

星级酒店餐不到20元，“外摆超市”200多种菜品可选

武汉高端酒店掀起“外摆潮”卖平价菜

7月18日傍晚5时，武昌区金贵源食神酒店，一个陈列着200多种菜品的自选“外摆超市”已是人头攒动。襄阳牛肉面冒着热气，家常小炒明码标价，顾客提着购物篮，像逛菜场一样自在。“感觉更加干净卫生，经济实惠。”消费者张女士是附近居民，她告诉记者：“星级酒店做的，吃着放心。”还有顾客把这里比作“公共食堂”，称赞“品种多、价格亲民，对附近居民来说特别方便”。

连续多日，记者走访发现，这股由高端餐饮、星级酒店掀起的“外摆潮”正在武汉三镇悄然成势：金贵源做起“外摆超市”，湖锦酒楼门口支起惠民摊，小蓝鲸辟出门面专卖卤菜，汉口喜来登大酒店外卖日均700单……从城市核心商圈到社区街巷，平价卤味、家常小炒走进寻常百姓家。“酒店摆摊”正成为武汉夏日街头一道独特的风景，也成为拉动城市日常消费的新引擎。

“外摆超市”平日客流超千人

记者在现场看见，不同于传统外摆的临时摊位，金贵源食神酒店“食神外摆超市”采用“正餐后厨现炒热菜+超市自选+便民三餐”的运营模式，位于酒店一楼的独立专区，面积宽敞、布局规整，配备透明菜品展示柜、堂食区域、粉面明档厨房，甚至设置了洗手池、休息区等配套设施。菜品涵盖粉面、家常炒菜、卤味、粤式烧腊、北京烤鸭等200多款，大部分菜品价格在1元到60元之间，兼顾日常简餐与特色风味。

酒店负责人闫先生介绍，外摆模式从去年7月试水，因复购率远超预期，今年5月正式升级为“外摆超市”。如今平日客流超千人，周末达1500到1800人，新客占一半，外摆营收已占酒店整体的30%。

此前手工粉条包子曾创下一天卖5000个的纪录，有人建议买包子机提效，闫先生拒绝了。外摆追求“快”和“量”，但高端酒店的核心竞争力恰恰是“手工、现做、不预制”。闫先生便说服团队增派人手、坚持手工，从业40年的厨师长也表示：“外摆和堂食用同一批厨师、同一套标准，甚至对外摆鲜度要求更严。”而今，150人的厨房团队同时服务两个场景，将内部原本闲置的场地盘活了。

做惠民菜吸引顾客

这样的消费场景，武汉多家酒店都在尝试，各有各的招。

湖锦酒楼（北湖店）选择了更轻便的模式。从去年8月至今，他们坚持在酒楼门口摆摊，售卖“惠民菜”，特色菜品有秘制香酥鸭、手打肉圆、粉蒸肉、老汉口糍粑鱼等。每个月，惠民菜的品类会根据季节、节气和顾客反馈调整。“我们靠菜品本身吸引顾客”，



金贵源食神外摆超市。

实习生刘欣茹 摄



喜来登大酒店主题餐厅档口。

酒店供图

酒店相关负责人耿先生说，酒店“惠民菜”日均订单可达800单，人均消费20到50元，营收占比10%到15%。虽然没有复杂的场景布置，但所有菜品都由酒店大厨限时现做，卫生标准和出品验收与堂食统一。此外，酒楼还配合社区夏季纳凉、端午中秋等活动，带着菜品走进社区。

小蓝鲸酒店则看准需求，把颇有口碑的卤菜单独拆分出来，形成一块外摆服务。“酒店运营期间，卤菜堂食口碑一直很好，很多顾客吃完后都想打包带走，还有人专门单独购买”，小蓝鲸负责人王灵儿介绍，他们将酒店一间临

街包房打通，做了独立小门面，专门售卖卤菜。每年年底，他们在街边支起炸锅现炸黄陂肉圆子，单日销售额能达两三万元。特别是夏日来临，很多周边居民因为天热不想做饭，也会前来购买卤菜带回家。

星级酒店外卖日均700单

颇有性价比的酒店餐，还要数外卖。在西北湖附近工作的许女士最近发现，汉口喜来登大酒店的午餐出现在外卖平台上，“6元一份的凉拌三丝、20多元的干炒牛河、30元的盒饭，叠加上平

台各种满减券，性价比超高，不到20元就能搞定一顿，吃得也很放心。”

据介绍，汉口喜来登大酒店的外卖主打家常菜。酒店组建了外卖团队，大厨掌勺，经理试菜，专人运营，出餐快、品质也比较稳定。泡菜苕粉肉丝、番茄炒蛋、麻婆豆腐等快炒，价格都在20元内。酒店还贴心准备了针对骑手的福利，13:30—15:30买盒饭，10元一份，饭菜都自己打，管饱。

汉口喜来登大酒店负责人介绍，去年该酒店以外卖切入社区市场，聚焦周边3至5公里的客群，将“星级”后厨产能转化为日均近700单的外卖量，高峰时段突破900单，近三年餐饮营收年均增长10%。品质把控上，酒店坚持“现炒现做”，所有餐食由专业厨师手工烹制，食材全批次可追溯。中餐厅设置12个主题明档，还原武汉街巷饮食文化，现做煎饺、武汉热干面、汉味砂锅、江湖小炒等品类悉数登场，将过早摊、夜市排档的市井场景搬进星级酒店，成为沉浸式体验武汉饮食文化的特色空间。

顾客纷纷表示：“酒店能灵活调整经营方式，开辟新的经营点位，贴合普通民生需求，既方便了百姓，又促进了消费，是双赢的事。”

业内人士认为，眼下武汉高端酒店的“外摆”正在焕新升级，向“店中店”“邻里餐厅”等业态深化，实现了从短期引流到长期经营的转变，用“星级品质+亲民价格”精准对接了市民夏日“不想做饭又想吃得放心”的民生需求。武汉餐饮协会秘书长王灵儿认为，武汉各酒店规范的外摆不仅盘活了企业闲置产能、增加了各家门店的营收，也能向外地游客展示武汉美食，助力城市文旅消费。

记者黄丽娟 见习记者郭双 实习生彭佳彤 刘欣茹