



天涯区在全省率先探索实施商户临时外摆政策

三亚为何鼓励老商圈商户「外摆」？

海南日报全媒体记者 李梦楠

“

允许外摆后，我们专门在店外摆上了桌子。外摆区环境好了，顾客自然愿意多坐一会。”海岛鲜生店铺老板吕旭兵说。今年4月，三亚市天涯区在全省率先探索实施商户临时外摆政策，他成为首批受益者。

三亚过去有“一河一路”的说法，相邻的三亚河和解放路，曾经是来鹿城旅游的必打卡之地。如今，三亚旅游业发展火热，作为当地商业发源地的解放路近些年却沉寂下来，周边的新民街等老街也受影响，生意略显冷清。

商户临时外摆政策的出台，便是要扭转这一局面。政策实施一个多月，商户外摆如何激发街区商业的消费动力？外摆带来的活力与秩序问题如何平衡？海南日报全媒体记者近日展开了走访。

市民游客在品尝小吃。
市民游客在新民街外摆水果摊位处购买热带水果。

A 店铺转租困难、空置率攀升 老商圈转型迫在眉睫

4月23日中午，一则消息引起了吕旭兵的注意，让他瞬间放下手头的活儿，反复确认消息的真实性。

当天，三亚天涯区发布商户临时外摆措施，鼓励新民街、建设街南段、文明路等7条街区部分商铺率先开展试点，在指定区域适当设置促销、经营设施。

吕旭兵的店铺位于新民街。开放外摆政策消息传来，他当即在距离店铺不足500米的五金店购入一批木桌。当晚，这批桌椅就出现在店铺外，欢迎来往的消费者入座。

“一分钟都不想等！”吕旭兵脸上写满了急迫，“和曾经红火的时候相比，近些年来这里的游客少了许多，我们这些店家都很着急。”

海南建省办经济特区后，三亚得到较快发展。旅游业的兴旺和市民生活水平的提高，促进了咖啡厅、手工艺品加工店、海南特产专营店等娱乐消费经济发展，这些店铺大多集中在新民街，这条街也成为三亚传统繁华商业街区的代表之一。吕旭兵20世纪90年代从江西来海南“闯海”，便看中了新民街这块自带“流量”的区域。

2012年起，随着两家海鲜加工店的进驻，三亚第一农贸市场海鲜直供优势发挥出来，新民街逐渐成为以海鲜加工为主要经营业态的街道。五湖四海的游客坐在店门口聊天、吃海鲜，这些热闹场景成为许多店主人的共同记忆。

随着三亚城市的进一步发展，亚龙湾、三亚湾、海棠湾等逐渐成为新兴热门打卡

地；市区内，蓝海购物广场、青春颂、天悦城、大悦城等商圈相继开放。在新业态新玩法的叠加影响下，客流量逐渐从老城区流入新商圈，新民街不复往日光彩。

“不仅仅是新民街，附近的老商圈都面临相同的困境。”天涯区相关负责人介绍，天涯区是三亚老商业中心，辖区内的多个老商圈被设施陈旧老化、业态规划滞后等问题困扰。

店铺转租困难、空置率攀升，以新民街为代表的老商圈转型迫在眉睫。如何利用现有店铺资源活化老商圈，恢复曾经的活力和烟火气，成为摆在天涯区面前的一道难题。

经过调研，该区最终决定以商户临时外摆措施为突破口，鼓励新民街等老商圈的商户打破室内经营的局限，将店铺空间向室外延伸，利用店外空地增设用餐、展示区域，通过灵活多元的经营形式，吸引客流和消费。

“拼高端我们比不上新街区，我们能比的，只有烟火气。”闯海30余年，吕旭兵很清楚这条街的优势：小街巷、老居民，这里有地道的“三亚味”。

B 外摆拓展“第二空间” 露天环境营造度假“松弛感”

在建设街圆方水果店门口外的过道上，几个筐靠墙排列，筐内或饱满或新奇的水果吸引着来往的游客。

外摆的桌椅陈设，不仅是城市鲜活的印记，也是商家灵动的招牌。

“水果摆在街道旁，游客伸手就能买到新鲜水果。”圆方水果店店主吉霞说，新政策对商家来说是一场“及时雨”，不仅吸引了客人，也为商铺带来更多收益，“一个月下来，店铺收益至少增加了30%。”

外摆拓展了店铺的“第二空间”，在一定程度上增加了营业面积，降低了经营成本。

“开放外摆后，租金不变，但我们经营的面积扩大了1倍。”鲜蛙烤鱼店铺老板袁月算了一笔账，店内常年放置7套桌椅，如今店铺外也能摆六七桌，消费者来后几乎不用等位。

开放外摆后，袁月店里多了不少“新面孔”。“很多外国人也常到我们店里来吃饭。”

为此，袁月还专门下载了翻译器，这样“可以更好地和客人们沟通”。

开放外摆，不仅对商户有好处，也能够满足消费者对“烟火气”“氛围感”的需求，让食物多了份“街头烟火”的香气。

“人不用进去就能知道店铺热不热闹，商铺外面人越多，说明越有人气。”来三亚旅游的苏青云说，外摆提供了露天就餐环境，在外面吹着晚风、看着街景，和朋友碰杯聊天，比坐在室内更有度假的“松弛感”。

吕旭兵说，来店里吃饭的人有不少本地居民，开放外摆后，一个老顾客的话让他动容，“他说，‘海鲜在哪都可以吃，我就喜欢这街上的烟火气。现在这里变得更热闹了，让我找到了老三亚的感觉’。”

下一步，吕旭兵还准备在店外的墙上装饰景观灯，让顾客一眼就能看到，并且想进来。目前，他已经着手设计心目中的小店模样。

C “秩序线”与“烟火气” 商户外摆如何便民不扰民？

文明路、建设街、儋州三巷、团结路、解放路、阿里山小吃街、红旗街……第一批开放试点的街区，几乎都是人口居住密集的街区。

这些街区里大多是居民自建房，楼下是店铺，楼上是住户。商住混合，街道较为狭窄。以建设街为例，不足两米的人行道，商户的桌椅一摆，行人通行便窄了不少。这样的袖珍空间，如何平衡商户和住户需求，考验着社区的治理能力。

这一点，建设街社区党支部书记谢彬彬深有体会。“商户外摆管理有三难。一要不影响行人居民正常出行，二要减少对环境的影响，三要鼓励商户多元化经营。”谢彬彬坦言，商户外摆要做到便民不扰民，就是要在这三难中寻找一个相对合理的“平衡点”。

开放外摆，不代表无序外摆。烟火气与文明线如何兼得？在这方面，天涯区也做了一些探索。

在外摆区域与时间上，开展试点的街道由区综合行政执法局现场统一划定外摆标线，商户不能越线经营；时间上，台阶以上区域可全天使用，台阶以下区域在避开高峰时段且不占用盲道的前提下开放。

在减少对环境的影响上，天涯区“软硬兼施”：一方面，成立巡查小组，由区综合行政执法局牵头，联合社区、市场监管等部门定期巡查，对外摆区域环境卫生及秩序维护等情况进行监督；另一方面，推动商户自治，要求商户遵守“商户临时外摆三定三包”原则，规范日常经营行为。

“如果商户做不到，首次轻微违规，我们会书面警告并责令整改。”建设街网格长陈正伟介绍，商户3次违规或严重违规（如占道阻塞交通、污染环境），则取消外摆资格，1年内不得重新申请。

“凳子靠里面一点，别妨碍正常行走。”每到晚上，陈正伟总是一边熟捻地与店主打招呼，一边提醒外摆店主挪凳子、收垃圾，降低说话音量。开放外摆前，陈正伟是这条街的“熟客”，外摆后，他到街上的次数更多了。

街区的政策是外部规范，要想减少住户和商户的矛盾，最重要的还是商户的自觉主动。

“要想长久经营，就要与周边居民搞好关系。”袁月说，晚上10时后，她会引导坐在外摆位的顾客尽量坐到店内，或者说话小声点，“平日里，我们也常和居民们沟通，你包容我，我让你，关系就处好了。毕竟，大家都希望这条街热闹起来。”

D 从“临时外摆”到“特色街区” 三亚探索谋定“一街一策”

对于袁月来说，这次外摆既有机遇，也有挑战。

“外摆几张桌子，能给商家带来不少收益，但这只是短期的。这片区域街区多，小吃店也多，我们需要有自己的特色卖点，才能有持久的竞争力。”谈到这个问题，袁月的声调陡然升高。

如何打造特色？随着外摆商户逐渐增多，这些问题也抛给了社区。“想要保持长久的热度，商户还需要提高商品与服务的多样性。”谢彬彬认为。

实际上，天涯区在这方面也早有布局。在鼓励商户多元化经营方面，天涯区提出，经相关部门审查，符合条件的商家可引入第三方合作外摆并签订合作协议，由门店向社区提出申请且承担主体责任。

“这意味着我们可以‘搭个伙’，搞合作经营。”商户陈大姐近期购入了一台炒冰机，计划和其他商户合作拓展经营品类，“模式活、产品新，生意准能火。”

在实际经营中，部分店铺在完成“规定动作”的同时，还充分发挥创意，将外摆区打造成各具特色的“打卡点”，形成了新的竞争力。

夜幕降临，三亚情人颂商业街灯火璀璨，泰式餐厅用热带绿植装点外摆区，烧烤店以暖黄串灯营造烟火气，海南菜馆则用椰树造型增添海岛风情，游客们在外摆区惬意享受美食。

情人颂商业街负责人许萍介绍，餐厅外摆位一方面严格遵守红线范围设置，另一方面进行适当抬高，并用花箱、围栏等隔开，减少对行人的影响。

店铺要有特色，街区同样也要走差异化发展之路。在这一点上，天涯区正在梳理各街区的历史脉络与商业类型，引导商户打造特色外摆场景。

“社区可结合街道商圈定位及街道文化特色打造‘一街一特色，一路一风格’的特色外摆示范区。”天涯区营商环境建设局相关负责人介绍，只要确保安全、与街区风格不违和，任何设计都可以商量着来，让街道的外摆既承载商业功能，又成为展现城市文化的窗口。

从一张桌子的升级到一条街区的焕新，天涯区商铺外摆试点不仅是商圈经济的活化创新，更是城市精细化治理的长效探索。如今，天涯区已开放第二批试点街区。吉阳区大东海商圈也紧随其后，推出外摆经营试点新举措。未来，游客将能在三亚更多街区体验外摆带来的烟火气。

（本报三亚6月12日电）



外国游客在新民街海岛鲜生海鲜加工店的外摆摊位就餐。

手绘 陈海冰

深读 海南日报 融媒工作室



扫码看《深读》！鼓励老商圈商户“外摆”，三亚“倡”的是哪出？

总策划：曹健 张杰
执行策划：罗清锐
执行总监：刘乐蒙
客户端主编：苏杰德 林叶
海报设计：肖迪

本版图片均由
海南日报全媒体记者 王程龙 摄