

外卖平台会蚕食夜排档生意吗？

传统夜排档遭遇新挑战

记者 林长凯 文/图

进入夏季,白天炎热的天气让很多市民选择待在空调房里避暑。晚上夜幕降临,气温降低,人们三五成群地外出纳凉、逛街、吃夜宵,这给夜宵排档提供了商机。如今,随着互联网订餐平台的兴起,夜宵排档遭遇了新对手:各大外卖平台即便到了深夜也没歇着,依然能见到统一着装的外卖骑手穿梭在街道的身影。

经营者成本上涨 夜宵生意难做

夏季是夜宵排档生意的旺季,往年几乎每家排档里都人员爆满,商家赚得盆满钵满。日前,记者采访了我市的多家夜宵排档后,发现今年夏季夜宵排档生意与往年同期相比差了许多。

按照瑞安人的饮食习惯,煎饺、熟食、海鲜、小龙虾等是夜宵排档餐桌上的主角。记者在采访中发现,几乎每家夜宵排档店提供的食材都差不多。隆山东路上望街林东村段是我市夜宵排档比较集中的地方。市民张华在当地经营夜宵排档生意已经十多年,见证了瑞安夜宵排档兴起、发展的过程。在最鼎盛的2013年前后,他经营的海鲜广场,6个月的营业额就达到三四百万元。

现在来吃夜宵的人比以前少很多,生意难做了,经营成本也更高。张华说,近年来,我市全面推进小城镇环境综合整治,夜宵排档经营者普遍需要进店经营,由此造成的租金上升,让很多资金量不足的小商小贩无奈放弃。张华表示,现在接一个商铺,动不动就要投入好几万元,这对普通的夜市经营者是个很大的负担。

随着房租等成本的增加,再加上合适的商铺、场地越来越难找,确实对全行业带来了很大的冲击。张华表示,以前城市发展较慢,空地比较多,现在要想在地段好、人流量又大的城郊找到一片空地、广场,太难了。

采访中,大部分夜宵排档经营者表示,夜宵排档生意难做,一年最多只能干两季,剩余的时间大都是白白浪费,投入就成了损失。来自江西九江的宋德福在瑞光大道东山街道下埠村段经营夜宵排档近10年,见证了瑞光大道变成排档、小吃一条街的过程,也见证了夜宵排档生意难做的过程。

夏季是夜宵排档生意最好的时候,冬天天气冷,人们不愿意出来,夜市的人气比较差,场地大都是空闲的。宋德福说,基于夜宵排档的平民消费习惯,价格又不可能太高,因此如今的夜市经营压力很大。此外,宋德福还表示,夜宵排档生意难做,与经营者自身的因素也有很大关系。社会经济日新月异,如果经营者思想守旧,反应迟钝,肯定就会被淘汰,毕竟现在的市场竞争很激烈,城市也要往前发展。

夜宵排档生意不好做,广大消费者又有什么想法呢?在某医院上班的李女士,喜欢在深夜12点下班时和来接她的老公去吃一顿夜宵后再回家,一个星期吃一次,尤其热衷实惠亲民的大排档。现在可供选择的夜宵排档很多,其实消费者还是习惯自己常去的几家夜宵排档。李女士认为,虽然餐饮行业竞争激烈,生意难做了,但是口碑好的或者有特色菜的夜宵排档或餐馆还是有立足市场的优势。



凌晨2点,外卖骑手还在送夜宵

三十元,而夜宵大部分是小团体消费,金额就相对较高,平均消费应该在50至60元之间。

据了解,我市今年夏季的天气比较特别,入夏时连日的降雨让人不想出门,随后就是高温酷暑。记者采访了解到,暑期外卖骑手平均一天接单量在20单至30单之间,外卖量最高纪录为一天60多单,接单接到手软。

饿了么外卖骑手小陈认为,白天的配送量是决定一天收入的关键,晚上的配送量就是加班收入。像我一天外卖配送量最高纪录是50多单,其中中午就有35单,基本占了三分之二。小

陈说,晚班是采取轮流值班制,一般到晚上11点前后是送夜宵的高峰,经常夜深人静时,还有很多外卖配送员骑着电瓶车奔驰在瑞安的街头。

小陈认为,现在的年轻人都睡得比较晚,晚上11点左右肚子饿了又懒得出门,在外卖平台点夜宵是多数人的选择。其次,以小陈负责的送餐范围东山街道为例,该范围内夜宵排档的店铺较多,很多店铺经营时间也比较晚,能基本满足消费者的需求。

在经济开发区某公司上班的蔡梦婷接受记者采访时表示,晚上如果是一个人,她会通过手机APP来点夜宵,

夜深了一个人出来比较麻烦,而且也不安全。如果是和朋友一起的话,她更愿意去夜宵排档店进行消费,这样可以享受聚会的乐趣。平均来说,我从外卖平台点夜宵的次数明显多于进店消费。蔡梦婷说。

对此,业内人士刘先生表示,随着市场多元化和经营方式的日新月异,夜宵排档应该迎合时代发展,把线上市场与线下市场结合起来,这样才能为商家带来更多盈利的机会。线上和线下并不是对立竞争的,而是互补的关系。刘先生说。

夜宵排档转型升级 线上线下齐上阵

人均消费也不高,很快在当地聚集了人气,同时也带动了周边的经济。但所谓物极必反,小餐饮行业无证经营、脏乱差等引起系列餐饮安全问题,且美食街位处老城区繁华路段,对市容市貌带来不良影响。

不过在不少夜宵排档的经营者看来,从草根经济衍生而来的夜宵排档也算得上一种刚需,在城市是有市场和生命力的。如今面临的问题,也算是必由之路。占道经营肯定不合适,也无法长久,城市也确实需要整洁,夜宵排档行业要想长远发展,必须要有自己的店

铺。市区安阳南路上经营海鲜排档生意多年的郑海飞说。

市场不会以我们个人的意志而转移,但人是活的,我们可以想办法解决。郑海飞说,近年来,他们曾采取了多种手段来应对当前夜宵排档经营的短板。比如,搞好服务,提高可经营期间的盈利能力,比如增加菜品数量,以尽可能延长经营时间,比如加入互联网订餐平台,线上、线下相结合等,比如通过活动增量食客的互动推广、聚集人气等。

移动互联网的兴起,便利的网络支付

功能的开通,使得网络外卖宵夜,成了新一代年轻人的时尚。面对庞大的夜宵市场,经营者想在激烈的竞争中获胜,必须改变经营思路。记者在采访中了解到,大部分夜宵排档都已经开设了线上订餐服务,但基本上还是作为补充的。我们在2年前就入驻美团、饿了么等外卖订餐平台了,晚上日均订单在10单左右。在瑞光大道上某夜宵排档经营者王先生说,线上的订单是对线下生意的补充,如果店里消费者比较多时,他们会优先给店内的消费者上菜。

移动互联,带来更多盈利机会

餐饮行业经过互联网的洗牌之后,可以说是经历了一场全面的改革,许多传统行业由于跟不上互联网时代的脚步面临着被淘汰的危机,而传统夜宵排档更是无可避免的受到了冲击。因为随着互联网外卖平台如美团、饿了么、跑腿等软件的流行,很多夜间美食,市民在家动手就可以吃到,不需

要再亲自外出购买。

不过,在笔者眼中,安阳菜场、瑞安外滩、东门菜市场、虹桥路等传统夜市在夜晚里,仍是人气颇丰。尤其是当80后、90后年轻人成为消费主力军,他们对夜市有着更强烈的需求,对卫生的要求也更高,这也使我市城市卫生环境得到一定程度的改善。

身为曾经资深夜宵爱好者,笔者认为,夜宵美食排档只有提升自身美食特色和口感,为消费者创造良好卫生的用餐环境,提供新鲜健康的食材,让移动互联网平台变成自身的营销拓展手段,线上与线下相结合,才能适应市场需求,给自身带来更多盈利机会。

同时,不管在炎热的夏夜或寒冷的冬夜,如今的瑞城,夜宵经济的增长潜力仍十分巨大,而且还有更多有价值的商业与文化资源还有待发掘,商家如何给消费者创造更加多元、差异的夜间消费场景,或将成为商业竞争的一条新赛道。

(陈瑞建)



瑞安日报微地产

了解本土楼市资讯,专业房产信息咨询
瑞安具有影响力的置业助手

扫一扫,关注瑞安日报微地产

