

►10月1日,不少市民游客在海口骑楼老街品尝特色美食,享受假日里的惬意时光。

A 首店入驻 打造消费“引力场”

10月25日晚上10点,海口街头多数餐厅已经打烊,而位于日月广场的海底捞火锅店内,却迎来一天中最热闹的时段。

记者在现场看到,该时段前来用餐的消费者多为年轻人,他们边享用美食边与朋友畅聊,服务员端着菜品穿梭于各桌之间。除了美食,该店还定时推出DJ互动演出,在动感旋律中升腾的火锅香气,营造出独特的夜间消费氛围。

今年7月,我市首家夜宵主题海底捞在海口日月广场开业,通过打造沉浸式场景、提供互动玩法和延长营业时间,为椰城夜生活注入新活力。店长周秀介绍,自开业以来,该店周末夜宵时段的翻台率持续处于高位。

这种融合美食体验与社交乐趣的消费场景,是海口发展首店经济的成果之一。今年以来,我市持续加大首店经济招引力度,各重点商圈充分发挥平台聚合效应,以“精准招商+政策赋能”双轮驱动,高效推进首店品牌引入工作。据统计,上半年累计吸引46家首店品牌落户。

众多餐饮品牌选择入驻海口,正

是看中本地商圈的人气与消费潜力。不仅有全聚德、东来顺等首次进驻华南地区的“老字号”,还有以菜系融合为创意的野果、O'eat、Kcooking等新品牌也相继落户。多家热门餐厅出现“一位难求”的景象,展现出餐饮消费市场的蓬勃生机。

“来海口旅游,不仅要吃海鲜大餐,还要体验老街小吃。”10月25日,四川游客李文娜在水巷口美食街品尝特色炸排骨,边吃边欣赏南洋风格建筑,沉浸于美食与美景的双重享受中。

正如她所言,特色街区美食是海口餐饮市场中不可或缺的一部分。水巷口美食街的辣汤饭、清补凉等老海口特色小吃“烟火气”十足;高兴里潮酷文化街区的甜品茶饮、手作烘焙等创意美食吸引众多年轻人打卡……当前,海口正着力培育餐饮消费新场景,推进特色商业街区认定工作,已认定海口骑楼老街中山路—水巷口街区、高兴里潮酷文化街区、秒楞湾娱乐艺术风情街、海岸·赛拉维风情街等4条特色商业街区,推动餐饮行业向集聚化、特色化和高质量发展。



10月6日,龙湖海南海口天街多家餐饮店内座无虚席,市民游客欢聚一堂,尽享美食,浓浓的“烟火气”扑面而来。

B 场景上新 创意营销引流量

近期,海口的琼剧戏迷多了一个品老茶、赏琼剧的好去处。自今年4月起,海南大院海甸岛店将琼剧戏台搬进店内,邀请省内知名琼剧演员登台献唱,每周定期呈现《张文秀》《梁祝》《红叶题诗》等经典唱段,不仅让本地戏迷大饱耳福,也让外地游客在用餐中感受本土文化魅力。

“琼剧演出获得不少好评,我们还打造了‘海南老街厅’,展示黎锦、椰雕、灰塑等非遗工艺品,希望让更多人了解海南文化。”海南大院总经理周灵表示,通过文化赋能有效聚集人气、吸引客流,带动了门店客流量增长。

在餐饮行业竞争日趋激烈的当下,各餐饮门店纷纷结合自身特色探索新路径。海口多家星级酒店掀起“摆摊热”:红燕堂大酒店每天在店外设摊,虾饺、凤爪等茶点常被抢购一空;梁庄琼味酒楼在农贸市场旁支起摊子,鸡油饭、砂锅乳鸽等特色菜品以“接地气”的价格吸引市民排队购买……对于各星级酒店而言,“烟火气”正成为其拓展业务、推动转型的“破局”关键。

海口餐饮的创新营销不止于此。今年4月第五届中国国际消费品博览会期间,骑楼老街举办了一场融合中英美食文化的长桌宴。200米长桌上,山兰米酒香气四溢,东方

四更烤乳猪、五指毛桃香烤文昌鸡等琼味美食与英式下午茶相映成趣,让海内外宾客共品椰城的热情与风味。同样在骑楼老街,今年7月举办的湘琼名店名厨厨艺创新邀请赛中,35位大厨各展创意,烹任出一道道融合湘琼两地美食文化特色的佳肴,让观众现场体验跨地域美食文化的魅力。

今年国庆中秋假期,海口琼菜&老爸茶美食嘉年华在东坡老码头举行,活动展示了琼菜、老爸茶等地域美食文化,通过海南粉、琼式月饼等非遗美食互动体验,吸引上千名市民游客参与,相关线上图文视频浏览量达92.3万余次。

同期,海口精准发放350万元餐饮消费券,政企联动推出优惠折扣。在消费券的拉动下,“老字号”餐饮、非遗餐厅、平价大排档及景区周边海南菜餐厅的客流量与销售额均实现同比增长,最高涨幅达85%。

关注海口打造“六个之城”

流量带来增量 创意引来生意

海口精准施策激活餐饮消费市场

消费是拉动经济发展的“三驾马车”之一,而餐饮业则是消费的重要组成部分。今年1至8月,我市实现社会消费品零售总额791.66亿元,同比增长11.5%;其中,餐饮收入81.43亿元,保持稳步增长。

在餐饮行业快速迭代与消费者需求日益多元的背景下,海口积极应对机遇与挑战,以发展首店经济、培育特色街区、创新营销模式、拥抱大众市场等为着力点,精准施策解决餐饮企业经营难题,持续释放消费市场活力,为打造时尚消费活力之城注入新动能。

□本报记者 陈钰婷/文 康登淋/图

▼7月9日,“雪天杯”湘琼名店名厨厨艺创新邀请赛在海口骑楼老街举行。图为参赛选手精心烹制的精美菜品。



C 政策赋能 助企纾困促发展

餐饮业一头连着百姓餐桌,一头关系经济发展,是重要的民生行业。面对当前餐饮业发展中的机遇与挑战,我市主动靠前服务,推出一系列务实、精准、创新的举措,多维度为餐饮企业纾困赋能。

“政府为我们送来‘及时雨’,减免了两个月租金,降低了运营成本。”椰语堂品牌创始人赵玉明说,此前企业经营成本压力较大,市商务部门了解后积极协调国有企业承租方落实房租减免政策,使企业顺利享受优惠。

在解决企业发展难题的同时,我市还积极协调资金支持经营主体发展。去年10月,我市出台《促进海口餐饮行业高质量发展十条措施》,明确对知名餐饮品牌在海口开设首店给予最高300万元奖励,对新纳入海口限额以上单位的餐饮企业奖励10

万元,并提供融资便利,支持特色集聚街区打造、餐饮企业知名品牌打造等,以“真金白银”激励企业拓展市场、扩大规模,助力企业做大做强。

消费券以“真金白银”的优惠引

导消费升级,激发消费潜力,为市场注入新活力。今年以来,我市通过消费券的杠杆效应提振消费意愿,推动餐饮行业加速发展。据统计,今年1至8月我市餐饮收入81.43亿元,同比增长0.2%,呈现稳中有升态势。

市商务局有关负责人表示,下一步将充分发挥政策效应,依托重点商圈引进更多首发、首秀、首店项目,联动各区相关部门、餐饮协会及经营主体等,多维度开展促消费活动,通过精准投入激发餐饮行业消费潜力,加快海南国际旅游消费中心城市建设。



9月29日,在海底捞火锅(日月广场夜宵主题店)内,工作人员正在为顾客特供特色服务。



10月6日,龙湖海南海口天街某餐饮店内人气火爆,展现出餐饮消费市场的蓬勃生机与活力。

记者手记

以浓浓“烟火气”撬动消费新活力

□本报记者 陈钰婷

漫步椰城街头,入驻各商圈的餐饮品牌首店日益增多,老街旧巷也在美食的“烟火气”中焕发出新的活力。不少星级酒店打破了“精致宴会厅”的传统边界,以“练摊儿”模式推出便民美食服务,让五星品质美食走进街头巷尾。整体来看,椰城的餐饮行业正呈现出多元化的发展趋势,以浓浓的“烟火气”撬动消费新活力。

为促进餐饮行业持续发展,省市多部门推出一系列措施,不断优化餐饮业的发展环境。今年1至8月,海口实现餐饮收入81.43亿元。从宏观角度看,这一成绩彰显了消费市场的韧性;细观其里,消费增长的动力源自业态创新、场景拓展与政策精准滴灌的协同发力。

与全国不少地方类似,海口部分餐饮企业也面临着进账减少、成本增加、竞争激烈等压力,不少餐饮店的利润空间被压缩,亟需寻找新的增长点。在此背景下,“小店型+高周转+数字运营”有望成为破局的有效路径。餐饮从业者应重点关注场景创新、非餐时段开发等,借助数字化技术实现降本增效。

从长远角度来看,海口应利用商圈、街区和商业综合体等载体,培育一批体验式、沉浸式、互动式餐饮消费场所。通过丰富产品供给、优化服务体验、创新消费场景等方式,满足大众消费需求。此外,还应支持“老字号”餐饮企业标准化改造与品牌输出,鼓励企业参与国内外美食赛事、展会,推动本土品牌“走出去”,以开放姿态拥抱变化,推动餐饮行业高质量发展。