

新质生产力与休闲经济融合发展策略研究

——以天水市麻辣烫经济发展为例

陈进美, 郭三龙, 赵瑞珠

甘肃农业大学马克思主义学院, 甘肃 兰州

收稿日期: 2025年6月10日; 录用日期: 2025年6月24日; 发布日期: 2025年7月22日

摘要

在消费升级与新质生产力崛起的双重背景下, 休闲经济与地方特色产业的融合发展成为推动区域经济高质量发展的重要路径。本文以天水市“麻辣烫经济”为典型案例, 通过实地调研、数据分析与理论建模, 探讨新质生产力与休闲经济的协同机制及实践策略。研究发现: 以数字化、绿色化、文化创新为核心的新质生产力, 能够有效赋能传统餐饮业转型升级; 然而, 天水麻辣烫经济仍面临技术应用成本高、品牌同质化、跨产业协同不足等挑战。对此, 本文提出“技术-产业-文化”三维融合策略, 建议通过构建智慧供应链体系、打造“麻辣烫+”文旅生态圈、强化地域文化IP等举措, 推动产业价值链延伸与区域经济增长。研究不仅为理论层面解析新质生产力与休闲经济的互动逻辑提供新视角, 亦为西部中小城市依托特色资源实现创新驱动发展提供实践参考。

关键词

新质生产力, 休闲经济, 发展策略

Research on the Integrated Development Strategy of New Quality Productivity and Leisure Economy

—Taking the Economic Development of Malatang in Tianshui City as an Example

Jinmei Chen, Sanlong Guo, Ruizhu Zhao

College of Marxism, Gansu Agricultural University, Lanzhou Gansu

Received: Jun. 10th, 2025; accepted: Jun. 24th, 2025; published: Jul. 22nd, 2025

文章引用: 陈进美, 郭三龙, 赵瑞珠. 新质生产力与休闲经济融合发展策略研究[J]. 电子商务评论, 2025, 14(7): 1788-1796. DOI: 10.12677/eci.2025.1472369

Abstract

Under the dual background of consumption upgrading and the rise of new quality productivity, the integrated development of leisure economy and local characteristic industries has become an important path to promote the high-quality development of regional economy. Taking the “Spicy Hot Pot economy” in Tianshui City as a typical case, this paper explores the synergistic mechanism and practical strategies of new quality productivity and leisure economy through field research, data analysis and theoretical modeling. The results show that the new quality productivity with digitalization, greening and cultural innovation as the core can effectively empower the transformation and upgrading of the traditional catering industry. However, Tianshui Spicy Hot Pot economy still faces challenges such as high cost of technology application, brand homogeneity, and insufficient cross-industry collaboration. In this regard, this paper proposes a three-dimensional integration strategy of “technology-industry-culture”, and proposes to promote the extension of the industrial value chain and the value-added of the regional economy by building a smart supply chain system, creating a “Spicy Hot Pot+” cultural tourism ecosystem, and strengthening regional cultural IP. This study not only provides a new perspective for the theoretical analysis of the interaction logic between new quality productivity and leisure economy, but also provides a practical reference for small and medium-sized cities in western China to achieve innovation-driven development based on characteristic resources.

Keywords

New Quality Productivity, Leisure Economy, Development Strategy

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 前言

(一) 研究背景和意义

(1) 研究背景

习近平总书记指出，新质生产力“以全要素生产率大幅提升为核心标志，特点是创新，关键在质优，本质是先进生产力”[1]。当前，随着经济的发展，人们对美好生活向往的程度与日俱增，对服务业的要求也越来越高。因此在科技发展、政策支持、消费升级、产业融合、数字化转型和可持续发展的背景下新质生产力与休闲经济的融合发展是必然的。

(2) 研究意义

休闲经济已经成为我国经济发展新的增长点，也是我国经济可持续发展的重要引擎，对于满足人民日益增长的美好生活需要具有重要的意义[2]。新质生产力与休闲经济的深度融合，不仅是技术赋能产业的必然趋势，更是实现“人民美好生活需要”的重要路径。通过技术创新与消费升级的双轮驱动，可以推动经济高质量发展、促进社会和谐，并为全球提供“中国式现代化”的实践范例。

(二) 研究方法和创新点

(1) 研究方法

实地调研：采用实地走访，了解天水市麻辣烫发展现状，收集有关天水市麻辣烫产业发展的相关数据。

数据分析：根据收集的数据，分析麻辣烫产业的市场规模、消费群体特征、品牌分布、供应链效率等，识别发展过程中存在的一些问题。

理论建模：主要包括科技、文化、市场、政策等因素，分析其对麻辣烫经济的影响。再通过分析，确定各因素的权重和影响程度

(2) 创新点

第一，构建了“技术-产业-文化”三维融合的系统性框架，将技术、产业和文化三个维度有机结合，为新质生产力与休闲经济的互动逻辑提供了新的理论视角。

第二，“麻辣烫+”文旅生态圈的打造以“麻辣烫”这一特色美食为核心，延伸至文旅产业，形成“麻辣烫+”的文旅生态圈。这种以特色资源为切入点，推动产业链延伸和区域增值的模式，具有较强的实践创新性，为西部中小城市依托特色资源实现高质量发展提供了新思路。

第三，通过强化地域文化 IP，将地方文化元素与现代科技、产业需求相结合，打造具有地方特色的文化品牌。这种文化与产业的深度融合，不仅提升了文化体验的吸引力，还为区域经济注入了新的增长动力，体现了文化与产业协同发展的创新性。

2. 新质生产力与休闲经济融合发展相关理论概述

(一) 新质生产力的内涵与特征

习近平总书记指出，新质生产力“由技术革命性突破、生产要素创新性配置、产业深度转型升级而催生，以劳动者、劳动资料、劳动对象及其优化组合的跃升为基本内涵，以全要素生产率大幅提升为核心标志”[3]。新质生产力以创新驱动为核心、创新要素配置、用技术引领改革，可实现高性能、绿色化、智能化发展。

(二) 休闲经济的内涵与特征

休闲经济是以人的休闲消费、休闲心理、休闲行为和休闲需求为考察对象，以满足人们在休闲时间的个性化、多样化和多元化消费需求为目的，研究休闲行为与经济现象之间互动规律的一门人文社会科学。其核心在于通过提供多样化的休闲产品和服务，促进人们的身心健康和生活质量提升，同时推动相关产业的发展。本文主要体现在文化旅游、餐饮消费、休闲体验三个方面。

(三) 新质生产力与休闲经济融合发展的理论逻辑

新质生产力与休闲经济的融合发展，通过创新驱动、效率提升、人才赋能、绿色转型、制度保障和产业融合，推动休闲经济的高质量发展，成为经济增长的新引擎，满足人民群众的美好生活需求，促进社会和谐与可持续发展[4]。首先，新质生产力以科技创新为核心，推动休闲经济向数字化、智能化方向发展[5]。同时，高效能的劳动资料，如智能设备和数字化工具，使休闲经济的生产和服务效率显著提升[5]。其次，新质生产力对劳动者提出的高要求有利于培养休闲经济发展需要的创新型和服务型人才。最后，休闲经济与新质生产力在产业升级中形成协同效应。一方面，新质生产力推动休闲产业向智能化、数字化方向发展；另一方面，休闲经济的多样化需求为新质生产力提供了广阔的应用场景。

3. 天水市麻辣烫经济发展现状分析

(一) 休闲经济视角下的天水市麻辣烫产业发展现状

(1) 餐饮市场的爆发与分化

2024年3月天水麻辣烫爆火后，短期内新增门店数量激增，全国外卖平台收录近千家新商户，甘肃本地新增多家麻辣烫店。然而，热度退潮后出现“关门潮”，部分跟风门店因选址、管理等问题快速退出

市场。截至 2024 年底，天水市仍有 608 家麻辣烫门店，并带动全国 500 多家加盟店，直接就业 5000 余人，全产业链(原料种植、加工、物流等)间接带动就业 15 万余人[6]。

(2) 品牌化与小微经营并存

与杨国福、张亮等连锁品牌不同，天水麻辣烫以小微企业和个体经营为主，尚未形成全国性连锁品牌。但头部网红店(如伊甸园、哈海英)通过直播带货、料包生产等方式延伸品牌价值，部分企业已实现年营业额翻倍增长。

(3) 文旅融合效应：从“吃”到“游”的休闲经济延伸

旅游消费的拉动作用。麻辣烫爆火直接带动天水文旅市场增长。2024 年 3 月，全市累计接待游客 299 万人次，旅游综合收入 17.3 亿元；全年接待游客达 5950 万人次，旅游花费 383 亿元，同比增长 23.9%；游客从单纯“打卡麻辣烫”转向深度游，麦积山石窟等景区接待量增长 53%，门票收入提升 35% [7]。2025 年，甘肃省文旅厅联合天水市推出“天水麻辣烫·文旅嘉年华”系列活动，涵盖美食体验、文化展览、民俗演艺等 170 余项活动[8]，旨在通过“食旅融合”延续热度，将短期流量转化为长期“留量”

(4) 产业链延伸：从食材到金融的生态构建

上游原料产业的规模化发展。麻辣烫需求催生了甘谷辣椒、天水手擀粉、洋芋丸子等特色农产品的规模化种植与加工。例如，甘谷辣椒订单增多，辣椒种植面积大大增加，日销量也随之提高；随着麻辣烫爆火，本地餐饮及周边城市需求增加，带动众兴菌业金针菇产业发展。下游产品与供应链创新。料包、速食产品成为产业延伸重点。伊甸园等网红店自建料包工厂，产品回购率增加；电商平台推动辣椒酱、手擀粉等特产销售，部分企业电商销售额大大提高。

(5) 金融支持的赋能作用

金融机构通过“乡旅贷”“富民贷”等产品提供资金支持。例如，农行天水分行 2024 年一季度发放个体工商户贷款 2.4 亿元，支持辣椒种植、农家乐升级等；众兴菌业获 1.85 亿元贷款扩大产能[9]。

综上，天水麻辣烫产业体现了休闲经济中“美食 + 文旅 + 产业”的深度融合。其发展现状显示，短期网红效应虽逐渐降温，但通过产业链延伸、政策支持和文化赋能，已形成可持续发展的基础。未来需进一步平衡流量与品质，推动标准化与特色化并行，以实现从“现象级爆红”到“长期 IP”的跨越。

(二) 休闲经济视角下的天水市麻辣烫产业发展存在问题

(1) 产业层次较低

2024 年 3 月由于“互联网+”和使用地方特色食材，如甘谷垃圾、麦积花椒等，天水麻辣烫继淄博烧烤后一跃成为网红麻辣烫，吸引了许多游客。但是由于爆火时间短、大多以个体经营为主，天水市的麻辣烫产业目前处于初级发展阶段，其产业层次相对较低。主要表现为：

首先，产品创新不足，由于缺乏足够的研发力度和科技创新投入，天水市的麻辣烫制作技术进步缓慢，产品的品种、口感、口味以及加工方式等方面的差异化较小，从而导致了整个行业缺乏市场竞争力，对游客新鲜感不能长期保持。其次，技术水平不高，效率也相对低下，生产过程中主要是个体经营，生产规范化和工业化水平也需提升，这样才能确保食品安全与产品质量，形成有组织的品牌运营体系。最后，由于爆火时间短，产业链不完善，因此无法形成大规模的供应链，抓住“短视频 + 地域美食”的组合形成一定的品牌效益，抓住网络这块的消费者。

(2) 市场竞争无序

“质胜与华，行胜于言”，好多商家想抓住此次机会，让麻辣烫长期“爆火”。但是由于，一些商家为了追求利润最大化，采取低价竞争、降低食材质量等手段，破坏了市场秩序。这不仅损害了消费者的利益，也影响了整个行业的声誉和形象。此外，由于缺乏有效的监管机制和行业自律组织，市场竞争的

公平性和透明度也受到一定影响。

(3) 产业链条不完善

天水市麻辣烫产业发展，上游主要是原材料供应，以辣椒、花椒、蔬菜种植的农产品和辣椒油、花椒油等调味品为主。随着天水市麻辣烫的火爆，中游已经有一定规模的速食产品加工，如麻辣烫料包、半成品流汁宽粉等，下游主要以门店餐饮服务为主。虽然天水市麻辣烫产业中下游都有一定发展，但天水市麻辣烫产业的产业链条尚不完善，下游企业之间的合作与联动不够紧密。一方面，原材料的供应、生产、加工、销售等环节没有形成良好的衔接，导致资源浪费和效率低下。另一方面，由于缺乏与餐饮服务、食品包装等相关产业的深度融合，无法形成具有竞争力的产业集群效应。

(4) 营销方式相对单一

天水市麻辣烫以小微经营为主，销售形式主要是个体对个体，消费者主要是游客和当地居民，因而存在形式、规模单一的特点。在推广方面，天水市麻辣烫的推广方式主要依靠传统的广告宣传和线下推广，方式也相对单一。另外由于缺乏互联网思维和对数字化营销手段的运用不充分，因而在扩大市场份额和提升品牌影响力方面的成效也不明显。此外，对消费者的消费习惯、需求和期望缺乏深入的研究，无法准确把握市场动态和消费趋势。

4. 新质生产力融入天水麻辣烫经济的表征

(一) 技术融合：传统工艺与现代技术的结合

一方水土养一方人，天水市麻辣烫的发展，离不开其土生土长的原料，在其产业链发展中，辣椒、花椒等核心原料的加工，引入了电动石碾、石臼等改良设备，既保留了独属于麻辣烫的传统风味，又提升了所必需的原材料的生产效率。例如，甘谷县某企业通过电动石碾制作辣椒面，日产量大大增加，并计划投产辣椒酱生产线，实现规模化生产。辣椒种植基地将数字化应用到其生产过程中，采用智能物联网和水肥一体化技术，提高了亩产量，减少了资源浪费。湿粉条保鲜方面，企业借鉴柳州螺蛳粉经验，探索延长产品保质期技术，助力天水麻辣烫走向全国市场。

(二) 政策引导：服务质量的标准化与规范化

政策支持如同风向标，引导天水麻辣烫行业向高质量发展。为解决天水市麻辣烫爆火，但提供的服务质量参差不齐等问题。天水市出台首个地方标准《天水麻辣烫经营管理规范》，明确原料采购、加工流程、卫生管理、从业人员管理、设施设备管理等要求，推动行业从粗放经营向标准化转型^[10]。例如，要求优先选用本地食材，建立进货查验制度，强化食品安全保障；对服务流程、顾客投诉处理等提出要求，提升顾客满意度等。

(三) 产业协同：延长产业链，发挥产业集群效应

天水麻辣烫经济带动了全链条产业融合发展。上游原料种植方面，辣椒种植面积扩大，订单覆盖湖南、广东等地，联农带农效益显著。中游加工环节，随着天水麻辣烫的火爆，建明清真食品公司底料销量增长，销售额创下新高且有了一定规模的出口。下游服务领域，新增麻辣烫门店超千家，带动全国多家加盟店，间接促进了就业。

(四) 互联网助力：文旅融合与品牌增值

天水市拥有深厚的伏羲文化、麦积山石窟等历史资源，将麻辣烫与文旅结合，推出了“麻辣烫专线”“古城一日游”等产品，实现了“美食 + 文化”双 IP 引流。通过积极打造“天水麻辣烫”这一城市名片，促进了城市经济与文化的共同繁荣。

(五) 要素优化：劳动力升级与技能培训

通过“订单式”技能培训，提升从业者专业水平。例如，张家川县开展 SYB 创业培训，提供创业担

保贷款,扶持个体创业者创业;甘谷县举办中式烹调师培训班,培养“麻辣烫师傅”等技能人才。“数字新农人”操作智能设备管理农田,“直播销售员”通过电商推广辣椒、花椒等特产,形成“田间-工厂-市场”数字化链路。

(六) 低碳实践:节能设备与绿色生产

科学技术的发展,推动实现成果共享、生态共建、发展共赢。比如,天水市辣椒加工企业引入了先进的节能设备,如热泵烘干机、节能型锅炉和智能温控系统等,有效降低能源消耗;通过改进生产工艺流程,采用自动化控制技术,实现精准温控和能耗管理。这些设备不仅提高了生产效率,还显著减少了碳排放,契合绿色发展理念。

5. 新质生产力与休闲经济融合发展策略

(一) 提升麻辣烫产业层次

要以科技创新推动产业创新,特别是以颠覆性技术和前沿技术催生新产业、新模式、新动能,发展新质生产力^[11]。所以一定要打好产业发展的基础,完善产业链:

第一,加强产业规模和产业链的构建。麻辣烫产业的发展,首先要关注的是其产业规模和产业链的构建。从原料采购到产品加工,再到餐饮服务,都需要完整的产业链支撑。提升产业链的稳定性和完善性,能够确保食材的质量和供应的稳定性,同时也有利于降低成本,提高效率。

第二,提高产品质量和食品安全标准。产品是品牌的基石,麻辣烫产业的发展需要不断提高产品的质量和食品安全标准。在原料选择上,要选择品质优良、安全可靠的食材。在制作过程中,要严格按照食品安全标准进行操作,确保食品的新鲜、卫生和口感。同时,也需要建立严格的产品质量检测机制,以保障消费者的饮食安全。

第三,技术创新与升级。在科技进步的推动下,麻辣烫产业也需要进行技术创新和升级。这包括引入先进的设备和技术,如智能化的烹饪设备、智能化的点餐系统等,以提高生产效率和顾客体验。同时,也需要关注产品的创新和研发,开发出更多符合消费者口味和健康需求的新产品。

第四,品牌塑造与推广。品牌是企业的核心竞争力,也是推动麻辣烫产业发展的重要力量。因此,需要加强品牌的塑造和推广。首先,要明确品牌的定位和形象,打造独特的品牌形象。其次,要利用各种营销手段进行品牌推广,如社交媒体营销、线上广告等。此外,还需要加强与消费者的互动和沟通,建立良好的品牌形象和口碑。

第五,挖掘文化价值。麻辣烫作为一种地方特色小吃,具有丰富的文化价值。在产业发展中,需要挖掘并传承这种文化价值。这包括在产品中融入地方特色和文化元素,如独特的调料配方、传统的烹饪工艺等。同时,也需要通过举办各种文化活动、开设主题餐厅等方式,让更多的人了解和体验麻辣烫的文化魅力。

(二) 优化市场竞争环境

市场环境的优化是重中之重,要健全因地制宜发展新质生产力体制机制、健全平台经济常态化监管制度、提升市场综合监管能力和水平等重大改革任务,为以高质量发展全面推进中国式现代化贡献更多市场监管力量^[12]。实现这一目标,各方需要协同发力:

第一,经营者应注重产品质量的提升。这包括食材的新鲜程度、口味的独特性以及烹饪的卫生条件等。可以通过持续研发和创新,为消费者提供更多口味和风格的选择,从而满足不同消费者的需求。

第二,各商家需要强化品牌建设和宣传工作。利用互联网、社交媒体等平台,加大品牌曝光度和知名度。通过营销活动的开展,如限时优惠、会员制度等,吸引更多消费者。同时,积极收集顾客反馈,及

时调整产品和服务,以提升顾客满意度和忠诚度。

第三,各商家应注重服务质量的提升。包括店面的环境卫生、服务态度以及顾客体验等。通过提供舒适的就餐环境和优质的服务,增强消费者的消费体验和满意度。

第四,商家之间应建立良好的竞争合作关系。在保证自身利益的同时,也要考虑到行业的整体发展。通过合作与交流,共同提升行业水平,实现共赢。

第五,政府和相关部门也应加强监管力度,规范市场秩序。通过制定相关政策和法规,打击假冒伪劣产品,保护消费者权益。同时,鼓励商家进行创新和研发,推动麻辣烫市场的健康发展。

(三) 延伸产业链条

而随着经济全球化时代的到来以及市场竞争的日趋激烈,直接参与市场竞争的企业为了实现可持续发展,需要不断创新和拓展其业务领域,因此,延伸产业链成为一种重要的发展策略[13]。

第一,拓展原材料供应链,在保障食品安全的前提下,与更多优质的农产品供应商建立合作关系,确保原材料的稳定供应和品质;产品创新,开发出更多口味和品种的衍生产品,如麻辣火锅、麻辣香锅等,以满足不同消费者的需求。

第二,打造餐饮文化体验城市:将餐饮与文化相结合,打造具有地域特色的麻辣烫文化体验店,提供更加丰富的餐饮体验。

第三,品牌营销与连锁经营共同联动:通过品牌营销和连锁经营,扩大麻辣烫的市场影响力,提高品牌价值。同时,通过连锁经营模式,实现规模化经营和标准化管理,提高产业效率。

第四,当今数字化时代,线上销售与外卖服务的协同发展已成为企业拓展市场、提升竞争力的关键策略。企业应充分利用互联网平台的强大功能,积极布局线上销售渠道,通过精心打造的电商平台,展示丰富多样的产品,为消费者提供便捷的购物体验。同时,外卖服务要依托高效的物流配送体系,与专业的配送团队合作,确保商品能够及时、准确地送达消费者手中,进一步提升客户满意度。

第五,在提供服务方面,线上销售平台的搭建要注重用户体验,优化界面设计,确保操作流程简洁流畅,方便消费者浏览、选择和下单。此外,通过大数据分析,精准把握消费者需求,实现个性化推荐,提高销售转化率。

第六,在营销方面,企业可以通过线上线下融合的方式,开展多样化的促销活动。例如,在线上平台推出限时折扣、满减优惠等,吸引消费者下单;同时,结合外卖服务的推广,为消费者提供专属优惠券,鼓励他们尝试外卖配送服务。通过这种全方位的营销策略,企业不仅能够拓宽销售渠道,还能满足不同消费者的需求,提升品牌知名度和市场占有率。

(四) 创新营销模式

信息经济作为一种全新的经济形态,正成为转型升级的重要驱动力,也是全球新一轮产业竞争的制高点[14]。要抓住“互联网+”积极创新营销方式,助推经济发展:

第一,社交媒体营销。利用微信、微博、抖音等社交媒体平台,发布麻辣烫的制作过程、食材来源以及美食推荐等内容,增加品牌曝光度。同时,开展线上互动活动,如晒单活动、点赞送餐等,增强消费者与品牌的互动,提高忠诚度。如短视频营销,制作精美的短视频,展示麻辣烫的诱人画面和独特的制作工艺,吸引用户的关注和分享;直播带货,通过抖音、快手等平台进行直播,邀请网红或品牌代言人现场制作和品尝麻辣烫,与观众实时互动,解答疑问,促进销售;鼓励消费者分享自己的麻辣烫用餐体验,通过用户的真实评价和照片,增强品牌的可信度和口碑传播;利用社交媒体平台的精准广告投放功能,针对目标客户群体进行广告推送,扩大品牌影响力。

第二,个性化定制。线上定制平台,开发一个用户友好的线上定制系统,让消费者可以轻松选择

自己喜欢的食材、辣度和口味，实时查看定制套餐的价格和营养信息；会员专属定制，为会员提供专属的定制服务，如优先配送、定制套餐的折扣优惠等，增强会员的粘性和忠诚度；数据分析与推荐，通过收集消费者的定制数据，分析消费者的偏好，为消费者提供个性化的推荐，提升用户体验和满意度。

第三，跨界合作。与其他品牌进行跨界合作，推出联名优惠活动。这不仅能扩大品牌的影响力，还能吸引更多潜在消费者。如与电商平台合作，与淘宝、京东等电商平台合作，推出限时优惠活动或定制套餐，吸引线上流量。与文化活动合作，结合当地的音乐节、艺术展览等活动，推出主题套餐或限时优惠，提升品牌的文化内涵和吸引力；与周边商家合作，与周边的便利店、书店等商家合作，推出联合优惠券或套餐，实现互利共赢。

第四，线上线下融合。利用线上平台进行订单预约、外卖配送等服务，同时开设线下体验店，让消费者在享受美食的同时，体验到舒适的就餐环境。通过线上线下融合的方式，提高品牌的市场竞争力。如通过线上平台提供预约服务，消费者可以提前预订座位或套餐，到店后享受优先服务，提升消费者的体验感；外卖配送优化，与专业的外卖平台合作，优化配送流程，确保麻辣烫在送达时保持最佳口感。同时，提供外卖专属优惠，吸引更多线上用户；建立统一的会员体系，无论是线上下单还是线下就餐，会员都能享受积分、折扣等权益，增强会员的忠诚度。

6. 结语

将天水市麻辣烫经济的发展从“流量”变为“留量”、由“网红”变为“长红”，关键在于新质生产力和休闲经济的融合发展。通过多方合作，同时发力推动天水市麻辣烫产业的升级转型，实现产业的可持续发展，有利于带动当地经济的繁荣和推进区域产业的升级，同时也能够给其他相关地区新质生产力与休闲经济融合发展提供一定的参考。

基金项目

项目名称：新质生产力促进休闲经济转型升级研究；项目编号：24JRZE004。

参考文献

- [1] 方江山. 紧紧围绕核心标志 加快发展新质生产力[J]. 人民论坛·学术前沿, 2024(11): 4-9.
- [2] 王琪延, 曹倩. 发展休闲经济, 满足人民日益增长的美好生活需要[J]. 扬州大学学报(人文社会科学版), 2018, 22(4): 50-56.
- [3] 郎旭华, 冒佩华. 生产力质态跃升形成新质[N]. 光明日报, 2024-06-18(11).
- [4] 冯学钢, 李志远. 新质生产力与旅游业高质量发展: 动力机制、关键问题及创新实践[J]. 上海经济研究, 2024(9): 38-48.
- [5] 王琪延. 新消费·新业态 新质生产力促进休闲经济转型升级[J]. 经济, 2024(Z1): 50-53.
- [6] 舒隆焕. 年度回访·回声 2024|重访天水麻辣烫: 网红店仍有流量, 料包调味品等上下游产业兴起[EB/OL]. 极目新闻, 2024-12-31. <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1819928550692362198&wfr=spider&for=pc>
- [7] 蒋子文. 国家统计局天水调查队专题调研麻辣烫[EB/OL]. 澎湃新闻, 2024-03-27. https://www.thepaper.cn/newsDetail_forward_26816485
- [8] 田彦龙. “天水麻辣烫·文旅嘉年华”系列活动协调会召开[Z]. 网易新闻, 2025-02-11.
- [9] 胡一瑾. 天水麻辣烫产业如何持续“上分”? 金融业开始整活了[Z]. 澎湃新闻, 2024-04-22. <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1796998615960017765&wfr=spider&for=pc>
- [10] 蔚军平, 马静. 麻辣烫经营管理规范新鲜出炉[N]. 天水日报, 2024-12-05(001).
- [11] 吕霞, 张文都. 天水 一碗麻辣烫声名扬天下[N]. 甘肃经济日报, 2025-01-20(T05).

- [12] 黄卓. 科技金融如何支持科技创新[J]. 现代金融导刊, 2024(10): 37-38.
- [13] 王宁. 市场监管总局: 经营主体发展质量持续提升公平竞争市场环境进一步优化[N]. 中国食品报, 2024-08-19(003).
- [14] 张杰, 范雨婷. 创新投入与企业韧性: 内在机制与产业链协同[J]. 社会科学文摘, 2024(8): 88-90.