

“超市食堂”何以走红？

用平价与美味拴住顾客的胃

核心提示

“一进超市就闻着香味儿了，比在家做饭省心，比外卖吃得踏实！”11月26日12时许，在中心城区某连锁超市里，刚下班的95后公司职员刘女士正端着热气腾腾的餐盘，在堂食区熟练地找着空位。

近期，记者在走访中发现，包括不少年轻人在内的各年龄段消费者，午餐、晚餐不再依赖外卖，而是走进了超市里的“平价食堂”。

这些藏在超市货架间的美食档口，正用亲民的价格、新鲜的食材和透明的制作过程，悄然改变着大家的消费习惯，也为传统超市注入了新活力……

品质，我们在收货。□记者 杜莹莹 文/图

取冰处。您可以咨询
行拿取冰块，到家后
口冷藏储存。



一位年轻消费者正在挑选熟食。

当超市成“干饭首选地”

11月25日晚，中心城区某大型连锁超市熟食区格外热闹。

暖黄色的灯光映射在整齐的餐品上，刚出炉的羊肉串直冒油，现包的水饺在沸水中翻滚，冒着热气的稀饭、码放整齐的寿司和切好的新鲜果切摆得满满当当，几十种餐品的香气在空气中交织。

旁边的堂食区里，七八张长桌被围得水泄不通，四五十个座位几乎座无虚席，就餐人群中20至35岁的年轻人占了多数。

“以前天天对着外卖软件翻半天也不知道吃什么。现在一下班，就往超市冲。”在附近服装店工作的刘女士擦了擦额角的薄汗，笑着告诉记者。自从发现这个“宝藏食堂”，她已经连续两周没点过外卖了。

“一杯暖乎乎的红枣豆浆才2块钱，一份脆皮鸡翅外酥里嫩7块钱，加起来不到10块钱，比外卖便宜不少，味道还好。”刘女士边说边掏出手机展示消费记录，她最近一周的晚餐支出都稳稳控制在20元以内。

超市食堂的吸引力不止于上班族，周边不少居民也成了常客。刚在超市买完菜的赵阿姨，正端着一份卤面在餐桌间张望。“家里现在就我一个人，买菜、做饭、洗涮一套下来太麻烦。”她对记者说，你看这卤面，8块钱一大份，菜多肉多分量足，比自己做还划算。“以前总觉得超市餐是‘速食’，试过一次才知道，食材新鲜得很，味道不输楼下的小饭馆。”

双职工家庭的王先生则是带着上小学的儿子来的，孩子手里攥着刚买的卡通餐具，正等着餐品。

“我们夫妻俩都加班的时候，带娃来超市用餐是最省心的选择。”王先生说，他给孩子点了一份现做的红豆饼，自己要了一份卤面，总共花了不到20元。“这里选择多，孩子能挑到喜欢的，食材也放心，比吃路边快餐健康多了。”现在他们家每周至少有三次晚餐，是在超市的烟火气里解决的。



超市工作人员在制作红豆饼。

高性价比背后的“成本优势”

记者在现场留意到，超市食堂的价格确实很有竞争力：一份凉面或凉皮8元，一笼小笼包8元，一根现烤羊肉串10元，黏豆包2元一个，烧麦1元一个……即使像三文鱼、炸鸡等餐品，价格也比外面餐厅优惠不少。对比动辄几十元起步的外卖，这样的美味让不少年轻人直呼“真香”。

“超市+餐饮”的模式很受欢迎，主要是踩中了年轻人‘平价刚需’的消费痛点。”该超市工作人员向记者解释道，超市食堂的高性价比，还源于其独特的成本优势。

首先是租金优势。作为商场的主力店，超市的单位面积租金远低于临街的快餐门店，熟食区分摊

的成本自然更低。

更核心的是供应链优势——超市本身就是生鲜食材的采购大户，每天都有大量新鲜蔬菜、肉类和粮油进场，熟食区的食材直接从超市供应链调取，省去了中间商环节，成本大大降低。

“比如我们做水饺的猪肉，就是超市生鲜区当天的鲜肉，价格比餐饮店批发采购还低不少。”该超市工作人员举例说，食材成本降下来，超市才有底气推出平价餐品。

这种模式还形成了“双赢”效应：快餐是高频消费，顾客来吃顿饭，很可能顺便买瓶饮料、带点零食，甚至采购生活用品。

干净卫生才是“圈粉关键”

“价格便宜是基础，干净卫生才是我常来的根本原因。”正在等待馄饨出锅的00后职场新人张女士说，她之前总担心外卖的卫生问题，直到看到超市的“明厨亮灶”才彻底放心。

透过熟食区的透明玻璃窗，记者清晰地看到，工作人员身着工作服，戴着口罩和手套，食材清洗、加工、烹饪的全过程都暴露在顾客眼前，一目了然。

超市熟食区的配套设施也十分贴心：洗手池、微波炉、一次性筷子、勺子一应俱全，方便顾客随时使用。餐品陈列柜上醒目的“当日制作、当日出清”标识，让人心里很踏实。

“我们的饺子都是当天现包，羊肉串现烤，果切也是当天新鲜水果现切。”熟食区的王师傅用消毒过的抹布擦了擦操作台说，卖不完的餐品晚上会打折处理，绝对不会留到第二天。

此外，就餐区的卫生管理同样严格。保洁人员不停地在餐桌间巡视，顾客刚起身，就立刻上前收拾餐盒、擦拭桌面，地面也始终保持干净无油污。

尽管到了20时，超市食堂的客流依然不减。刚入职不久的大学毕业生李阳说：“对于年轻人而言，能找到性价比高又放心的吃饭地方不容易，超市食堂算是解决了我们这些年轻人的‘吃饭难题’。”

超市食堂走红，是对平价健康便捷消费需求的精准回应，也为传统商超转型提供了鲜活样本。

“超市+餐饮”模式发挥商超供应链、性价比优势，贴合多群体日常刚需，让超市升级为“社区生活空间”。

采访中，不少消费者表示，期待更多商超借鉴创新，优化食材、品类与就餐体验，让平价美味惠及更多市民，为城市注入民生温度。

