

速读区

健康生态观念深入人心,素食馆也应运而生。目前瑞城登记在册的素食馆已有3家,其中有2家是最近一两年刚刚“冒”出来的。素食馆生意红火,一家素食馆日均接待500多人,然而生意虽火爆,利润却有限。业内人士认为,目前瑞城的素食馆刚刚兴起,市场还未饱和,下一步瑞城或将开出更多的素食馆。

素食馆悄然流行,开一家红一家。生意虽火爆,利润却有限 素食馆在瑞城发展空间几何

■记者 陈成成/文 王鹏洲/图

近日的一个中午,胡女士与几位闺蜜相约来到位于市区阳光北路的欧丽舍素食馆,解决午餐问题。“大鱼大肉吃多了肠胃难受,自从有了素食馆后,我们几人就约好每周都要吃一两顿全素宴,清清肠胃。”胡女士说,自从瑞城开出素食馆,她们就成了常客,隔三岔五就要来一趟。记者了解到,在瑞城,因观念转变,像胡女士这样热衷吃素的人还真不少。或许,这也是瑞城素食馆人气火爆的最大原因。

瑞城食客流行“吃素” 素食馆日均接待500多人

近日,记者在欧丽舍素食馆自助餐厅看到,刚刚过了11时,这家餐厅的30余张桌子已坐满了人。素食馆采用自助餐加点餐的形式,食客交钱后,就可自行取食。

前来就餐的,多是这家餐厅的老主顾。顾客王大伯说,几年前他被查出患有高血压、高血脂,自那以后他经常吃素,现在身体好了不少。“这家素食馆去年开业后,我就成了他们的常客,除了自己来,还带小辈们来这里吃素。这里的玉米烙、豆腐干、紫甘蓝等都挺不错。”

店内装修古朴,木为桌、桩为凳,不少食客坦言,素食餐点清淡,装修风格也很素雅。吃顿素食自助餐花费几何?服务人员称,普通消费者每位27元,出家人、小孩每位15元。

“每到中午、晚上用餐时间,我们的餐厅就人气爆棚。”欧丽舍素食馆创办人高普军介绍,欧丽舍前身是一家茶餐厅,在瑞安开了有10多年了,生意不错。既然如此,为什么要将茶餐厅改

成素食馆呢?面对记者的疑问,高普军坦言,这两年经济不景气,影响了餐饮业的生意。有什么办法既集聚人气,又环保健康为大众接受呢?

“我看到了素食的前景。北上广深等大城市里有很多有名气的素食馆,这些素食馆口碑好,有些甚至带动了整条街的人气。其次,这几年环保、健康的饮食观念深入人心,喜爱素食的人越来越多。”高普军说,如今,吃素已不仅仅是宗教人士的专属,更是一种文化品位和生活态度。他们的老主顾中,很多都是30多岁的年轻人。

据介绍,欧丽舍素食馆自去年9月亮相以来,人气越来越旺,现在日均接待用餐者达300多人。

欧丽舍“变身”后火了一把,位于市区福泉小区的另一家素食馆也在今年初开业,经营3个多月来,生意也越来越红火。这家名为“素文轩”的素食馆,其经营方式与欧丽舍素食馆类似,自助加点餐。自助

餐每位25元,老人、小孩每位15元,点餐消费不等。

中午11时30分许,记者来到该素食馆时,服务员已经在取餐台进行第二次加菜了。大厅内座无虚席,就餐人群上至七八十岁的老者,下至蹒跚学步的幼儿,不过主力人群还是三四十岁年龄段的女性。

“相比点餐,更多消费者更青睐自助餐。”素文轩素食餐厅负责人蔡其余介绍,目前素文轩日均接待用餐者达500多人,其中有50%以上都是老客。“以前吃素的,都是一些上了年纪的婆婆、奶奶,因为宗教信仰,她们多选择在家吃素;现在不一样了,更多的年轻人爱上了‘吃素’,有些是每隔几天就来,有些则是携家带口来。”蔡其余在瑞城做餐饮生意已有20多年,而瑞城很长一段时间都没有专门的素菜馆落户,他们正是看准了这个商机,才开了素菜馆。经过这3个月的经营,他更加肯定,开素食馆前景光明。

生意火爆,利润却有限 未来素食馆能否进一步发展

“素食馆的利润不能跟传统的餐饮店相比,我们自助餐定价不高,卖点是‘薄利多销’。”高普军坦言,素食馆人气挺旺,跟定价有一定的关系。他们经营素食馆七八个月后,还是没什么钱赚。据介绍,开业之初为增加人气,他们对出家人等特殊人群给予“免费用餐”的优惠。后来,因租金、人工、物价上涨等原因,取消了免费的优惠,改为收费15元,但素食馆利润仍微薄。

接下来,高普军打算将素食馆的经营模式改为“众筹”,这样可以依托更多股东,带来更多顾客。“虽然我们的自助餐厅很火,但包厢点菜这块一直鲜有人光顾,希望通过‘众筹’模式,尽快带动点餐。”高普军说,如果“众筹”成功的话,未来几个月内,他们还将再开一家素食餐厅。

素文轩的蔡其余也有同样的想法。“目前瑞城的素食馆并不多,我们开业仅3个月就已积累了大量的人气与回头客,这也让我们看到素食馆的前景。”蔡其余表示,如果有机会,他们也有意愿再开几家素食馆。

据一份不完全统计数据显示,在欧美,有不少国家推广素食主义:英国有超过1/6的人吃素,美国约1/10以上。“在国内,除了北上广深等一线城市及山东等地,其他城市的素食文化推广成效都较为缓慢。”市饭店餐饮协会会长王丹介绍,目前瑞城的素食馆还不多,且位置相对较偏较分散。

“在过去10多年,仿荤菜曾让很多人开始接

受素菜,但这只是素食的一个小类。潮流有其演变过程,现在推崇的是更养生的素食概念。”业内人士表示,大多数人存在一种误解,认为全吃素,身体会吃不消。事实上,与寺院斋菜等净素不同的是,素食其实是一个大的概念,通过食用魔芋、菌菇、海洋生物如海藻等,素食提供人体的营养是可以得到均衡的。

据业内人士介绍,接下来,瑞安还会有一些素食馆会陆续开张。但他们同时认为,作为小众餐饮,想把素食馆开好,是不易的。“制作人才不足是制约其发展的主要因素。此外,特色餐饮企业也面临人工、房租上涨等压力。”王丹说,不过,值得肯定的是,素食作为一种特色餐饮,肯定会获得越来越多消费者的认可。

业内人士认为,开设素食馆理论上是潮流所趋,但素食馆要做红做好,需融入文化。素食文化,体现在装修风格上要求简洁、清雅,营造淡泊平和的用餐氛围。其次,菜品上要有特色。原材料一定要货真价实,做出口碑。要开好一家素食店,还要重视经常性的素食文化宣传工作,提高全社会的素食文化水平,引导消费,促进健康。

作为一家素食餐馆,也应大力做好素菜的宣传工作,一些素食馆,不仅在店内悬挂素菜宣传图片,还将素菜相关知识印成宣传品,向社会广为散发。这不仅有利于扩大素菜在社会的影响,更有利于素菜餐厅自身的发展。



顾客在素食馆选取自助素菜