



坚持人民至上、生命至上 ——习近平总书记引领健康中国建设

>>>详见第3版

舟山新体坛

“原製原味”餐厅的一道“红烧东海杂鱼”为啥10年售价不变?“高佳庄”饭店如何用大数据与年轻消费群体紧密链接?“老同学海鲜排档”请年轻人当店长后有了哪些变化?今年国庆假期前后,记者深入我市海鲜餐饮行业采访——

探寻三家海鲜餐馆的“流量密码”

□记者 陈逸麟 金春玲

今年国庆假期落幕,大批前来舟山品尝海鲜的“尝鲜大军”陆续离岛。按惯例,不少舟山传统海鲜餐馆又将面临一段时间的“淡季”。

10月8日晚,记者在沈家门渔市大街看到,一些传统海鲜排档只有零星几桌客人,有的餐厅甚至“服务员比客人还多”。而当晚,东港凯虹广场内的“原製原味”餐厅却食客满座,店外等号的食客还排起了长队。

一边是传统海鲜排档在黄金周客流退去后迅速冷清,一边是新派海鲜菜馆的热闹仍在延续。冷热反差的背后,是舟山海鲜餐饮行业正在经历的转型。

一组数据显示:今年上半年,全市限额以上餐饮业营业额11.95亿元,同比增长18.8%,增速居全省前列。这组数据的背后,藏着一些海鲜餐馆跳出传统经营舒适圈,以全新经营模式突围的“流量密码”。

今年国庆假期前后,记者分别探访了三家不同类型的海鲜餐馆,探寻它们背后的“流量密码”和“复制之间”。

引流之间: 标准化、亲民化和年轻化的“破局三招”

“原製原味”是最早嗅到变化的本土海鲜餐馆之一。2014年首店落地东港凯虹广场,创始人李辉的目标明确:做舟山标准化程度最高的海鲜餐厅。拆掉排档标配的大水槽与明档冰柜,从杭州请来设计师打造简约门店风格,率先引入扫码点单系统,菜品主打小份化、口味普适化。核心是食材稳定可控——一年四季,来舟游客都能找到地道海味,不必寄希望于运气。

10月2日下午1时,来自湖南的闵先生和女友在“原製原味”餐厅杉杉普陀天地店排队2个小时才落座。“本地朋友推荐的舟山必吃店,人气果然名不虚传。”返程前的10月3日,他们特意再次到店用餐,这也是两人舟山三日游中唯一“二刷”的餐厅。

12年间,“原製原味”在市内外开设分店20家,菜单换了无数次,“舟山风味小海鲜”的定位始终没变。“红烧东海杂鱼”10年前售价59元,如今依然59元,是店里的“销量冠军”。餐厅算过账:这道菜是“流量入口”,十桌客人九桌点,冲着它

进来的客人还会加其他菜。用一道菜把人引进来,用稳定品质将人留下来,用合理价格让人愿意再来。

“稳定”的底气,源于10余年的标准化路径探索。近日,记者走进“原製原味”旗下的舟山授渔食品有限公司。公司五层厂房覆盖选品、预处理、保鲜、配送全流程,冷库里去年冬至收的雷达网带鱼用液氮技术冻着,零下180℃瞬间锁鲜。选品团队每季度奔赴全国各地溯源,春天的长街蛭子、8月的梭子蟹、冬季的带鱼,全是实地尝过才纳入供应。记者进入厂区时,一辆冷链车刚好驶出。“这趟去宁波机场,接刚空运到的秦川黄牛肉,回来立刻分拣处理,第二天一早就能配送到所有门店。”公司负责人余峰介绍。

“高佳庄”饭店则走了一条“向下沉”的路。这家1996年创立的老牌餐企,锚定“物美价廉的百姓饭店”,保留明档点菜传统,但也在用大数据降低点菜门槛。执行董事长张振华带团队采集全门店用餐评价与出品数据,用大数据筛选口味普适、不易踩雷的菜品。记者在2个月里几度用“小红书”搜索“舟山海鲜餐馆”,“高佳庄”排名均位列前三。其在美团、抖音平台上同样人气高、评价好。

善用大数据,让餐厅与年轻消费群体产生了紧密链接。“高佳庄外卖”颇受年轻群体青睐。10月7日晚上,记者点了一份外卖套餐:红烧土豆牛腩、麻婆豆腐、肉丝糊辣,配以米饭、香菇青菜、鲜切水果及绿豆汤,菜品用铝箱盒密封,装在定制保温袋里,总价63.9元。靠这份接地气,“高佳庄”连续3年登上“大众点评”“舟山必吃榜”,旗下每家门店外卖月售超2000单。

门店改造也在同步推进,过去

走商务风,层高阔绰、吊灯华丽,新装修的门店主动压低层高,增加软包卡座,弱化环境的压迫感;服务员不再要求穿正装,转走“亲和风”。“所有调整,都是为了更贴近老百姓,让普通人日常消费无负担。”张振华说。

位于普陀东港的“老同学海鲜排档”(以下简称“老同学”),店名带“老”,记者却看到了满店的年轻人。“老同学”海莲路店,前台是个20岁出头的姑娘,大厅里几个小伙子正小跑着端茶上菜。2008年开店时,这家排档与传统排档模样无二。转折发生在2013年,老板汤亚萍从杭州请来一位年轻职业经理人当店长。“小伙子20多岁,一上来就跟我谈,杭州人现在吃饭都看‘大众点评’,我们得早点布局。”彼时,汤亚萍根本没听说过这个平台,但还是选择放手让年轻人去试。团队自己拍菜品、写文案、发笔记,硬生生攒出第一批线上流量。次年“五一”假期,大批游客循着线上笔记找过来,整条街被堵得水泄不通。

2019年,她又从江苏招了一位“抖音达人”做新店长。疫情期间堂食停摆,两人抱着试试的心态开了第一场直播,卖99元3斤的小龙虾,没想到直接爆单,一场就卖出一万多单。此后,“老同学”顺势做起抖音账号,至今已发布2000多条短视频,开播近千场。汤亚萍最大的心得是:“要相信年轻人的创造力,要和年轻人站在一起。”每年暑假,餐厅会招30余个“准大学生”,拉群“悬赏”:店里空的时候尽管玩抖音,拍出视频、流量起来有额外奖励。3家门店12位店长,三分之一不到30岁。今年5月新开的半升洞店主打“山洞风”,从设计落地到日常运营全交给年轻店长,已成舟山新晋网红

打卡点,国庆期间人气满满。

三家海鲜餐馆的路径各不相同,但“流量密码”的内核却有共通之处:“原製原味”用标准化解解决“靠天吃饭”,把海鲜做成“想吃就能吃”的日常选择;“高佳庄”用亲民化打破“海鲜即高消费”的刻板印象,让老百姓一日三餐都能放心选;“老同学”用年轻化激活老排档,让年轻人拍给年轻人看。它们分别对应了供应链能力、价格策略和内容运营三个维度的竞争力。

复制之困: 如何让更多藏在街巷里的 海鲜餐馆“被看见”

陈先生和妻子在沈家门渔市大街经营海鲜排档已有30余年:“平时主要做老客熟客,只有节假日东港、朱家尖的餐厅‘吃饱了’,客流才会外溢到我们这里。”

天眼查数据显示,截至今年9月,全市存续或在业海鲜餐饮相关市场主体中,个体工商户占比超过九成,像这样的夫妻店、家庭店、单店经营仍是主要模式。

三家海鲜餐馆闯出的路,能否复制到更多普通海鲜餐馆? 浙江海洋大学讲师卫玉倩曾带领团队抓取50家舟山传统海鲜餐厅近一年的食客评价进行研究。结果显示:超四成差评涉及口味不稳定;近三成涉及价格偏高、性价比不足或收费争议;等位久、点餐流程复杂、上菜速度慢等服务问题也较集中。“传统小店依靠老板懂海鲜、厨师懂家烧、熟客口碑和家庭协作维持经营,成本可控,但局限明显。”卫玉倩说,头部品牌的成功经验,很难直接复制到资金、人力、精力都有限的中小海鲜餐馆上。 下转第4版▶

微评@

给更多小海鲜餐馆递把“流量梯子”

转化成小餐厅用得上、扛得住的方法。

这既需要启迪,更需要政府精准的帮扶。启迪,是让中小经营者看到,流量并非只有付费推广一条路,明码标价、菜单优化、卫生改善、服务规范,本身就是最基础的“流量密码”。帮扶,则是递上一把“流量梯子”,把单家小店无力承担的成本,通过以奖代补、数字帮扶、官方推广等方式降下来。

舟山要“打造最吸引人的海岛旅游目的地”,既要让人愿意来,更

要让人愿意停下来、留下来。大批游客涌入舟山,如果只有少数头部餐厅接得住不断迭代的市场需求,游客的体验感就难以真正提升,舟山海鲜的整体口碑也难以真正立住,“人多”的目标就难以真正达成。只有让更多藏在街巷里的小海鲜餐馆完成转型,让游客无论走进哪家店,都能吃得开心、吃得满意、吃得放心,才能真正引客、留客。

这才是“流量密码”真正被复制的意义。

低成本打造全民健身新空间

白泉河东村“轻”建首个气膜体育馆

□记者 吴建波 通讯员 王思涵

本报讯 定海区白泉镇河东村村委会旁的一块空地上,最近出现了一座白色弧顶建筑,远远看去犹如一个巨型气球(见图)。这是村里正在加紧建设的舟山首个气膜体育馆——白泉青年体育馆。据介绍,该体育馆内部开设7个羽毛球场,为周边居民提供锻炼场地的同时,增加村集体经济收入。

走进这个占地近1000平方米的场地,室内顶部已安装好反射照明设施,工人们正在为羽毛球场涂装饰划线做准备,整体进度已超90%。河东村党总支书记阮定告告诉记者,体育馆除地基外没有用过一砖一瓦,整个建筑靠气膜支撑,并用内外气压差“吹鼓”,最高挑高达



摄影 见习记者 魏珏佳

到14.6米。据介绍,气膜内部有钢缆、保温层、防火层等,拉伸性强,具备体育馆所需的透光性、耐候性,能抵御14级风力。此外,气膜体育馆配备了温控系统与空气净化设备,确保室内空气清新。

据了解,同规模传统体育馆造价一般在500万元左右,建设这座气膜体育馆成本只需100多万元,设计使用寿命20年。阮定定表示,场馆建成后计划委托第三方市场化运营,并给予本村村民优惠,预计年底正式对外开放,初步测算每年可为村集体增收约15万元。

除了白泉青年体育馆,河东村还计划在周边建造露天网球场丰富运动场馆业态,依托园山园主题公园、陈家大院、东海第一樟等文旅元素吸引更多市民游客走进河东村。

第八届全国文明城市创建周期首次 年度评估结果揭晓 舟山市本级和嵊泗县获评优秀等次

□记者 石艳虹 通讯员 包剑辉

本报讯 近日,中央文明办公布第八届全国文明城市创建周期首次年度评估结果,舟山市本级、嵊泗县获评优秀等次。

本次年度评估覆盖全国506个全国文明城市(区)。全国仅有33个地级城市获评优秀,浙江省占2席,舟山位列其中;全国56个县级城市获评优秀,浙江共有9个县入选,嵊泗县榜上有名。

这份荣誉,是我市一以贯之、久久为功推进文明城市常态长效建设、迭代升级海岛城市治理能力的结果,也是全市上下实干争先、全民共建共享结出的精神文明硕果。

近年来,我市纵深推进城乡环境综合整治,紧盯主次干道、农贸市场、城乡接合部等重点点位常态化巡查督导,持续优化海岛人居环境。围绕群众身边“急难小事”,扎实推进“五小惠民行动”,同时面向新业态和“一老一小”群体,打造百姓茶馆、小哥驿站等功能型特色实践阵地12个。

立足海岛特质,我市依托“海上新时代文明实践号”,将文明宣讲、文化体验、人文关怀搬进码头、送上船头,送入渔民心中,推动文明实践从陆地延

伸至蔚蓝海洋。今年创新打造“文明细胞向海·涉海文明共建”特色品牌,建成中化兴中岙山基地、朱家尖西岙码头首批两大海上船员驿站文明样板阵地,联动21家全国文明单位及新一届培育单位落地6项涉海共建实事。

此外,我市持续推动崇德向善之风,擦亮“舟到有礼”市域文明品牌。近两年,累计选树市級道德模范10例、浙江省道德模范2例,评选“舟山好人”52例;15人获评“浙江好人”,5人获评“中国好人”。

截至目前,全市拥有全国文明城市村镇24个、全国文明城市21家、全国文明校园3家、全国文明家庭4户,各类“文明细胞”持续发展壮大。

市文明办相关负责人介绍,下一步将紧扣海洋文化名城建设,持续巩固拓展创建成果,落实《舟山市2026—2027年度全国文明城市常态长效管理实施方案》,深耕“文明细胞向海工程”,做深做实“五小惠民行动”,持续深化文明微行动,统筹推进道德典型培育、乡风文明、新时代文明实践等各项工作,持续擦亮全国文明城市“金字招牌”,为高水平建设现代海洋城市凝聚强大精神力量。

“浙BA”普陀队昨主场对战卫冕冠军杭州队 全力以赴,拼到最后一刻

□记者 王倩倩
通讯员 田宇 朱丽莎

本报讯 昨晚,“浙BA”省级争霸赛小组赛继续火热开打,普陀队主场迎战杭州队。面对实力强劲的卫冕冠军,普陀队全力以赴,顽强拼搏至最后一刻,最终以64:76遗憾落败。

比赛伊始,客场作战的杭州队迅速进入状态,打出一拨8:1的精彩攻势,拿下良好开局。但普陀队反击速度极快,依靠连续罚球实现反超。首节战罢,双方战成14:14。次节归来,两队依旧拉锯,比分交替上升。本节最后5秒,普陀队投进了一记压哨绝杀,以32:30领先进入中场休息。

易边再战,对抗强度再上一个台阶。普陀队开场命中三分,杭州队立刻两分进账。本节最后5秒,普陀队再次上演了一记压哨上篮绝杀,同时获得额外罚球机会并命中。第三节结

束,比分定格在51:53。末节决战,杭州队加快节奏持续得分,普陀队体能明显下降,但仍不断寻找得分机会。终场哨响,普陀队以64:76憾负。普陀队15号球员史晓恩在此役中狂砍29分。

舟山球迷们汇聚看台,全程坚守助威,以响亮的口号、激昂的歌声持续为普陀队球员打气。

作为东道主,普陀区以热忱与匠心,让“浙BA”赛事不只是一场竞技比拼。场馆内,《同心护航浙BA》《羽跃新生》等精彩节目轮番上演;场馆外,“浪尖争霸·鲜游普陀”普陀潮集勾勒出生鲜的城市烟火。普陀区还推出景区、餐饮、住宿、文娱等组合优惠,全方位撬动消费全城升温。据介绍,当晚投放了近万元消费券。

10月20日,普陀队将客场迎战台州队。10月25日,舟山队将坐镇主场迎战瑞安队。

国际木兰拳(剑、扇)邀请赛暨大奖赛 在舟开赛 26支海内外代表队切磋拳艺

□记者 王倩倩

本报讯 昨天上午,2026年“浙江·舟山群岛”国际木兰拳(剑、扇)邀请赛暨大奖赛在普陀沈家门小学开赛。来自国内外的26支代表队、200余名运动员同台切磋,现场展示木兰拳运动的独特韵味。

据了解,本次比赛采用国家体育总局武术运动管理中心编审的规定套路,设有木兰拳简化系列、木兰新拳18式、木兰舞武创编等多个竞赛项目,全方位考验参赛选手的动作规范性、节奏把控力、队形整齐度与精神风貌。我市共派出8支代表队共计67人参赛。

比赛现场,各参赛队伍身着整齐统一的服饰,精神饱满、身姿挺拔,依次登台竞技。拳术招式虚实相生、沉稳大气,一招一式规范标准、气韵十足;木兰扇轻舞飞扬、开合自如,扇影翻飞如蝶舞翩跹,灵动飘逸;木兰剑轻灵舒展、动静相宜,剑气流转间刚劲暗藏、韵味悠长。

木兰拳是融合传统武术、古典舞蹈与养生气功的特色运动项目,兼具健身性、观赏性与文化性。近年来,我市积极引导市民科学健身,增强体质,不断普及和推广木兰拳健身运动,有计划地组织开展学习、训练、交流、比赛等各种活动,推动木兰拳迅速得到发展。