



精品菜摆上“便民摊” 新业态抚慰凡人心

——忻州城区品牌餐饮企业躬身拓展消费市场观察



市民在丁方酒店门前的便民摊位排队购买菜品。

人间烟火气,最暖百姓心。近日,我市城区多家酒店和餐饮企业推陈出新,走出厅堂、摆起摊点,把一道道“藏在深闺”的精品菜肴搬到街边便民摊位,以亲民的价格、便捷的服务让市民在家门口就能品尝到各种丰盛佳肴。这一经营新模式,不仅给餐馆带来了“活水”,也让街巷的“烟火气”更旺了。

现象:走出店门,便民摊位受青睐

进入9月,秋风送爽。在我市城区新建路、云中路等主要街道,不少酒店门前摆出了一辆辆便民餐车和外卖摊位。卤鸡、炖猪蹄、烩菜、过油肉、现拌凉菜……一道道色泽诱人、香味扑鼻的菜品刚刚出锅,就被等候的市民选购一空。

在丁方主题宴会酒店门前的便民摊位,工作人员告诉记者,他们从8月份开始尝试外摆经营,主要供应一些本地特色卤味和半成品菜:“都是当天现做,和店内同一标准、同一后厨,但价格更实惠。”正在选购的市民朱女士说:“花小钱就能买到饭店大厨做的硬菜,省时省力还解馋。”

夜幕降临,新建南路的东风小厨外摆区更是人头攒动。现炒热菜、特色小吃纷纷登场,有的摊位还提供简易堂食区,让食客能够即买即食。一位酒店负责人表示,推出便民摊是他们应对市场变化的一次尝试,“既保持了品质,又降低了消费门槛,效果也非常好”。

反响:实惠方便,市民纷纷点赞

这些走出“深闺”的精品菜,迅速赢得了市民的喜爱。“以前总觉得大饭店是请客吃饭才去的地方,现在下班顺路买两个菜,回家不用开火,特别方便。”家住和平小区的刘女士表示,酒店外摆的菜品价格亲民,品质也有保障,“比一些小摊贩更让人放心”。在忻州古城附近,沁园春宴会厅推出的便民摊位吸引了不少游客和市民。来自太原的游客张先生评价道:“没想到在路边摊能买到这么地道的美食,味道不输饭店堂食,价格却实惠很多。”

一些酒店还针对秋季天气转凉,推出了暖心炖品和小火锅套餐,受到食客欢迎。“晚上买一份热乎乎的炖菜,暖和又舒服。”一位刚下班的年轻顾客说。

提醒:放心消费,这些细节需留意

面对这一新兴消费模式,忻州市市场监管部门提醒消费者注意以下几点:选择有资质的摊位消费,注意查看是否公示营业执照和食品经营许可证;购买预包装食品时,留意生产日期、保质期等标签信息;散装食品则需关注保存条件和时间;保留购物凭证,便于维权。同时,建议消费者根据用餐人数合理购买,避免浪费;购买后按要求贮存和加工,确保食品安全。



在东风小厨外摆区,市民选购喜爱的菜品。

“酒店外摆摊位是餐饮业创新经营的有益尝试,我们既鼓励创新,也会加强监管,确保消费者买得放心、吃得安心。”忻州市市场监督管理局相关负责人表示。

从酒店堂食到街头便民摊,变的是消费场景,不变的是对品质的追求。这道融入市井烟火的“新味道”,正成为我市餐饮市场一道亮丽的风景线,也在悄然改变着市民的饮食习惯和消费方式。

(记者 张志远)