

# 瑞城火锅江湖 刀光剑影

## 迎来洗牌 特色化、专业化是发展方向

记者 潘敏洁/文 王鹏洲/图

“这么冷的天,去吃火锅吧。”夏天吃烧烤,冬天吃涮锅,这是我市大多数市民的“饮食台历”。细心的市民不难发现,近来我市又冒出了一批火锅店,也有一些火锅店黯然退市,可谓“你方唱罢我登台”。

有业内人士表示,火锅的入门槛虽然低,但是要做行业内的常青树背后有不少“学问”。近日,记者走访我市一些火锅店,探一探这个火锅江湖的深浅。

### 重庆火锅遍地开花 折扣赚人气成常态

近来,重庆火锅在我市遍地开花。12月16日,位于安阳街道万松东路上的大渝火锅对外试营业,以最大力度的折扣赚足了人气。

试营业第一天享受1.98折,接着几天为5.8折、6.8折,这种让利方式非常有效,第一天翻桌达200多桌。品牌连锁店大渝火锅店长涂秋香说。

无独有偶,位于虹桥北路的德庄火锅于12月19日开业,也打出了3.8折、5.8折的促销活动。可以说,这种促销方式几乎成了我市刚开业火锅店的常态。涂秋香表示,以让利的方式赚足人气,这是一种快速有效的营销方式,而最终能留住客人的始终还是味道。对于这点,我们有十足的信心。显然,

对于未来火锅市场角逐,大渝火锅信心满满。

据了解,该店的投资人戴圣猛来自马屿镇,在外从事餐饮业多年,从去年起便考察我市的火锅市场。我在外地也有经营重庆火锅店,一直想在我市也开一家,随着市民对麻辣口味的认可,我觉得主客观条件已然成熟。戴圣猛说。今年,他与合伙人投资数百万元开了这家大渝火锅店,预计一年左右收回成本。

其实早在2015年,以重庆火锅为代表的渝味晓宇火锅带动了,我市重庆火锅热,紧接着,小龙坎、辣胖子等品牌连锁重庆火锅入驻我市,进入了连锁称霸的时代,并将这股重庆火锅热推向了高潮。

### 本地火锅大佬不改初衷 实现差异化竞争

江南甲第火锅城算是我市火锅行业的大佬,已走过了14个年头。面对日益激烈的市场竞争,江南甲第火锅城经理杜长胜坦言,相比去年,今年的营业额冲击确实蛮大的。一来由于火锅店遍地开花分走了市场份额,二来重庆老火锅的兴起,改变了市民的饮食口味。

有趣的是江南甲第在成立之初,也是定位于重庆火锅,但是当时遭到了冷遇。当时我市鲜有重庆火锅,市民对麻辣味道的认可度也相当低。杜长胜回忆道。一两年后,该店修改了底料配方,结合本地人口味,减轻了麻辣口味,并着眼于市民对海鲜的青睐,推出了以海鲜为主的火锅。

同时,江南甲第不断创新口味与经营模式。2011年,该店研发了清油锅底,具有油而不腻、辣而不

燥的特点,更符合当地人口味;同年,调整店内点菜区域,把温州名小吃搬到了火锅城,实现差异化竞争。据统计,名小吃占了该店总营业额的30%。

在一些火锅店昙花一现,又冒出一大批火锅店的岁月长河中,江南甲第火锅一直以本地火锅的优势赢得市场。而随着近两年来,品牌火锅的陆续入驻,江南甲第也深感压力。杜长胜说,过去我市不乏重庆火锅,但是缺乏品牌效应、专业优势,难成气候,自然也构不成竞争威胁;然而,随着品牌火锅连锁店入驻我市,形成了重庆火锅热潮,确实影响了本地火锅的生意。

面对这番市场角逐,杜长胜表示,坚持定位,做瑞安人自己的火锅,形成差异化竞争优势才是制胜关键。



一火锅店顾客在点餐

### 风靡背后将迎来洗牌 “菜品”始终是王道

据介绍,我市的火锅店按口味一般分为本地火锅,以低麻低辣为特点,重庆火锅,以小龙坎、辣胖子等为代表,串串香等为主的3种类型火锅。据不完全统计,我市仅安阳就拥有大大小小的火锅店70多家,可谓大街小巷遍地开花。

那么,火锅店为何如此风靡?有业内人士分析指出,火锅经营成本比较低,不需要像其他餐饮类别组建庞大的后厨队伍,利润又相对高。比如如果中餐馆的服务员需要50人,那么火锅店只需要25人;如果中餐馆的包间需要20个,那么火锅店只需要2个。这样算来,开一家中餐馆的投资就可以开两家火锅店了。另外近年来高端餐饮遇冷,利润大幅下滑,促使一些餐企开始转向优势明显如高利润、易复制、标准化程度高的火锅店。

该业内人士表示,未来一两年,我市火锅店将迎来洗牌,迫使火锅企业加速向着特色化、专业化

的方向发展。可以说,火锅行业的竞争已经转向了产品质量、企业口碑、特色经营和体验经济的最大化。如何在这场洗牌中获得生机,成了不少火锅店该探索的一个问题。

菜品过硬才是核心竞争力,火锅以半成品、生食为主,故而新鲜度很重要,从采购、验收、储存、切配到展示再到上桌,每个环节我们都要确保菜品的新鲜度。面对风起云涌的市场,江南甲第火锅城把菜品放第一位。

而品牌连锁在食材供应上拥有得天独厚的优势。大渝火锅店长涂秋香表示,除了当地一些特色蔬菜,店内的菜品均由总部的加工厂提供,形成了完善的生产链、自产自销的模式,不但有力保证了食品的品质,更降低了成本,创造了更多的利润。事实上,科学现代化的加工基地和物流配送中心是未来火锅企业不可缺少的心脏部分。

[评论]

### 安全是餐饮业的核心竞争力

在口水油事件的风口,川味火锅遭遇了史无前例的寒冬,但本月仍有两家川味火锅大张旗鼓落户瑞安。这说明,瑞安的火锅市场消费群体庞大,商家有利可图。这也是火锅自律联盟成立后,新开业的火锅店,充分反映商家十分清楚自己所要承担的舌尖安全责任。

民以食为天,食以安为先,

安全是餐饮业的核心竞争力之一。希望我市火锅行业严以律己,做到四不两公开(不使用劣质食用油或回收油、不使用来源不明食用油脂和火锅底料、不使用非食品原料加工食品、不使用过期变质和被污染食品;食材来源和废油处置阳光公开、食品操作过程阳光公开),把好食品安全第一关。

(薛琳核)



一火锅店顾客在用餐