

# 餐企宣传，网络图片能否随便用？

## 律师提醒：应通过合法途径来避免法律风险

本报记者 齐云霞

随着互联网的普及，很多企业和个人都开通网络媒体账号，转发使用各类图片。然而，网络上很多图片其实是有版权的，由此引发的图片侵权纠纷也日渐增多。近期，我市一些餐饮企业接连发生“企业微信公众号”图片侵权被起诉的情况，给企业经营造成不小的困扰。

我市某知名度较高的一餐饮企业，多年来一直热心于公益，在回馈社会的过程中也树立了良好的社会形象。

几年前，这家餐饮企业就利用互联网平台开设了微信公众号，作为企业文化的宣传窗口。而该企业在发布文章时使用了网络图片，不想却因此惹上了官司。

无独有偶。近段时间，焦作市餐饮与住宿行业协会也陆续接到一些和这家餐饮企业情况相似的求助。

接到求助后，该协会第一时间安排律师到这些餐企详细了解情况，同时也希望有类似情况的企业及时向协会反映，以便该协会帮助企业尽早解决问题。

该协会希望，各餐饮企业在发布微信公众号时高度重视，尽量避免使用来源不明的图片进行广告宣传，应当增强知识产权意识，避免陷入不必要的纠纷当中，影响企业的经营。

“之前，我市餐饮界从未遇到过网络图片侵权纠纷。针对近期一些餐饮企业的网络图片侵权纠纷，我们一定要高度重视，给全市餐饮单位都提个醒，敲敲警钟。”该协会相关负责人说。9月7日下午，该协会还特意举办了知识产权保护座谈会，邀请了该协会法律顾问、河南省苍穹律师事务所主任马益民、律师清霞及部分该协会餐企代表参加会议。

会议针对近期部分餐企在微信公众号平台宣传中，使用网络图片引起的知识产权纠纷进行了深入分析和探讨。

马益民表示，随着“互联网+”时代的到来，微博、微信等自媒体迅猛发展，互联网上有大量可以直接获取的照片等内容。近几年，涉及图片侵权的案件很多，尤其在商品图片、网页、微信公众号等领域。

“侵权人往往权利意识淡薄，意识不到在互联网上下载的图片印在商品上，有可能侵犯他人的合法权利。”马益民说，在经济高速发展的今天，互联网上发布的海量信息给创业者们带来了更多可借鉴的灵感，但是对于别人的创作作品，不能一味享受“拿来主义”的便利，还要增强知识产权保护意识，遵守知识产权等相关法律规定，充分尊重原创者对作品付出的智力劳动成果，避免侵权行为的发生。

近年来，国家越来越重视版权，各餐企要高度重视知识产权法的学习，尤其在劳动争议、知识产权保护等几方面，在涉及广告宣传、网络销售时，一定要委托正规的广告公司，避免类似的事件发生。

马益民提醒广大餐企在下载使用网络图片时要注意：网络图片不可以随意使用，使用他人作品必须获得著作权人许可，除《中华人民共和国著作权法》第二十四条规定的几种情形之外，比如为个人学习、研究或者欣赏，使用他人已经发表的作品等。一旦擅自使用网络图片等他人创作的美术作品，可能涉嫌侵权并承担相应的赔偿责任。使用他人著作权作品，应当支付一定费用，这是《著作权法》对著作权的保护，也是合法权益的体现。如果餐企需要制作宣传作品，不要使用权属不明的“免费”图片，更不要企图通过修改图片等行为规避侵权。如需使用他人图片，应通过合法途径，尽力寻找著作权人，选用经过授权许可的资料。如果真的很难以找到著作权人，可以选择专业制作图册的公司，与其签订合同，通过合法途径来避免法律风险。



清化街牛肉面馆首家店开门迎客

本报讯(记者朱颖江)先喝汤，再吃面，浇上红油味更香。近日，位于解放路人民医院新门诊大楼西侧的清化街牛肉面馆正式开业。这也是我市首家以怀府传统商业街区命名的地理标志姓名吃店铺。

博爱县清化镇街道清化街有着近千年的历史，而清化街牛肉面可以追溯至清嘉庆年。当年，怀庆府清化人陈维精在祖传小车牛肉的制作基础上，用牛肉老汤制作出了牛肉面，随后由其同窗好友马六七带回兰州，历经200多年演变成为中国第一面——兰州牛肉面。而陈家小车老汤牛肉面经过陈家几代人的传承，从牛肉汤的熬制到面条的制作均进行了规范，形成了“一清(汤清)二白(萝卜)三绿(蒜苗和香菜)四红(辣子)五香(肉香)”极具地方特色的小吃。

作为陈家小车老汤牛肉面传承人，沁园春酒店董事长王军将在传承地方美食文化的同时，以美食重振地方品牌，在再现马家大爷牛肉面店这个品牌的基础上，对该非遗美食品牌进行升级，以其发源地清化街为名注册了清化街牛肉面，立志将清化街牛肉面打造成地理标志美食。

清化街牛肉面从开业伊始，便备受焦作食客关注。走进面馆，宽敞明亮的环境、整洁舒适的桌椅让人倍感温馨。店内装修风格简约大方，敞开式的厨房，透明化的制作流程，无论是与朋友小聚还是一人就餐，都是绝佳的选择。

面馆的招牌美食当然是清汤牛肉面和红烧牛肉面。清化街牛肉面以汤为百鲜之源，注重用汤，精于制汤，尤其讲究传统清汤的熬制，清油分明，取其清鲜。青花瓷碗，清亮亮的汤里，白萝卜、香菜、蒜苗，放些炸好的辣椒，标准的“一清二白三绿四红五香”。品尝清化街牛肉面，那得先喝汤，再吃肉，最后吃面。喝口

汤，清汤中透着一股肉香；吃片肉，鲜嫩多汁、口感软烂；挑一筷子面，滑爽柔韧、粗细均匀；真可谓“切切斩斩肉一盆，肉碎碎汤落玉盘”，令人回味！

清化街牛肉面馆，除了招牌牛肉面，还有刀削面和拌面供顾客选择。刀削面的面条中间厚两边薄，形状似柳叶，入口外滑内筋，越嚼越香。拌面则是将各种调料与面条充分搅拌，味道浓郁，口感丰富。无论是喜欢清淡口味还是重口味的顾客，都能在这里找到满足自己味蕾的美食。

为了满足不同顾客的需求，面馆还定制了各种套餐。从单人牛肉面套餐到三四人的套餐应有尽有。单人套餐经济实惠，包含一碗牛肉面、一份特色小吃和一杯饮品，让你在享受美食的同时也能感受到贴心的服务。多人套餐则适合家庭聚餐或朋友聚会，丰富的菜品搭配让大家可以尽情享受美食的快乐。

特色小吃也是清化街牛肉面馆的一大亮点。黄焖鸡加米，鸡肉鲜嫩多汁，米饭粒粒饱满，浓郁的汤汁渗透到米饭中，让人一口接一口停不下来。清化街肉夹馍，馍酥肉香，肥而不腻，咬一口，满满的都是幸福感。凉皮则清爽可口，酸辣适中，是解腻的最佳选择。此外，还有牛肉、鸡腿等特色私房卤菜，味道醇厚，香气四溢，无论是作为下酒菜还是零食，都非常合适。面馆自制的饮品，讲究的是健康养生，冰糖雪梨和姜糖银耳等饮品不仅口感清甜，还具有润肺止咳、暖胃驱寒等功效。

清化街牛肉面馆的开业，为解放路人民医院及东方红广场周边居民和上班族提供了一个新的美食打卡地。让我们一起走进清化街牛肉面馆，开启一场美食之旅吧！

上图 清化街牛肉面馆开业。 本报记者 朱颖江 摄



9月9日，随着中秋佳节的临近，焦作千业水泥职工食堂组织职工自制传统月饼。大家揉面、包馅、压模，分享着制作月饼的经验和技巧，为这个传统节日增添了一分别样的温馨。

李华秀 摄



打造健康美味 百姓饮食指南

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线：

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号