



永川头条APP



永川发布微信公众号

渝西部市报

立足渝西 服务川渝

2025年7月

26

星期六
乙巳年
闰六月初二

永川 晴 28℃~35℃

主管主办:重庆日报报业集团 出版:《渝西部市报》编辑部 国内统一连续出版物号:CN50-0034 邮发代号:77-20 今日12版 总第1084期 新闻热线:023-49815186 本报地址:重庆市永川区外环西路92号 重庆市永川区融媒体中心

升腾城市烟火气

渝西部市报记者 潘玥希

7月21日下午5时,重庆永川中交豪生大酒店门外,一个与众不同的美食摊位悄然开张。

一字摆开的餐桌取代了简陋的推车,封好保鲜膜的餐盘里,油润发亮的豪生卤鹅、纹理分明的卤金钱肚码放整齐。穿着笔挺酒店制服的工作人员麻利地装袋、称重,为食客们快速打包。

“给我装半只卤猪蹄!”“鸭脖来一份儿!”刚下班的年轻人、接孩子的家长围拢过来,手机扫码声此起彼伏。

不到一小时,几大盘招牌卤味便见了底。

星级酒店 集体“练摊”

中交豪生并非个例,一股“酒店路边摊”的风潮正在永川悄然兴起。乐和乐都两江酒店的鸭锁骨、麻辣兔头香气诱人;世御酒店推出凉糕、凉面等特色小食;低调的皇家酒店,生爆肥肠、椒盐虾价格亲民……四家星级酒店不约而同放下身段,把后厨的拿手菜搬到了街边。

记者对比发现,这场“降维”竞争,给消费者带来了实打实的惊喜。卤味“战场”上,中交豪生的卤鹅38元/斤,卤鸭掌18元/斤;两江酒店的鸭翅、鸭掌均15元/份(4个),价格普遍低于传统精品卤味店。就连夏日最畅销的小龙虾,不管是蒜蓉还是麻辣口味,中交豪生与两江酒店均定价38—39元/斤,与许多夜市大排档价格持平甚至略低。而就包子点心等面食甜品来说,两江酒店的鱼香肉丝包子1.5元/个,中交豪生的墨西哥面包10元/3个,性价比直逼早餐铺。

“以前总觉得路边摊辣卤味道差不多,价格却跟店铺里买的一样,甚至更贵,不合理!”正在中交豪生摊位前选购的侯女士直言,“现在酒店也来摆摊,东西看着干净,味道有保证,价格还实在,当然选它!”

皇家酒店摊位上“小龙虾35元/斤”的招牌,更引发了短暂抢购。星级酒店的入局,无形中挤压着那些定价虚高、品质却无优势的普通摊贩的生存空间。

思路一转 市场就宽

对酒店而言,摆摊绝非“不务正业”。

“我们用的是酒店餐厅同款原料和厨师,品质绝对在线。”皇家酒店一位销售经理透露道,摆摊成本主要在人工和包装,但收益可观,每天的餐食都能卖光。

“更重要的是个活广告!很多客人买了我们的餐食觉得好,转头就来咨询住宿或宴会了。”中交豪生大酒店工作人员也表示,摆摊显著提升了酒店在周边社区的知名度和亲切感。



市民在重庆乐和乐都两江酒店摊位前选购食品。

渝西部市报记者 陈仕川 摄



中交豪生大酒店推出秘制卤菜。

渝西部市报记者 吕薇 摄



皇家酒店菜品琳琅满目。

渝西部市报记者 潘玥希 摄

星级酒店“接地气”摆摊,是商户积极拓展营收渠道的缩影。他们利用自身在食材管控、卫生标准、厨师技艺和品牌信誉上的优势,精准切入社区便民消费和休闲熟食市场,实现了闲置产能的有效转化。这种主动放低姿态、拥抱新消费场景的灵活策略,不仅带来了现金流,更是一次成功的品牌形象刷新。

华灯初上,中交豪生酒店门前的摊位亮起了灯。

最后几份卤味也被买走,工作人员开始收摊。空气里,浓郁的卤香还未散去。这场源于“突围”的星级酒店路边实验,正飘出转型升级的别样滋味——当旋转门里的精致餐盘,遇见街边温热的打包盒,碰撞出的不仅是诱人的香气,更是在新消费时代蹚出的一条务实而生动的路径。

思路打开,烟火自来。

3版刊登

永川星级酒店集体“摆摊”:新消费时代下的创新探索