

2026年，京东加快了上海的业务布局速度——

今年1月，七鲜小厨上海首店在闵行区吴泾宝龙广场开业，这家门店是七鲜小厨在华东地区的第一家门店，同时也是华东地区的培训中心。选择落子闵行吴泾，七鲜小厨有明确的战略考量。“这里有两所高校和大片居民区，消费需求稳定，非常适合作为华东地区的口味调试基地和培训中心。”店长表示，接下来江浙沪皖地区的新店员工都将前来学习操作模式与值班系统，门店也将承担起区域菜品研发与模式复制的功能。得益于京东强大的供应链优势，门店所用粮油米面均来自中粮、正大、新希望等大牌，调料公示透明，既保证食品安全，又通过规模化采购降低了成本。

值得一提的是，京东的七鲜小厨与传统餐馆不同，这里没有油烟缭绕的开放式灶台，而是由炒菜机器人“掌勺”。在吴泾宝龙广场这家店里，共有6台炒菜机器人——两台专攻炒饭、炒粉等主食，另外四台负责家常炒菜。相较传统餐饮，这种模式的出餐效率提高了30%—50%，单份菜出餐时间约5分钟，6份同品类菜品一起炒制也仅需7—8分钟。精准的投料控制与火候调节避免了人工炒菜口味波动大、大锅菜易“焖熟”等问题，更能通过压缩后厨面积、减少人力成本将实

右图：七鲜小厨在上海、深圳、广州等多城首店开业。



惠让渡给消费者，让单人餐价格稳定在10—30元区间。

今年2月，首个智狼仓在京东亚洲一号上海嘉定物流园二区使用。所谓“智狼仓”是京东物流推出的智能仓储仓库，采用其自主研发的“智狼货到人系统”。该系统由智狼搬运机器人和智狼飞梯机器人协同作业，实现“货到人”的拣选模式，使拣货效率较传统仓库提升3倍以上，准确率达99.99%。依托智能调度系统，仓库可对多家门店订单进行合并处理、集约作业，整体出库时间较传统模式平均提前近4小时。这一能力提升，为年货节、618等大促节点提供了坚实保障。

今年6月，京东家装全国首家智享银龄适老体验店在京东MALL上海七宝店启幕。上海是中国人口老龄化程度最高的城市之一，无疑也是适老化产品最合适的落地城市之一。而在京东的

首家智享银龄适老体验店里，门店以隐性适老为核心设计理念，1:1实景打造无障碍客厅、安全卫浴、安心厨房、助眠卧室、智慧阳台五大居家场景，集中展示无高差地面、防滑铺装、紧急预警、语音智控等全套适老改造方案，让消费者可实地体验产品与改造效果，打破以往仅凭想象选购的痛点。

“所见即所得”的理念也被用于9月在上海南京西路开幕的京东101HOME全球首店。这里更像是一个“京东迷你小世界”——将京东家装、家电、3C、时尚、机器人和AI等业务集中到一个线下场景中。消费者在店内看到的产品，都与京东线上平台以及小程序连接，最终仍然回到京东的大供应链和交易体系。以进口家具为例，京东会通过全球供应链直接采购进口品牌家具，再利用京东物流体系进行