

星级后厨“搬”上街 市井烟火别样浓 银川餐饮外摆 点燃夏日消费新活力

记者 王慧娟 马高树 文/图

炎炎夏日，银川街头悄然兴起一道新风景：星级酒店纷纷在门前支起摊点，为市民提供后厨精心烹制的家常菜与熟食卤味。这种创新的经营模式为城市增添了别样的烟火气，引发市民的广泛关注。

菜品种类丰富 价格优惠亲民

香味浓郁的卤牛肉、冒着热气的酱羊蹄、独家自制的牛肉酱……一股带着锅气与卤香的烟火气正悄然升腾。7月17日下午5时整，光耀宴会中心门口的外摆摊已经支了起来，酒店工作人员井然有序地摆放着当天的菜品，并热情吆喝着：“酒店现做，新鲜实惠。”路过的市民纷纷驻足，不少人主动询问着菜品及其价格。对拿不定主意的顾客，工作人员会热心推荐，并让其试吃后再作决定。

一旁的光耀宴会中心外摆菜单展板上，特色菜品一目了然，外摆菜品种类丰富多样，包括15个菜品、3个面点，价格也十分亲民：手撕土鸡（带汁）26元一份、酱羊蹄9元一只、豆腐红烧鱼28元一条、捞汁花甲13.9元一份……

据光耀宴会中心工作人员介绍，酒店做餐食外摆销售，主要目的在于薄利多销与品牌宣传，同时拓展新的消费形态，“我们店前两天开始尝试做外摆，外摆的菜品普遍比在店内点餐便宜将近一半的价格，并且保证新鲜现做，受到了顾客的一致好评。”

从抖音上看到该酒店外摆的宣传视频后，市民李女士带着孩子亲身体验和购买，孩子在摊位前开心地挑选着自己喜欢的美食。“我是从抖音上看到的，反正离家也不远，今天特意来买点回去尝尝。”李女士说。

“我在酒店四楼的自助餐厅里吃过饭，对店里菜品的味道比较满意，知道店里外摆做活动后，我下班就赶了过来。”刚刚下班的一位大姐来到摊位前选了一盒卤牛肉和一盒燕面糍粑，“味道不变的同时价格还有优惠，这对我们老顾客来说算是一种福利。”

该酒店工作人员还介绍说，下午5点左右来的顾客多是周边小区的居民，等到下班高峰期，摊位前很快就会排满刚下班的人。下午6点左右，摊位从开始的零星几个顾客变得熙熙攘攘，摆得满满当当的货柜也开始不断出现空缺。



宁夏工会大厦餐饮熟食便民外卖。



用餐盒打包好的菜品，方便市民选购。



美味小龙虾。

摊点多点开花 让生活更便利

距离光耀宴会中心不到1公里的金宇伊豪宾馆门前的外摆摊上同样人头攒动。新鲜出炉的烤馍、各种味道的小龙虾、甜滋滋的八宝饭、麻辣咸香的干炸带鱼、宁夏风味的老酸奶，这些美食撬动着食客们的味蕾。摊位位置醒目，路过的行人忍不住好奇地上前打问一番，工作人员会耐心地介绍各种菜品。

金宇伊豪宾馆的工作人员告诉记者，最近天气炎热，菜品制作数量有限，除了一些面点外其他熟食不再补货，确保食材新鲜、品质过硬。外摆摊点的出现，覆盖了社区住户、周边商铺及上班族，加上地理位置优越，给很多人的生活带来了不少便利。市民张阿姨是金宇伊豪宾馆自助餐厅的熟客，对酒店菜品的质量比较满意，借着这次外摆的机会，在摊位前选购了自己爱吃的几样熟食。而一位下班路过的市民端详着

刚买到的小龙虾感慨：“没想到这样的价格能买到这么新鲜的菜，真划算。”

除了这些星级酒店的外摆摊，六盘源隆德暖锅（永安巷店）这家老店门前同样摆起了长桌。该店亮出“惠民小食堂”的招牌，主打“经济实惠、好吃不贵”。不同于星级酒店，这家餐厅外摆的菜品是店里的特色炒菜，以及一些专门服务于“惠民小食堂”的特价菜。16元一份的鱼香肉丝、8元一个的狮子头引得路人频频驻足购买。店员热情向路人介绍着炒菜，“阿姨，您看看刚出锅的小炒肉，配碗米饭刚刚好。”厨师则在摊位后娴熟地盛着菜。“夏天天气炎热，不愿意开火做饭，正好买份菜回家吃，关键价格也实惠。”家住附近小区的居民赵阿姨买了一份西红柿炒鸡蛋和小炒肉。

市场反响热烈 线上线下引关注

在这些外摆摊位前，店员介绍菜品的声音与顾客的谈笑选购声交织升腾，勾勒出一幅生动鲜活的市井图景。为扩大影响力，部分酒店积极运用抖音、微信视频号等短视频平台进行线上营销，助推“外摆经济”热度攀升。

随着“外摆经济”的火热，市民与网友发表了自己的看法与见解。记者在一家酒店外摆摊位前看到，不少市民与酒店工作人员沟通交流，讨论着这种经营模式的创新带来的影响。在网络上，“外摆经济”的关注度也很高。有网友认为这种方式更加接地气，让大家

能花更少的价钱体验星级酒店的服务，性价比很高，还解决了高温天买菜做饭的苦恼，网友@白白胖胖矮矮说：“花100块钱免去买菜做饭的麻烦，关键味道比自己做的还好，很值。”当然，也有部分网友对此感到疑惑，对高温条件下食品卫生保障及外摆模式能否长期良性发展表现出关切。

这个夏天，当“外摆经济”在银川街头持续火热，未来能否在卫生保障、供应链稳定等方面形成长效机制，真正成为激活消费、服务民生的亮点，仍需市场与时间的双重检验。