



团购订单量同比增长超55%,餐饮机构“花式宠客”人气旺,午夜后代驾订单同比涨幅近50%——

# 冰城“凉”夏,餐饮市场演绎“热辣滚烫”

本报记者 李佳琪 文/摄

带着家人到楼下新开的烧烤店过“家庭日”,约上三五个好友去心仪已久的饭店“搓一顿”,街头巷尾的游客“听劝式”各处打卡冰城美食……夏日的哈尔滨是凉爽的,旺盛的消费需求则让冰城餐饮市场每一天都在上演“热辣滚烫”。

美团团购数据显示,6月以来,哈尔滨地区的餐饮团购订单量同比增长超55%,很多餐厅一到饭点顾客就要等位,更有饭店一天能发出近500张排号单,烧烤店服务员上客高峰期忙得“一口水都没时间喝”……餐饮消费火热带动了城市的“夜经济”,后半夜的代驾订单同比涨幅近50%。

这个夏天,餐饮老板们想得更多,也试图走得更远。



盛装服务员让食客沉浸式体验西餐。



深夜餐厅外食客不断。



外国游客在冰城欢聚。

饭店客流量持续攀升——

A

## 错开了晚高峰,到现场一看还得排队

“老板,前面还有几桌”“再加6瓶啤酒”“帮我加俩凳子”……在道里区一家烧烤店外,10多个人一边吃着店家准备的零食,一边等着店内的空桌叫号。“最近来吃烧烤的客人特别多,饭点时段我们经常是忙得连口水都没时间喝。”该烧烤店一位工作人员告诉记者,附近的饭店很多,最近生意都特别好。

“原以为早点来会有桌,没想到还是要等位。”肖女士带着母亲来到某餐厅为其庆生,特地选择16时左右到店,寻思怎么着也错开了就餐晚高峰,结果到店后还是排队,

来就餐的学生也多了起来,饭店客流量还在持续上涨。

眼下,冰城餐饮市场异常红火,呈现“热辣滚烫”之势。行走于各商业街区或餐饮集中巷道,人们看到的是滋滋冒油的肉串、红彤彤的小龙虾、冒着泡沫的啤酒,听到的是炒菜锅铲相互的碰撞、干完一杯的激昂喝彩、机器里发出的“你有新的外卖订单”……白天到夜晚,餐厅门前总有等位的“长龙”,大排档里人头攒动,外卖骑手奔驰在街头巷尾。这些,成为冰城夏都最美人间烟火气的生动注解。



阳台竖琴表演。

外地客寻“味”冰城——

B

## 入境游客持续增加,代驾频接跨城订单

夜幕降临,华灯初上,霓虹灯下的哈尔滨热闹非凡:街道两旁的餐厅里服务员忙前忙后,食客吃得津津有味,附近的文创与日用品店顺势延长营业时间招揽顾客……以餐饮消费为主的“夜经济”持续释放动能。美团团购数据显示,6月以来,烤串等夜宵品类的团购订单量,同比翻了近一倍。

“最近,来店内就餐的顾客中70%是外地游客。”中央大街塔道斯西餐厅行政总厨侯宇伦告诉记者,来店里的顾客经常会与店内服务人员攀谈,从口音以及打听周边

“好去处”等细节可以看出,哈尔滨西餐文化吸引了大量的游客消费体验。

美团团购数据显示,近一个月,异地用户贡献的餐饮团购订单量同比增长75%。东北菜、俄餐、烤串是异地食客热门消费品类。其中,以俄餐为代表的哈尔滨西式料理对异地游客的吸引力不断增强,近一个月相关团购订单量增长超105%,增速明显快于其他美食。

“今年明显感觉来店里就餐的外国游客多了。”哈市多家餐饮机构负责人告诉记者,

冬季旅游旺季过后,境外来哈的游客未见减少,盛夏时节,更多外国游客持续涌进冰城,打卡景点、消费美食,感受不一样的城市底蕴。携程平台数据显示,6月以来,哈尔滨入境游客同比增长123%,环比增长16%,入境游客主要来自韩国、日本、俄罗斯、新加坡等。其中,韩国游客占比20%,数量最多。

餐饮消费迅速带动周边行业消费需求。“晚上哪有闲着的时候,后台总在推送周边订单信息,最近这一个月可真是忙坏了,明显感觉到客户里外地人多了。”代驾

司机王洪泽师傅专门接夜间代驾订单,他发现,虽然6月份阴雨天比往年多,大排档出得少,但总体订单量却没有减少。e代驾数据显示,6月哈尔滨代驾订单量涨幅同比超30%,加上欧洲杯开赛,6月份夜间0点后的订单同比涨幅近50%。

不久前,凌晨两点多,王洪泽接到一个目的地是佳木斯的订单。“我一路喝了两罐红牛,早上6点多到的佳木斯。”这一单他挣了1000多元,之后特意买了高铁票返程。他告诉记者,今年入夏后,哈尔滨文娱活动多、氛围好又热闹,很多外地市游客开车带着朋友来冰城游玩、品美食,有着急第二天回去的就会选择代驾服务。王洪泽最近接到的代驾订单,标注的目的地还有肇东、双城、阿城等。

“花式宠客”拉近距离——

C

## 上表演、“定制”新品、送特色,用“烟火钥匙”打开更多扇“门”

面对逐渐攀升的客流量数据,冰城诸多餐饮机构正紧抓手中的“烟火钥匙”,试图打开更多扇“门”。

“我们几乎每晚都会在店外二楼阳台进行乐器表演,涵盖竖琴、小提琴、萨克斯……”塔道斯西餐厅经理称,一方面是想吸引客流,另一方面也希望为市民、游客带来多样化的感受。“有时我们的乐器表演会在餐厅中进行,经常会带动来就餐的市民、游客进行互动,每次都能得到顾客的热烈掌声,气氛非常好。”

更多餐饮机构则从“温度”入手,通过多样化的服务提升游客情绪价值,努力在这场“烟火升腾”的氛围中拔得头筹。

“店面离着中央大街近,这段时间每天到店游客不断,其中包括大量南方游客,所以我们今年有针对性推出了9个新菜品。”小资太太王经理称,很多南方游客偏爱甜酸口味,希望通过新菜品更好地满足南方游客的味蕾。

为让游客尝到特色,餐饮机构没少“动脑筋”。“我们冬天的时候为游客赠送了东北特有的冻梨、冻柿子,他们很喜欢吃。”周记味当家彭经理称,他想让游客在夏天也能尝到不一样的冻梨,所以最近正在研究推出特色免费的冻梨汁,为到店市民、游客送去夏日的清凉。

正当一些店家通过推出小份菜,来满足南方游客“小份量、吃多样”的诉求时,另一部分店里则开始卷“增值服务”了。“我们店离哈西客运站特别近,经常会有游客拉着旅行箱来就餐,我会告诉他们如果不方便可以把箱子寄存在店里。”南虾北调虾蟹馆李经理希望在餐饮主业之外,为市民、游客提供更多力所能及的“有温度的帮助”。

这些,正在潜移默化中拉近游客与这座城市的距离。“小行动”折射着“大作为”,也为餐饮消费增添新引擎,为冰城旅游擦亮名片。

**经济观察**

Jing ji Guan Cha

**GREEN**  
绿色生活,低碳出行

绿  
行  
色

