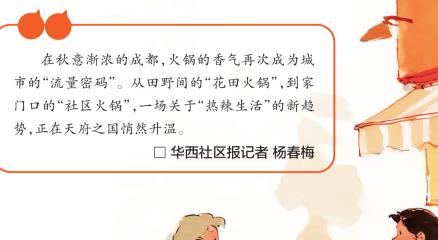


2025年10月17日 早期五 编辑 董峰 版式 张







"热辣"生活新坐标:花田与社区里的火锅

秋日花田火锅

「丰收场景里的新"流量地标"

十月的成都,稻谷金黄、芙蓉正艳。趁着 国庆中秋假期,不少市民选择走出城市,在近郊的田园间打卡特色餐饮体验,其中,"花田 火锅"成为最具烟火气的新场景。

在崇州隆兴镇黎坝村和白头镇五星村, 不少花田火锅在秋日丰收氛围中重新开业。帐篷、灯串、户外桌椅围绕稻穗与花海 布置而成,游客围炉而坐,在微凉的秋风中 感受火锅的热气。

"现在天气不冷不热,是最适合户外火锅的季节。"四川省火锅协会严会长介绍,"崇州、龙泉等地的花田火锅做得比较成熟,有的还叠加了露营、音乐节、美食市集等活动,带动人气非常旺。"

在黎坝村的"农博记忆·花田火锅",每逢周末或节假日,游客都需提前预约。主理人介绍:"10月客流跟春季持平,白天是家庭游客多,晚上是露营团体。"

花田火锅不仅满足了游客"打卡+美食"的双重需求,也成为乡村旅游的新增长点。根据四川省火锅协会统计,国庆中秋假期期间,全省近郊"花田火锅"平均上座率达91%,

较平日提升近40%。"火锅本身是城市文化的代表,而当它走进田野,就成了乡村文旅的'社交新人口'。"严会长说。

社区火锅

城市烟火的"恒温场"

如果说花田火锅是"周末生活方式"的象征,那么社区火锅则是成都居民的"日常温度"。从金牛到双流,从龙泉到新津,社区火锅的烟火气正从小区门口弥漫到城市各个角落。

"社区火锅肯定更占优势,因为它就在城里头嘛。"严会长介绍,"像罗二火锅、冯校长火锅、笨小孩火锅这些,都是我们做得比较好的社区业态。"

其中,位于金牛区的"燚叁三火锅"国庆中秋假期期间日营业额保持在1万到2万元之间,高峰期排号超过20桌。"做社区火锅就是服务周边常住人群,把味道和品质打磨到极致。"该火锅店负责人杨总说,"宁愿少挣钱,也要让居民形成信任感,才能做到复购。"

社区火锅的选址逻辑也更加务实——不进一线商圈,而是选择"一流商圈的二三流位置",既能享受外溢客流,又能避免高租金压

力。如今,这种以100㎡左右、装修投入约20-30万元的小型火锅店,已成为成都餐饮市场新的主力形态。与此同时,菜市场、商业街区、社区广场正在成为"火锅+生活"的新场景。

"双业态"融合

火锅创新的成都范式

当下餐饮业进入存量竞争阶段,成都火锅的创新正从"单一爆款"转向"组合创新"。 花田火锅与社区火锅的"双业态"组合,正成为品牌寻找新增量的典型路径:一头连接文旅流量,一头扎根日常生活;

一边是体验经济,一边是生活刚需。

据四川省火锅协会相关数据显示:花田 火锅类文旅餐饮今年秋季客流量同比增长 28%;社区火锅门店数量同比增长35%,消费 者复购率超过七成;约四成火锅品牌正在尝 试"火锅+露营""火锅+咖啡""火锅+夜经济" 等创新融合形式。

花田与社区看似一远一近,实则共同指向成都人的"生活半径"。前者是"走出去"的浪漫,后者是"回家来"的温度。当火锅的热气在秋风中升腾,也升腾起这座城市独有的热辣生活力。