

借力新区“音乐之岛”国际名片，薛家岛街道大力发展“音乐经济”

让“音乐流量”变为“消费增量”

□本报记者 丁霞

燃情盛夏，音浪来袭。6月10日，2025抖音仲夏毕业歌会在西海岸新区金沙滩景区热力开唱。陶喆、周深、胡夏等近20组艺人组成的超强阵容倾情献唱、尽情狂欢，在全国毕业生带来一场酣畅淋漓夏日音乐盛宴的同时，更为西海岸新区擦亮“音乐之岛”国际名片、加速文旅融合注入强劲动能。

近年来，新区高水平、高标准加快“音乐之岛”建设，薛家岛街道作为核心承载地区，依托自身资源禀赋，持续升级音乐基础设施，打造差异化的音乐文化场景，举办多元音乐演出，在推动“音乐+”产业深入发展的同时，让“音乐之岛”国际名片愈发闪亮。

>>凤凰之声大剧院<< 音乐文化的标志性符号

在西海岸新区黄金海岸线上，凤凰之声大剧院宛如一颗璀璨明珠，吸引着无数游客前来感受艺术的魅力，成为薛家岛街道音乐文化的标志性符号。这座总建筑面积约4.2万平方米的艺术殿堂，主剧场可容纳1200余名观众，舞台设备达到国际先进水平，能满足歌剧、舞剧、交响乐等各类大型演出需求。

依托凤凰之声大剧院，众多高



▲ 凤凰之声大剧院是新区地标性建筑之一。(薛家岛街道供图)

品质音乐会、演唱会轮番上演。从朗朗钢琴独奏会、维也纳爱乐乐团的经典乐曲演奏，到朴树、陈楚生等知名流行歌手的演唱会，多元艺术在此碰撞，为市民和游客带来极致视听盛宴。在此举办的青岛凤凰音乐节主打“乐坛顶级阵容+海滩”概念，在孙燕姿、张杰等顶流阵容加持下，已跻身国内四大头部音乐节行列。

>>社区合唱团矩阵<< 全民参与的音乐力量

在薛家岛街道，社区音乐团体为街道文化建设注入蓬勃活力，他

们用歌声不断凝聚社区向心力。

新港山路社区“蓝天歌舞团”自2017年成立至今，义务演出超210场，足迹遍布居民小区、校园等地，在中央电视台“争奇斗艳”全国少数民族文艺展演等国家级舞台上屡获殊荣，为社区治理增添“银发活力”；汉江路社区维湾“畅享”合唱团的200余名团员在杭州、内蒙古等地举行的汇演中大放异彩，以昂扬歌声传递薛家岛居民的精神风貌，成为街道对外展示的闪亮名片；南岛社区“俏夕阳鼓舞队”在2025年山东省马拉松联赛（青岛站）中为选手加油助威，用铿锵有力的鼓点与热情

洋溢的舞姿，点燃整条赛道的活力；珠江路社区“守望初心”合唱团多次参与各类展演和社区公益活动，在2024年4月获山东省“终身学习品牌”荣誉，充分展现了社区文化建设成果和居民积极向上的良好精神风貌。

>>发展“音乐经济”<< 激活消费新引擎

薛家岛街道不仅在推动音乐文化建设的发力，还积极推动“音乐经济”发展。每逢音乐节举办期间，海量乐迷从全国各地汇聚于此，在享受音乐氛围之余，他们也来到唐岛湾、环岛路等地打卡，品尝西海岸特色美食，感受西海岸风土人情。街道与相关部门紧密联动，规范商家经营，为游客营造安心的消费环境，在助力节会圆满举办的同时，推动住宿、餐饮等产业发展，让“音乐+消费”的融合模式释放出巨大潜力，推动文化流量加速转化为消费增量。

未来，薛家岛街道将继续以音乐为纽带，依托辖区优质资源打造特色品牌活动，持续吸引八方来客。通过深化“音乐+消费”融合模式，为西海岸新区“音乐之岛”国际名片建设注入新动能、激活新引擎，助力区域文化品牌绽放更加璀璨的光彩，奋力书写品质薛家岛与新区文旅协同发展的崭新篇章。

琅琊镇举办“寻味琅琊 鲜享食光”创意融合美食活动，推动“美食+文化+旅游”融合发展

擦亮“琅琊鲜品”文旅金名片

□本报记者 徐丽

近日，西海岸新区琅琊镇联合区餐饮服务业商会，共同举办“寻味琅琊 鲜享食光”创意融合美食活动。

本次活动以“规范管理、文化赋能、服务升级”为核心，通过理论授课、实操演练、实地考察等形式，为琅琊镇餐饮从业者提供了一次系统化、专业化的能力提升机会。活动以美食为桥梁，巧妙融合“琅琊鲜品”，深入挖掘琅琊本土美食文化价值，推动“美食+文化+旅游”融合发展，解锁城市消费新场景，为乡村振兴注入新活力，为“品质西海岸”建设增添新动能。

在餐饮服务礼仪与规范课程中，资深酒店服务专家从仪容仪表、言行举止、服务流程等方面进行了细致讲解，重点讲解了山东宴会的坐席文化与摆台标准。“一个微笑、一个手势，都能影响顾客的用餐体验。”参与此次培训的琅琊镇旅游协会会长、山海居酒店负责人王志华表示，“以前我们更关注效率，现在学会了如何用细节传递温度。”

厨房管理与运营课程则聚焦厨政体系搭建与成本控制。专家通过案例分析，讲解了食材采购、储存、



▲ 专业大厨为学员演示菜品烹饪技术。(琅琊镇供图)

加工等环节的优化方法，并现场演示了4D厨房管理模式（整理到位、责任到位、执行到位、培训到位）的实际应用。“厨房不仅是烹饪场所，更是食品安全和效率管理的核心。”望龙台酒店负责人夏云感慨道，“如今科技水平的提升让我们的工作流程更清晰，效率提升了很多。”

此外，培训还安排了菜品摆盘艺术和餐具选配课程。学员不仅学习了如何根据菜品特色搭配餐具，还实地走访了酒店用品市场，亲

参与摆盘设计。

值得一提的是，琅琊镇特邀专业抖音直播团队开设新媒体运营专场。课堂上，讲师聚焦琅琊镇本地餐饮与民宿特色，围绕“如何注册并定位账号”“如何策划一场吸引眼球的直播”“如何利用平台助力商家进行产品宣传”“如何巧妙互动留住粉丝”等内容进行手把手教学。“现在知道怎么用短视频‘晒’我们的海鲜宴了，游客刷到视频就能直接团购。”参与培训的渔家宴负责人陈兆

兰说。

本次活动的突出亮点是将文化元素深度融入餐饮服务。在前厅服务实操演练中，“如何向游客介绍琅琊菜的文化故事”成为重点训练内容，学员需结合菜品的历史、食材的特色进行生动讲解，让美食成为文化传播的载体。在菜品制作与创新课程中，专家团队指导学员如何挖掘琅琊历史典故，将其转化为菜品的创意灵感，同时由专业大厨为学员进行菜品制作培训。

餐饮服务提升培训的成果展示环节，学员纷纷亮出各自的“看家本领”，将培训中学到的规范管理理念与文化赋能思维融入菜品创作。据了解，此次活动共推出12道琅琊特色菜品，进一步擦亮了“琅琊鲜品”的金字招牌。

下一步，琅琊镇将持续推动餐饮与文化、旅游等产业深度融合。一方面，持续深化琅琊美食文化内涵挖掘，将更多琅琊独特的历史文化、民俗风情融入到餐饮产品与服务中，打造具有鲜明地域特色的精品美食文旅IP，增强品牌辨识度与吸引力；另一方面，不断丰富活动内容和形式，加强与周边地区的文旅产业联动，整合资源，形成规模效应，共同推动区域文旅产业协同发展。