

仙营北里夜市正式“开街”

济宁主城区再添一处美食打卡圣地,人气爆棚

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者
周惠娇 通讯员 范培倩

在夜经济中,吃是一个永恒的话题。随着“夜经济”活力的热潮从一线城市来到了二三线城市,11月8日18点18分,在舞狮表演的锣鼓声中,任城区仙营北里夜市正式“开街”。现场人潮涌动,好朋友们三五成群,不时拿出手机发个朋友圈,分享这“人从众”的场面。



扫码看视频。

开街人流量爆满 营业到凌晨2点

8日晚,仙营北里夜市内,网红风、工厂风、老济宁建筑风、学院风……一间间风格各异的商铺和一辆辆餐车前,客

人络绎不绝。“这里不仅有各式各样的美食,特别适合拍照发朋友圈,好朋友们都给我点赞。”济宁职业技术学院的学生小张放学后与舍友们来到美食街后,被现场的墙面上的各种图画所吸引。

“开业前的几天,我们搬



夜市的“网红”属性,瞬间引爆济宁市民的朋友圈。
齐鲁晚报·齐鲁壹点见习记者 王浩然 摄



仙营北里夜市“开街”,吸引众多市民。 齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 张清直 摄

到这里,以前是个小摊位,现在变成餐车,空间变大,两边都可以卖东西,很方便。”大个子夹饼老板仲维美告诉齐鲁晚报·齐鲁壹点记者,自己经营夹饼店快15年了,有了很多老顾客,来到仙营北里夜市,对比原来的小店,这里不仅有老顾客的光顾,还有很多新顾客。“刚在这里营业没几天,现在一天准备90个左右的饼,还有各种炸串,每天营业到凌晨。”仲维美说。

夜幕降临,越来越多的人流涌人这条极具特色的夜市里。原来就在这经营杂粮煎饼店的老板,正乐此不疲地忙碌着。“这几天每天都营业到凌晨2点多,一大早又要早起准备食材,对比以往经营状况,夜市正式营业后,客流量增加了很多,每天晚上的营业额对比之前要多挣200多元。”杂粮煎饼店的老板说他正在适应这种状态,会将营业时间延长,只要有顾客,他就会一直

营业。

“以前下班后,找家夜宵店很难,现在不仅有夜市,还有24小时便利店,咱们济宁有了大都市的模样,再也不怕饿肚子了。”市民冯嘉伟在一家KTV上班,经常凌晨下班,以前想吃顿热乎的夜宵都找不到地方,仙营北里美食街营业后,这里成了他吃夜宵的首选之地。

网红美食街吸粉 “夜间经济”增长

要想认识一座城市,必须要看一看她的夜晚,可以说,夜市,是一个城市商业繁荣的标志,是一个城市的灵魂。济宁作为一个美食众多的城市,本身就有一定“夜食”的基础。除了加班族,还有一部分人在应酬后选择非主食类的餐饮项目进行“二场”,但在一定程度上局限于一些商圈的选择,或者是可选择的品类较

少。

“仙营北里美食街是以能代表本土文化的特色小吃为主,再辅以当下年轻人所以喜欢的网红产品,如茶饮、烤肉、居酒屋等30余家经营主体,没有品类重复,以鲜明的美食特色吸引多层次的消费群体。”仙营北里美食街的总经理高洪波表示,“夜经济”是典型的消费经济,应该突出地域特色。

9月25日,济宁市出台了《关于加快推进夜经济发展的实施意见》,推出系列鼓励夜经济发展的政策。任城区结合实际,推动鼓励夜经济发展。仙营北里改变传统小吃街的业态,优选商户、专业设计,打造集美食、咖啡、茶座、阅读于一体的美食街区。

今后,任城区将致力于特色夜市街区建设,提升城市品质,满足多层次群众需求,给人民生活增添色彩,提高居民满意度和获得感。