁都能照搬吗

问：近日，挪威球星哈兰德的饮食清单在社交平台走红，“哈兰德每天摄入6000千卡热量”登上热搜，不少健身爱好者和网友跟风模仿。职业运动员的饮食方案能否直接照搬？生食食材暗藏哪些健康隐患？

答：哈兰德日均6000千卡的高能量食谱并不适合普通人群。中华预防医学会健康传播分会委员阮光锋介绍，这套饮食是专业营养师为专业足球运动员定制的竞技专属方案，哈兰德每日高强度训练叠加参与赛事，热量消耗可达5000千卡至6000千卡，高摄入可完全代谢。

普通轻体力成年男性每日仅需2000千卡左右热量，即便经常健身的人群需求也多在3000千卡以内。盲目“抄作业”，摄入超高热量饮食，热量长期过剩，会诱发肥胖、高血脂、高血糖等多种代谢类疾病。普通人只需根据自身运动量匹配每日进食总量，无需对标职业运动员标准。

生食存在安全隐患

网传食谱里有生牛奶、生牛心、生牛肝，这类生食存在多重安全隐患，不建议尝试。生牛奶、生鲜内脏未

近期，河南省第一朵太空月季在南阳农业职业学院的智能温室中悄然绽放，花期比预计提前了20天。这株株高仅7.5厘米、长有5片真叶便开花的特殊月季，自带清甜果香，姿态别致，是7570粒南阳月季种子完成太空诱变后结出的首份育种成果，标志着南阳月季航天育种试验取得阶段性突破。

在传统月季杂交育种过程中，选育一个新品种，通常需要8年至10年。而航天育种利用太空高真空、强辐射、微重力的极端环境，让种子DNA发生剧烈诱变，变异频率比地面高出几十倍到上百倍，单批即可获得大量罕见性状的单株，育种周期可压缩到3年至4年，为花卉新品种培育按下“快进键”。

今年1月12日，27份共7570粒南阳月季种子搭乘力鸿一号遥一飞行器，穿越卡门线进入距地面约120公里的太空环境。这批种子并非随意挑选，而是从近2000份人工杂交组合中“优中选优”，亲本均为抗逆性强、结实率高的野生蔷薇，中国古老月季种质资源。11天后，种子返回地面，交付到科研团队手中。

在智能日光温室里，科研人员对种子进行4摄氏度低温春化处理，分批播种，精准调控肥水。3月21日第一批胚根种子播下，仅用60余天便迎来首朵太空月季绽放。更具科研价值的是，同一父母本的太空种子在个体间表现出显著的“同源异型”差异——有的顶端优势增强，有的直立性趋近母本，有的藤性明显弱化。这些性状在地面常规育种中极难出现，为后续选育花期更长、花色更丰富、抗病虫害能力更强的月季新品种提供了宝贵的种质材料。

“太空诱变如同开盲盒，变异充满随机性，但我们会精准筛选、持续优化。”项目负责人、南阳农业职业学院园林园艺工程学院院长石战说。项目团队正联合河南农业大学开展全基因组测序，从基因层面锁定变异规律，构建“表型+基因型”双重筛选体系。

作为“中国月季之乡”，南阳市月季种植面积15.5万亩，年出圃苗木16亿株，国内市场占有率80%、出口量占全国70%以上。然而光鲜的数字背后，却是品种更新慢、国外品种长期占据主流市场的局面。“开展月季太空育种，核心就是加速自主新品种培育，打破引种依赖，重塑产业核心竞争力。”南阳市林业科学研究院院长安静说。

种业创新的底气，源自丰厚的种质资源储备。南阳拥有全国唯一的月季国家级林木种质资源库，收集保存种质4350份，涵盖古老月季、野生蔷薇等各类资源，被誉为月季的“基因银行”。

目前，“航天搭载—地面选育—分子鉴定—产业应用”的完整技术闭环正在加速运转。安静介绍，按照计划，到2026年底将筛选出50株至80株优异诱变单株，2028年底完成首批3个至5个稳定品系的DUS（特异性、一致性、稳定性）测试和多点试验，申请省级审定或国家新品种权；2030年前后，商业化新品种将正式推向市场，实现从“引种依赖”到“自主创新”的跨越。

科创突破最终要落地产业、惠及民生。在卧龙区，以绿森园艺为代表的一批月季企业正成为连接科研与市场的关键纽带。通过科技赋能，绿森园艺攻克了花期调控、温湿度管控等技术难题，实现月季反季节开花，填补冬季市场空白。同时，电商直播打通产销新通道，企业单账号年销售额超千万元，日均发货3000单以上，带动周边村民就近就业、增收致富。

待太空月季选育的抗病、丰花、高香新品种实现量产，南阳月季将从“卖苗木”升级为“卖品种、卖品牌”，亩均收益有望提高30%以上，深加工产值可跃升至3亿元，带动数万农户增收。

如今，从企业的电商直播间到科研团队的育种温室，从年宵花市场到家庭园艺阳台，南阳月季正在构建多元化的创新应用场景。到2035年，南阳市月季产业综合产值预计突破60亿元，太空月季新品种将实现大面积推广，南阳月季将从“规模优势”全面迈向“技术优势”和“品牌优势”。

本版编辑 林紫晓 向斯佳 美 编 夏 祎

经灭菌处理，极易携带沙门氏菌、大肠杆菌、布鲁氏菌等致病菌。一旦食用并感染，轻则引发腹痛、腹泻、呕吐等急性肠胃炎，若感染布鲁氏菌则会患上布病，损伤全身脏器。食用生鲜内脏还存在寄生虫感染风险。

另外，动物内脏胆固醇、嘌呤含量偏高，普通人长期大量食用还会增加心血管疾病、痛风发病概率。日常补充蛋白质可选择彻底煮熟的瘦肉、鱼虾、鸡蛋、灭菌奶制品，既安全又高效。

不具备大众普适性

健康成年人的蛋白质推荐摄入量是每日每公斤体重1.0克至1.2克，长期过量吃肉、内脏会加重肾脏负担，提升肾结石风险。在补充DHA方面，普通淡水鱼和深海鱼效果相近。

关于网传食谱提及的特殊过滤水，日常符合饮用水标准的白开水、正规瓶装水、合格家用过滤水等都能满足人体饮水需求，不必高价选购特制净水产品。

阮光锋特别提示，球星膳食是适配高强度竞技运动的个性化方案，不具备大众普适性。面对网上各类网红饮食攻略，切勿盲目跟风。饮食遵循热量匹配、食材熟制、营养均衡三大原则，才是科学健康的生活方式。（文/本报记者 吴佳佳）



请扫二维码