



星级酒店摆摊 “小碗菜”成爆款

众多泉州酒店上街摆摊,市民和游客花小钱就能吃到大厨做的美食

■海都记者 沈舜枝 吴日锦 林良标

最近,悦华、荣誉、海丝博亚等众多泉州星级酒店都上街摆摊,原来酒席上的菜变为“小碗菜”,市民和游客花小钱就能吃到星级酒店大厨做的美食。各个酒店摊位前,一个3~5元的小点心最受欢迎,一些酒店一天能卖出一两千个包子。

业内人士称,酒店上街摆摊有助快速获得现金流,但随着越来越多酒店的加入,有可能面临新的价格竞争,无论在哪个赛道,酒店的胜出都由品质和服务决定。



泉州刺桐路友德酒店上街摆摊



泉州泉秀路荣誉国宴楼出街摆摊



市民和游客排队“抢购”美食

多家星级酒店上街摆摊

13日傍晚,泉州市区友德酒店门口的外卖摊上,魏阿婆买了一碗海鲜大杂烩,才66元。“这个价格很便宜,不要说是大酒店做的,就是普通的饭馆里价格也不比这个低。”魏阿婆说,她刚好路过,觉得不错就买些回去。

友德酒店工作人员介

绍,该酒店于6月20日开始出街摆摊,每天晚上5点开始,一般卖到8点,菜式每天不一样,基本是备多少卖多少,有时候还能提早收摊。

记者看到,现场售卖的菜式很多,有水煮鱼、醋猪脚、烤翅,除了大份海鲜,大部分菜品价格在20~35元

之间。最热销的,则是松茸包和叉烧包,市民们一提就是五六个,工作人员一蒸笼一蒸笼地搬出来。

相比之下,海丝博亚的大菜比较多,价格也稍高些,蒜香小龙虾、卤水狮头鹅、番鸭汤等均为一份98元,现场销售比较多的是那

些价格低的面点。“我在附近上班,会带些煎包回去。”14日傍晚,张小姐提着5个蔬汁煎包说,这种包子很美味,每个才3元,她已连续买了两天。

记者了解到,目前,泉州市区的悦华、荣誉、航空等酒店也在摆摊。

市民在摊位前排起长龙

在晋江荣誉酒店门口,外卖的摊位前不到4点半就排出一条长龙,市民们是来买烤鸭的。

“原来在酒店里,一只烤鸭卖160多元,现在做外卖半只烤鸭只要39.9元。”该酒店相关负责人刘伟说,酒店于8日开始摆摊,

刚开始是抱着尝试的心态,没想到生意非常火爆,酒店招牌的肉松包每天能卖1000多个,有时接近2000个,而烤鸭一天能卖大几十只。

荣誉酒店的菜单上,主要以面点和冷盘为主,招牌的肉松包一个5元。鲍

汁鲍鱼可以论个卖,一个12.8元,不少市民买了鲍鱼,再拿碗酒店免费提供的白米饭,拌了碗鲍鱼捞饭,便解决了一顿饭。

“8日摆摊到现在,每天排队的人都很多。”刘伟说,这几天都是下午5点摆摊,6点之前就卖完了。

悦华酒店摆摊这些天,烧鸭和荔枝甘露成了热销单品,每天备的货都早早卖完。“我们现在每个品类都先控制在几十份的备货,都能卖完,接下来会看情况决定是否增加。”悦华市场部的小陈说。

酒店:摆摊卖“小碗菜”来消费的顾客多了

包子每个3~5元,“小碗菜”二三十元,而且不管是小包子,还是大鲍鱼,都能单个买。酒店出街摆摊,让市民大呼实惠。

“对于酒店来说,摆摊卖成本也比较低。”刘伟说,

如果顾客在酒店里消费,酒店会增加人工成本。摆摊卖“小碗菜”,愿意消费的顾客多了,酒店工作量也减少了,可以说是双赢,“这两天荣誉周边的酒店也开始出街摆摊了。”

记者了解到,自友德酒店6月下旬开始摆摊,7月初出现多家酒店出街,海丝博亚和悦华酒店于7月7日开始,晋江荣誉于8日开始。这几天,泉州市区和晋江又陆续有酒店摆摊。

“我们也在考虑要不要摆摊。”晋江一家酒店的相关负责人告诉记者,他们之所以还没行动,是因为酒店位置不算好,怕摊子摆出去没生意,目前来看,有可能近期会尝试。

业内人士:酒店摆摊是创新 竞争最终看品质

在泉州做了多年酒店管理的钟先生认为,酒店出街摆摊卖“小碗菜”也算一种创新,当下有助酒店增加现金流,有助酒店持续经营,消费者

也能买到性价比高的美食。“酒店出街摆摊的模式利润低,随着越来越多的酒店加入摆摊行列,就会回到价格竞争的状态。”钟先生

认为,无论是在酒店里销售,还是出街摆摊,酒店在任何一个赛道要胜出,都要有超越对手的品质。

“如果刺激消费的政策

能精准到餐饮业就好了。”钟先生说,现在业内很希望餐饮业能有家电和汽车行业类似的补贴政策,比如发放一些专门用于餐饮业的消费券。

□海都锐评

做好小碗菜的大文章

当泉州的星级酒店放下身段,将精致菜肴装进小碗,在暮色中支起摊位,这场看似寻常的摆摊生意,实则藏着城市发展的“大文章”。

小碗菜里有节约密码,为城市增添文明底色。三两口能吃完的分量、十来元的亲民价格,让“按需点餐”从口号变为现实。游客和市民按需搭配,既能尝遍多样口味,又避免了“眼大肚子小”的浪费。这种“小而美”的饮食方式,恰是对“光盘行动”的生动践行,让绿色消费理念融入市井烟火,为城市文明注入可持续发展的生命力。

小碗菜里有文化基因,讲好泉州美食故事。作为“海上丝绸之路”起点,泉州的美食是活态的文化遗产。酒店摊位上,润饼菜的薄皮裹着山海滋味,肉粽的糯米藏着古早秘方,游客随手买一份,既

能快速体验在地风味,又能通过食材搭配、烹饪细节感知泉州“山海交融”的饮食智慧。这种“轻量化”的美食体验,让文化传播更接地气,也让泉州味道有了更广泛的“传声筒”。

小碗菜里有消费活力,激活城市经济脉搏。傍晚的摊位前,本地居民与外地游客围站一圈,扫码、取餐、谈笑,构成一幅热闹的消费图景。20~30元的客单价,降低了体验门槛,却带来了高频次消费,也连带周边商家客流增长。这种“小消费”汇聚成的“大流量”,不仅为酒店开辟了新营收渠道,更激活了夜间经济,让城市的消费活力从白天延续到夜晚。

从网红到长红,考验的是城市留住人的能力。如果能有更多“小碗菜”这样的“微小创新”,泉州定能在文旅浪潮中既红在当下,更红得长久。(一醉)

泉州打造新型工业化“试验田”

推进工业园区标准化建设2025年专项行动,加快工业园区“抓投产、促纳统、优存量、造业态”

小船海上倾覆 泉州船员救起3人

A03

A06