



江门春秋国际旅行社

63-333333
33-22222
88-33668

广东省AAAAA级旅行社

全省仅9家 江门首家

广东地区诚邀门店加盟

加盟热线 陈生: 139-0258-0966



外摆『摆』出品质和烟火气

江门酒店『摆摊』成社区新『食尚』



江海碧桂园凤凰酒店在大堂摆起熟食摊。

市民热捧 酒店外摆成社区新“食尚”

江门丽宫国际酒店门口的“丽宫食光驿站”，正成为江门街头一道新的风景线——老牌酒店纷纷“放下身段”，将酒店的美食装进打包盒，让烟火气里升腾出消费新活力。

江门丽宫国际酒店的“外摆实验”始于8月1日，每天早上7点到晚上6点半，展示柜里的菜品从早茶点心延伸到晚市熟食。“最开始我们主要卖手工烘焙月饼，后来发现周边居民对早餐需求大，就陆续加了汉堡、葡挞、鸡扒包这些品类。晚市推出20多种菜品，如禾草扎肉、莲藕焖猪手等，价格在38元至58元之间。”该酒店餐饮部总监甄国维指着展示柜介绍道。

如今，外摆成了酒店新的营收增长点。市民陈女士拎着刚买的莲藕焖猪手笑道：“以前都没见过酒店摆摊卖这些，

现在不想做饭就直接来打包菜品，方便又实惠。”

无独有偶，距离江门丽宫国际酒店6公里的江海碧桂园凤凰酒店，也掀起了“外摆热”。8月25日下午5点半，记者看到外卖摊前已聚起三三两两的食客。“这些都是酒店大厨做的，味道和堂食一样，价格却便宜不少。”正在选购菜品的张先生说。

自7月27日起，江海碧桂园凤凰酒店大堂每天下午5点准时支起外卖摊，摆着26元的红酒东坡肉、菠萝咕咾肉，23元的萝卜牛腩，16元的虎皮尖椒，还有13元的扬州炒饭等，价格非常亲民。该酒店总经理夏明珠透露，外摆菜品均由酒店厨师团队研发，既保留了酒店菜品的精致，又调整了分量更适合家庭食用，开摊一个月以来，受到了周边居民的喜

爱，很多居民都会过来打包几份菜品回家吃。

而在城市的另一隅，简庄私房菜的外摆生意更添几分“草根智慧”。自7月13日摆起路边摊，他们已更新两代设备：从被风雨掀翻的塑料棚，到斥资2万元改造的外卖车，如今备有五味鹅、盐焗鹌鹑等招牌菜。简庄私房菜负责人张红介绍，外摆菜品价格在18元至68元不等，比堂食便宜10%—20%，却保留了堂食100%的口味水准，“外摆不会影响堂食，反而让更多人认识我们的品牌。”如今，这辆外卖车每天下午5点出摊，成了周边居民的“懒人厨房”。

这些高端酒店/私房菜餐馆大厨烹制的美食不仅风味独特，而且价格亲民，在为消费者带来高品质味觉享受的同时，开辟出一条“接地气”的增收新路径。

突围密码 市场倒逼下的转型

江门老牌酒店及私房菜餐馆试水外摆，背后是生存压力下的主动突围，更是市场趋势与消费需求共同推动的转型实验。采访中，多位从业者与专家道出了背后的真实考量。

“摆摊，就是为了自救。”张红直言，“6月餐馆处于亏损状态，客户不出来吃饭，我们就想办法送出去。”

除了市场环境外，酒店自身的转型需求也是关键。中国策划研究院执行会长陈荣彪提到，外摆不仅方便周边居民，更拓宽了营收渠道，专业的厨师团队、完善的厨房设备，非高峰时段不用也是浪费，外摆能让酒店增加营收。

甄国维更看重品牌的宣传：“以前市民觉得酒店‘高不可攀’，现在通过外摆，大家知道我们的产品品质跟在酒店吃是一样的，但价格却更亲民。更重要的是，我们还建了粉丝群，顾客会在群里提建

议，我们都会不断优化。”

消费趋势的变化则为外摆提供了土壤。陈荣彪表示，当下消费者更趋理性，追求品质与价格之间的平衡。外摆使得“昔日高不可攀的美食以亲和的方式飞入寻常百姓家”，满足了大众对“高性价比”的期待。对许多消费者而言，能以更亲民的价格品尝到星级酒店的手艺，是具有吸引力的。

夏明珠也提到一个细节：“我们酒店周边的江海碧桂园小区、高新区人才大厦的居民，上班族都有用餐需求，外摆对他们来说很便利。很多双职工家庭晚上没时间做饭，外摆的熟食正好可以解决‘刚需’。”

值得注意的是，社交媒体的红利进一步放大了外摆的效应。陈荣彪观察到，“星级酒店摆摊”本身具有话题性和传播度。在小红书、抖音等平台，相关笔

记量巨大，为酒店带来了免费的宣传和曝光，吸引了大量消费者前去“尝鲜”。

“不是降级，是更贴近市场。”江门旅游行业协会副会长兼秘书长陈文飞表示，为自救并谋求新增长点，多家老牌酒店及私房菜餐馆顺应国家推动夜经济、消费新模式趋势，从室内走向室外摆摊，以更接地气、有烟火气的方式贴近大众。值得一提的是，外摆并非降低品质，而是回归食物本身——酒店大厨操刀，出品保持酒店水准，同时适配家庭需求调整分量与价格。这一举措不仅是拓展营收渠道的“急救包”，更成为品牌价值输出的新窗口，通过与消费者直接互动培养潜在客群，为长远发展蓄力。

从“等客来”到“找客去”，从高端宴请到社区餐桌，江门酒店/私房菜餐馆的外摆尝试，正用亲民的叉烧包、东坡肉等，写出“自救”与“突围”的新故事。

未来路径 从“救急药”到“新引擎”的平衡之道

酒店外摆要想从“一阵风”变成“持久战”，真正让烟火气成为发展“新引擎”，多位受访从业者与专家均认为，需在品质坚守、生态共荣、流量转化等多维度发力，将外摆从战术层面的“救急药”升级为战略层面的“新引擎”。

“品质是外摆的生命线，绝不能因价格亲民而降低标准。”陈文飞表示，酒店外摆的核心竞争力在于“酒店的技术与口碑”。

甄国维透露，为保障外摆食品与堂食同水准，酒店严格把控食材采购与制作流程，“哪怕成本高些，也不能砸了招牌。”

差异化竞争是外摆可持续的关键。陈荣彪表示，星级酒店“降维”进入街巷，需要避免对原有小摊贩和小型餐饮造成“大象踩踏草地”式的无序竞争。酒店应

考虑采取差异化策略，例如通过限定菜单、提供与街头小吃摊不同的特色产品等方式，与周边传统摊贩形成互补而非直接竞争，只有这样才有助于营造良性、可持续的商业生态。

流量转化与体验延伸是长远之策。夏明珠提到，酒店通过外摆建立私域群已积累400多名粉丝。张红也表示，不少客人买过熟食后觉得味道好，后续又会回购，形成了良性循环。

陈荣彪分析道，酒店外摆，不能仅仅满足于线下的单次售卖，要思考如何将摊点前的流量有效转化为酒店的私域流量，如引导加入微信群、关注公众号等，并通过线上渠道持续运营，发布新品、促销信息，甚至推广堂食套餐、宴会预订等核心业务，引导客人从街头走进

大堂。在这方面，或许可以考虑将外摆作为酒店特色体验的“预览窗口”，例如提供堂食招牌菜的迷你版试吃，吸引顾客到店消费完整体验。他还提到，酒店还应注重创新业态与价值挖掘，以及成本控制与精细化运营。

正如陈荣彪所说，短期内，外摆是酒店获取现金流、维持热度、保障员工就业的有效“药引”。长远看，酒店要真正以用户需求为中心，重塑产品、运营和与消费者的关系，在市井烟火气与星级品质之间找到完美的平衡点。

江门酒店的外摆实践，是传统服务业在消费变革浪潮中的一次生动突围——以烟火气为桥，既守住了星级品质的初心，又拥抱了大众市场的温度，为行业转型写下了“变中求进”的生动注脚。



“丽宫食光驿站”吸引食客前来购买美食。

记者手记

“降维不降质”的社区服务突围

当酒店大厨在街头支起摊位，卖起跟堂食相同品质的五味鹅、陈皮烧鹅掌，这看似“降维”的操作，实则是一场精准洞察消费需求的“服务升维”。与普通地摊不同，酒店外摆的核心不是“低价”，而是“高品价比”——用大厨技艺满足大众对“好吃不贵”的期待，本质是服务业从“空间溢价”回归“价值本位”的转型。

这种转型的“新”在于，它重构了酒店与社区的关系。过去，高端酒店是“城市地标”，与普通市民存在距离感；如今，外摆成为“社区伙伴”，用一份热乎的萝卜牛腩、一个现烤的菠萝包，搭建起情感连接的桥梁。这种连接不仅带来即时营收，更在潜移默化中培养着“未来客群”——年轻人习惯在酒店外摆买早餐，未来他们选择婚宴、商务宴请时，品牌自然成为首选。

当然，转型需警惕“为摆而摆”。外摆不是“清库存”的渠道，而是“品质展示窗”——露天环境下，食品卫生、口感保持的挑战更大，酒店需以更高标准要求。唯有如此，这场“烟火气实验”才能从“应急之策”升级为“长期主义”，让高端酒店的转型，真正“降”的是姿态，“升”的是价值。

他山之石

延安市6条措施规范酒店外摆摊点

近日，陕西省延安市市场监管局新制定出台《酒店外摆摊点食品安全管理6条措施》(以下简称《6条措施》)，以有效监管举措护航“烟火经济”。

为保障酒店外摆摊点食品安全和促进酒店餐饮健康有序发展，延安市市场监管局在《餐饮服务食品安全操作规范》基础上，从6个方面研究制定了外摆摊点食品安全防控措施。在人员健康方面，明确操作人员须持有健康证，佩戴口罩、手套；在运输储存方面，明确从厨房到外摆点，须使用专用、密封容器全过程封闭运输；在容器防护方面，明确要有防尘防蝇设施，避免顾客直接面对食品；在区域选址方面，明确要远离垃圾桶、下水道等污染源，禁止直接落地摆放食品；在信息公开方面，明确要标明品名、数量、价格和制作时间；在广告营销方面，明确不得误导、夸大宣传。

《6条措施》实施后，延安市市场监管部门采用“刚性执法+柔性服务”监管模式，通过教育引导、提醒督促、规范演示等方式，将该市88个酒店外摆摊点纳入规范化监管，实现消费者对外摆摊点食品安全零投诉。

2025年世界U21男排锦标赛在江门火热开赛 观赛之余畅游侨乡

江门日报讯(记者/李银换)“谁能帮我找到美国队22号Sani和1号Larson要签名?”“求传送去江门看Ta-kum!”近日，社交平台关于2025年世界U21男子排球锦标赛的讨论持续升温，不少网友被参赛选手的青春活力与运动魅力“圈粉”。这场全球青年排球盛宴于8月21日至31日在江门体育中心举行，来自中国、意大利、美国、伊朗等24个国家和地区的隊伍将展开104场激烈角逐，为观众呈现一场兼具竞技性与观赏性的体育盛会。

赛事之余，江门结合排球比赛，推荐了一条两天旅游线路，邀请观众在观赛之余深度感受侨乡魅力。

首日行程从“了解侨乡故事”开始。中国侨都华侨华人博物馆是必打卡的第一站，馆内2000余件文物与沉浸式场景，生动再现了五邑华侨远渡重洋的奋斗史。若想感受市井烟火，步行至长堤历史文化街区再合适不过——中西合璧的骑楼建筑群勾勒出民国画卷，收获书店的老书籍，搭配一杯侨都咖啡，便能体验“三点下午茶”的慢生活节奏。午后前往启超故里·小鸟天堂文化旅游区，乘船穿梭于巴金笔下的“鸟的天堂”，待到傍晚百鸟归巢，便能切身体会“到处都是鸟声，到处都是鸟影”的生态奇观。结束游览后，不妨到陈皮村逛逛，体验新会陈皮制作工艺，品尝陈皮红豆沙、陈皮鸭等特色美食，为首日行程画上味觉句号。

次日行程将聚焦世界文化遗产与侨城风情。开平碉楼文化旅游区自力村景区是必访之地，15座中西合璧的碉楼与稻田、荷塘相映成趣，其中铭石楼更因电影《让子弹飞》取景声名远扬，成为游客争相打卡的标志性景点。随后，前往塘口旧墟，在先锋书店翻阅侨乡文献，或到无名营造社设计的现代建筑中打卡，再品一碗柴火煲仔饭，当地特色糖水，沉浸式感受乡村的安逸舒适。傍晚深入赤坎华侨古镇，600余座骑楼组成的建筑群中，沉浸式大剧《水之舞》正上演水与光的共舞，泼水派对与啤酒节增添清凉与欢乐氛围拉满，为旅程增添难忘记忆。

正如网友所言：“看排球赛是目的，爱上江门是意外之喜！”相约江门，让我们在排球赛的热血沸腾中，开启一场说走就走的侨乡之旅，留下属于2025年的独特印记。

“要一个大包，一碗粥……”8月25日早上7点多，江门丽宫国际酒店门口的“丽宫食光驿站”已是热闹非凡，展示柜里的菠萝包、鸡扒包、三明治刚出炉便被抢购。

这家有近20年历史的老牌高端酒店，自8月初在门口摆起“地摊”后，用亲民菜品吸引了周边居民，这也是全国酒店转型的一个缩影。

近期，全国多地星级酒店纷纷“放下身段”加入外摆队伍。是跟风营销的噱头，还是应对市场寒流的转型探索？当酒店大厨烹制的叉烧包、红酒东坡肉等以亲民价格走进社区，这场“烟火气实验”背后，藏着高端酒店突破经营困局的深层思考。

文/图 江门日报记者 李银换