



江畔烟火、甬味文化 宁波夜间餐饮火起来

宁波拥有三江六岸的天然资源，夏日来临，不少江边的海鲜排档吸引了众多的消费者。有的经过重新布局，开启新的模式；有的坚持亲民价格，主打轻松休闲；还有的用复古环境，激发市民怀旧情结。夜间餐饮经济如何在日益竞争激烈的市场，闯出富有特色的道路，是一个值得思考的话题。



夏夜，不少消费者选择露天平台用餐。



“啤酒交易所”成为新型销售模式。

1 餐饮结合社交、绘画 打造新的餐饮模式

华灯初上时刻，江北白沙码头海鲜大排档已经有不少客人。经过改造后的白沙码头，焕然一新。在保留总体布局的同时，二楼增加了明档海鲜区和现场制作的烧烤区。增加了卡座和包厢数量，对露台区域也重新规划。引进了“啤酒交易所”这样新颖的销售方式，让更多消费者可以体验到夏日消费的独特感受。

“5月份重装开业以来，特别是借助世界杯等重大体育赛事的加持，我们的客流量同比增加了三成左右。”白沙码头海鲜大排档负责人韩健丰告诉记者。韩健丰

说，虽然客流量增加了，但是营业额却同比下降了。“这说明我们的客单价其实是比以前更低了。”

他指着二楼平台上的“啤酒交易所”向记者介绍，“这是一种新颖的啤酒销售方式。”有20多个品种的啤酒通过扫码自助的方式销售。这样的啤酒销售方式，更像是一种社交方式的延伸，让有共同口味的消费者能快速找到话题，达到以酒会友的效果。而且扫码支付的方式，可以实时数据传递，让后台得知哪些啤酒更受欢迎，从而精准出货，实现动态销售平衡。

另一个尝试就是把餐饮和绘

画结合起来，打造文化平台。据了解，重装开业之际，白沙码头就联合海曙美协举办画展。韩健丰说，之后他们还为宁波知名的画家林绍灵先生举办了画展，让更多消费者在用餐的同时可以欣赏名家作品，如果喜欢还可以下单购买。记者在现场发现，包厢过道挂了不少画作，很多画作标注着“已认购”。

韩健丰认为，通过环境的改造，引入新型的酒水销售模式，加上绘画这样的艺术形式加持，现在的白沙码头已经成为宁波夜间餐饮经济的一个亮点。

2 主打“接地气”和“差异化服务” 商家各显神通

相比起白沙码头的重装上阵，奉化江边上舟宿夜江的夜间餐饮也有其特色。这里有三江夜游码头和沿江步道，还有不少休闲娱乐场所，为这里的夜间餐饮打造了一个天然的环境。

新锦港海鲜大排档刚开业一个多月。楼层经理田女士告诉记者，开业以来，他们推出了很多优惠活动，现在包厢基本上每天都是预定满的。

记者看到，198元每斤的帝王蟹、168元每斤的波龙等海鲜，价格还是比较亲民。“夏天的晚上，

我们也开辟了沿江的外摆座位，等到气温没那么高的时候，也有不少客人会选择到那里去用餐。”田经理坦言，室外餐位受天气影响比较大。高温天，即使是夜间，大部分消费者还是选择有空调的室内用餐环境。

边上的东海怡品主打单人海鲜火锅。该门店厨师长李先生告诉记者，入夏以来门店客流量平稳，没有出现大的波动。“我们也推出了菌菇汤底等时令特色菜品，增加了降火祛湿的鲜榨果蔬饮品，突出差异化服务。”李厨师

长认为，虽然现在餐饮行业竞争激烈，但是各家都想办法实现差异化服务，让自己在市场上立足。

旁边的奉化江冷饮则主打一个接地气。工作人员说，他们采取大规模的沿江外摆座位，就是为了吸引夜宵客人，菜品也以烧烤类为主，配上别具特色的奉化冷饮杯，和边上的“精致餐饮”实现错位竞争。“我们这里还是以夜宵为主，客流高峰期在晚上11点以后，天气好的话，江边的位子基本上能坐满了。”工作人员说。

3 复古气息和时尚混搭 营造怀旧情节

渔轮厂海鲜排档，靠近甬江，主打的是复古和时尚的混搭。这里的iPN渔轮厂主打的是一个休闲放松风格。江边的草坪边上有不少烧烤摊位，而边上则有酒吧和演艺场所，充满了现代主义的浪漫气息。此外，不定期举办的各种广场活动，让这里更加容易吸引年轻人和外地游客。而靠里一点的宁波海鲜城则是主打一个复古气氛。这里复刻了上个世纪90年代的渔轮厂特色，各种特色小吃和餐饮机构仿佛时光倒回，吸引了不少具有怀旧情结的消费者。现场的工作人员告诉记者，每到周末或者有特色演出的时候，客流量就会明显增加。

专家建议 立足特色 整合资源是发展方向

记者在采访过程中也发现，虽然宁波的夜间餐饮依托沿江风景，也创出了一些自己的特色。但是总体来看，还是没有形成规模效应，新业态的扩展也不够突出，和国内其他城市相比，也有不小的差距。

对此，宁波甬邦餐饮联合会秘书长水锡峰认为，眼下宁波夜间餐饮经济业态同质化比较严重，很多只能在价格上做文章。坐拥三江口景色、码头人文资源却没有利用好。不少商家跟风网红模式、低价团购，只做表面功夫，缺少核心特色。

面对未来的发展，水锡峰也给出了建议。长远看有几个方向可以尝试和突破：立足宁波菜风味，打造特色菜品，利用渔港直采和供应链整合，靠地道鲜味摆脱价格战。把江景、渡口文化和餐饮融合，不只是卖海鲜，而是要打造夏夜沿江沉浸式夜消费体验。同时区分本地食客与游客，做差异化产品。理性运用线上引流，抱团举办各种主题活动，形成集群人气。

“夜经济机遇犹在，但单纯拼价难以为继。顾客消费的不仅是海鲜，更是独属于宁波江畔的烟火与甬味文化。塑造不可复制的产品与场景，方能行稳致远。一句话，就是要学会文化搭台，海鲜唱戏，把产业从性价比转向质价比。提升品质，提炼品牌，增强餐饮行业的综合竞争力。”水锡峰总结道。

记者 毛雷君 文/摄



渔轮厂排档主打复古风格。