



“金字招牌”品质提升 4.0版沈家门海鲜夜排档焕然一新

□驻普陀记者 刘慧静 通讯员 吴凯阳 陈璐瑶/文 诸葛晓明/摄



吹着海风,喝着小酒,嚼着海螺,啃着蟹腿……夜幕降临,全新改造后的沈家门海鲜夜排档里灯火通明。

东起半升洞,西至中兴路口,48个标准铺面沿着滨海路一字排开,全长1.4公里,占地面积约5000平方米。

开阔、通透的铺面,橙色为主的铝板饰面,屋顶内外装饰卡通式鱼类,辅以现代灯光照明,外型更加简洁美观。

璀璨的灯火,与海边的渔火交相辉映;此起彼伏的欢笑声,伴随着四溢的扑鼻香气,这里,已然成为沈家门十里渔港上一道亮丽的风景线。

“以前是晚上搭铺面,早上拆铺子,现在一年年环境越来越好,阿拉生意也越来越兴隆!”36号摊位老板娘吴波正忙着招呼一波波到访的客人,开店近30年的她,对于这些年来夜排档的环境、品质提升,赞不绝口。

沈家门海鲜夜排档始于上世纪80年代,起初只有寥寥几个摊位。几十年过去,通过经营业主和管理部门的共同努力,特别是2005年国资公司接手后,政府投入资金,通过完善硬件设施、建设排档管理体系等一系列举措,沈家门海鲜夜排档已更新至4.0版,品牌效应不断彰显。

“今后,沈家门海鲜夜排档不仅要做出特色、增强吸引力,更要与普陀海洋文化旅游产业相融合,把品牌打得更响亮,把品质做得更高端。”普陀区文旅集团副总经理王元峰介绍。

未来,“沈家门海鲜夜排档”将作为区域品牌输出重点项目,在杭州、宁波打造“沈家门海鲜夜排档旗舰店”为试点,逐步向全国各地旅游城市输出这一独具舟山海洋特色的文化品牌IP项目,进一步擦亮沈家门海鲜夜排档这张金名片。

位于杭州农都城三楼的“沈家门海鲜夜排档美食旗舰店”已经开业,店铺整体风格以复原沈家门老街景为主,并融入舟山渔文化,以此打造特色网红打卡点。

宁波的“沈家门海鲜夜排档美食旗舰店”正在装修中,将在今年“五一”正式开业。上海、深圳、北京等地的旗舰店也已经在布局中。

沈家门海鲜夜排档管理中心相关负责人介绍,下一步还将在数字化改革上下功夫,打造沈家门海鲜夜排档数字化应用,“我们正着手打造沈家门海鲜夜排档数字化管理系统,游客可在线上浏览、预订、点菜等,通过‘线上+线下’相结合的经营模式,进一步提升游客便捷度和满意度,吸引更多游客前来消费。”该负责人说。

