

奶茶店遍地开花 如何才能坐稳江山

提高质量创新品种,积极拓宽销售渠道成致胜法宝



近年来,市场上涌现出一大批形形色色的奶茶品牌,风格迥异的奶茶店如雨后春笋般出现在我市大街小巷。在一些人流较为密集的热门商业街,奶茶店甚至出现了肩并肩挨着开的现象。随时随地来杯香甜的奶茶,成为越来越多市民的休闲选择。

奶茶店越开越多,市场竞争自然日趋激烈。那么我市各奶茶店又会面临怎样的境遇?这些商家该如何筹谋发展,才能真正在市场中抢占一席之地呢?近日,记者专门走访了部分奶茶店一探究竟。

记者 王靖宁 见习记者 徐赛瑾

► 满目皆奶茶 回报快成投资驱动原因

在城区主道路逛了一圈后,记者发现,仅步行街商区内,就有近20家不同品牌的奶茶店扎堆,且多数为新开的店铺。在奶茶市场如此饱和的现状下,为什么还会有诸多创业者前赴后继呢?

投入低,回报快啊!步行街某奶茶店经营者胡晓宇告诉记者,奶茶行业作为餐饮行业中的细分市场,

日常经营成本不高,现金回流快是吸引众多创业者投资的重要原因之一,我代理的品牌奶茶店加盟费在10万元左右,因为开在热门商区,店面租金相对较高,前期总投入大概在30万元,但相比于其他一些的餐饮店,投资门槛已算比较低了。

30万元成本看似挺高,但其实回笼很快。胡晓宇坦言,奶茶店自开

业以来日销近百杯,虽然近来天气转凉,但热饮及时上架抢回旺销,热度,按照这种情形,预计1年时间就可回本。

经营了数年奶茶店的王英也表示,相比于其他行业,奶茶店现金流较大,但风险低,只要店铺位置选得对,奶茶品质做得好,消费群体还是比较稳定的,营业额也非常可观。

► 创新把握市场先机 花样百出成留客关键

奶茶原叶茶、新鲜水果茶、鲜奶冲泡茶,如今,市面上的奶茶品种可谓是琳琅满目。随着消费者越来越注重健康,各奶茶店在商品品质上也力求保持高水准,纷纷抛弃了高脂肪、高热量的奶茶粉,打出新鲜水果、原叶萃取等旗号,希望借此能在竞争激烈的市场上站稳脚跟。

我们店主打牛乳茶,为了保证口感,在材料上使用新鲜的进口牛乳。巴黎商街某奶茶店经营者颜敏锦坦言,在当前奶茶行业竞争如此激

烈的情况下,要想开一家挣钱的奶茶店,就必须推出有品质保障的好产品,才能确保回头客。以店内的珍珠为例,自己坚持使用无添加化学物质的上等珍珠,存放超过三个小时后便作废,力求让消费者吃得新鲜、吃得放心。

采访中记者发现,为了顺应市场的发展,满足不同消费者的口味,在我市,基本每家奶茶店内都有几十种不同类别的商品,研磨咖啡、慕斯沙冰、传统奶茶等产品着实让人眼花缭

乱。为了迎合消费者不断变化的口味,不少奶茶店还将重心放在研制新产品上,结合时令水果推陈出新,开发新口味的饮品。

前段时间是杨梅上市季节,我们及时推出了以杨梅为主材的沙冰饮品,受到不少顾客的欢迎。眼下随着秋季水果上市,这两天我们也在抓紧研发新产品。颜敏锦告诉记者,现阶段,奶茶店的产品大多大同小异,所以只有不断变化、实时创新,才能把握市场先机,吸引消费者。

► 打通线上线下 组合促销成揽客手段

面对接近饱和的奶茶行业,各家奶茶店都想冒尖获取更多的利润,除了提高服务和质量外,进一步转变经营策略和经营模式,拓宽自己的经营渠道,成为不少商家稳固市场的重要手段。

近年来,点外卖已经成为市民一种常见的生活方式,入驻各大外卖平台遂成为我市奶茶店必不可少的销售渠道之一。为了吸引消费者,各商家均推出了不同力度的满减活动,

满10减3,满20减8等标语着实吸引了不少奶茶爱好者的眼球。现在店内每日近80%的订单都是以外卖形式售出的。采访中,不少奶茶店经营者表示,线上销售已成为大多数奶茶店的主要销售渠道。

外卖软件上各家奶茶店的优惠都很透明,方便作比较,在产品雷同的前提下,大都会选择优惠力度比较大的那一家,而新店的优惠力度普遍很大,让人跃跃欲试。在总部中心工

作的徐靖说。

我市不少奶茶店也开始尝试转型,推出炸鸡翅、鸡米花、薯条等小吃,以增加消费者的选择性,提高竞争力。现在竞争太激烈了,单靠卖奶茶已很难盈利,如果再不及时改变经营思路,关门歇业也是迟早的事。巴黎商街某奶茶店经营者何敏介绍,为了吸引顾客,店内推出了不少小食套餐,相比于单点,价格更为优惠,自然受到不少消费者的欢迎。

海鲜正当生猛 味鲜美价实惠

记者 王靖宁 见习记者 徐赛瑾

本报讯 入秋以来,天气逐渐转凉,随着休渔期结束,一大批肉质肥嫩的水产品火速占领我市各大菜场与餐馆,口感鲜美,价格还不贵,引来不少海鲜爱好者的拥趸。

虾兵蟹将最受宠

凌晨4时,华丰菜场水产品区内早已一派繁忙,鲜美的梭子蟹、带鱼、多宝鱼等各类海鲜陆续从宁波等地运达,摊主们正忙着筛选海鲜,装入水盆。

这段时间卖得最多的还是梭子蟹和虾。整理完产品,一水产品摊主张先生告诉记者,梭子蟹产销正旺,不少顾客都急着尝鲜,每天都能卖出两三百斤,到周末时生意就更好了,卖个五百来斤没啥问题。

老板娘,给我挑几只梭子蟹,个头大一点的那种。为了解馋,家住华丰菜场附近的吴阿姨特意赶了个早来挑选梭子蟹。记者发现,按照个头大小,梭子蟹的价格也被分为了不同的档次,但基本都控制在每公斤70元以内。

市场上卖的都是雄蟹,现在是雄蟹品质最好的时候,等到中秋之后梭子蟹的货源就会少了,但大闸蟹会及时补仓。摊主应女士提醒市民,梭子蟹上市的时间并不会很久,想吃吃到肉嫩味鲜的梭子蟹还得趁现在,而喜欢吃大闸蟹的市民,不妨再等上半个月左右。

价廉质优鲜鱼抢市

市场上的梭子蟹和虾很畅销,各类鱼儿也不甘示弱。由于今年休渔期时间延长,现在上市的鱼个头都要比以往大很多,肉质也更加饱满,可以说是非常优质了。应女士说。

阿姨,您可真会挑,现在买海鲜可以说是最实惠的时候了。应女士一边为顾客挑选嫩鲳鱼,一边告诉记者,近期买海鲜可以说是最合适的时间段了,不仅梭子蟹价格较低,新鲜的豆腐鱼、仓鱼、小黄鱼、八爪鱼等价格都要比往年同期低。

这个季节的海鲜长得肥嫩,出得多,价格也是一年四季中最优惠的,市民们如果喜欢吃新鲜海鲜,完全可以趁这段时间抓紧购买。应女士说。



水产摊位一大早吸引不少顾客光临