

商业业态不等式密码如何破解

追问我市商业经济现象系列报道之四

近年来 ,我市市民的消费选项越来越丰富。这是商家不断寻找新商业业态 ,引进新商业理念的结果。

不过 ,市民也发现 ,一些新商业业态曾风靡一时 ,可才一两年 ,有的就不受待见 ,有的甚至不得不歇业 ,正所谓 来得快去得也快 。比如 ,网咖、大食堂、素食店 ,一度被市民津津乐道 ,抢着去消费尝鲜。可随着时间推移 ,市民发现它们并没有像预期中那样值得去体验 ,消费热情慢慢冷却了。



城区一家网咖入口

记者 舒姿

网吧 网咖

在许多80后、90后的记忆中 ,网吧是一种时代的印记。十几年前 ,网络还不发达 ,家用电脑、智能手机还没有普及。空闲的时候 ,市民喜欢去泡网吧。如今 ,网络发达 ,智能手机人手一部 ,手机上安装着各类交友、游戏软件 ,网吧早已没了以往的热闹。基于现状 ,不少从业者将网吧转型升级为网咖。

名字变洋气了 ,服务内涵跟上了吗?近日 ,记者走访了巴黎商街、南苑东路等商圈发现 ,有的网咖配备了大屏液晶显示器、沙发座椅、饮料小食等 ,整体感觉比较好。但有的网咖门头明显看出只是把 吧 字换成 咖 字就开业了 ,里面的环境差强人意。一些回乡大学生去惯了大城市的网咖 ,来到本地的网咖后 ,常会吐槽 :这是网咖?忽悠人的吧!换汤不换药 ,硬件软件都不改变 ,很少有网咖经营者能从传统网吧行业中突围。

网咖化身网咖 ,可不只是提供咖啡服务这么简单。网咖 ,即网络咖啡厅 ,在欧美国家已流行多年 ,最初的功能是为商务人士提供一种舒适又快速的上网环境。相比网吧等传统上网场所 ,网咖环境优雅、服务项目众多 ,可以让顾客有更好的体验。因此 ,作为兼具娱乐与休闲功能的新商业业态 ,网咖渐受青睐。

网咖主要由游戏区、时尚餐饮区组成。一般来说 ,从一家普通网吧升级为网咖 ,前期投入不菲。如果单靠增加上网费用 ,网咖经营者依然很难盈利 ,成熟的网咖经营者是通过配套服务实现盈利的。他们会在上网游戏、餐饮运营中找到平衡 ,让餐饮服务切实为顾客提供便利。

由此看来 ,那些略作装潢 ,门头换上网咖标记的店 ,实质上还是传统网吧。而一些网咖经营者盲目跟风 ,高成本投资 ,却缺少运营管理人才 ,也很难占领市场。不管是网吧还是网咖 ,定位是否明晰 ,决定着其市场影响力、竞争力的大小。

前两年 ,步行街、五金城广场等街区掀起了创办大食堂热 ,大食堂门店一家接一家开。经营者以大众消费、家乡味道的理念吸引食客。生意红火时 ,很多市民携家带口 ,一来就包下一大桌。有的市民还充值了几张卡 ,用于长期消费。10元吃饱 ,15元吃好 成了大食堂风靡一时的广告语。

素食店也几乎同时在我市兴起 ,经营理念是环保、健康 ,倡导绿色健康的饮食方式。起初 ,素食店确实吸引了不少食客。他们觉得平时油腻食物吃多了 ,换换口味 ,吃吃素也是

大食堂、素食店 快餐店

好的。

不过 ,记者注意到 ,也就一两年时间 ,总部中心、步行街、金胜路等地的大食堂、素食店不少歇业不开了。究其原因 ,不少市民表示 ,大食堂、素食店和普通快餐店没有多大差别 ,不必去找这类店吃饭。

大食堂、素食店经营模式易模仿、门槛低 ,容易形成同质化恶性竞争。比如 ,一家大食堂 10元吃饱 ,15元吃好 的广告语一出 ,另一家马上更新为 10元吃好 ,15元吃精 。为招揽食客 ,各家大食堂还会推出限时折扣活动 ,甚至一家比一家力度大。低

价竞争 ,导致盈利空间越来越小。一两年下来 ,经营者就亏损 ,难以经营下去。另外 ,很多店面看似大食堂的外形 ,但经营方式本质上还是传统连锁快餐店。

素食店也一样。一般来说 ,吃斋念佛的人会长年累月坚持吃素。普通人都是荤素搭配 ,吃素食只是偶尔为之。素食店提供的素食多停留在普通人餐桌上常见的青菜萝卜之类 ,菜色品种创新较少 ,激不起食客的兴致。

就这样 ,有的大食堂、素食店慢慢地淹没在商海浪潮之中。

适应新商业业态 ,实现可持续发展

随着电竞的兴起 ,网咖又面临新一轮的机遇。网咖把 网 和 咖 两种业态结合在一块 ,管理团队和运营团队也需要和其他业态有所不同。他们要懂网吧、餐饮的运营模式 ,也要懂电竞的规律 ,不懂技术是经营者面临的最大问题。电竞游戏、赛事组织、主题营销 ,这些并非仅提供好的食物和服务就能搞定的。因此 ,有的网咖升级为电竞馆 ,重点放在网络游戏的营销。

近两年 ,手游兴起。以前玩家会呼朋唤友去网咖打游戏 ,现在只要在微信群里约一下 ,人手一部手机就能开战。有鉴于此 ,我市有些精明的网咖经营者开始积极应对 ,比如 ,挤出一块空间做手游 ,提供稳定的WiFi和充电接口 ;有些网咖则开始将桌游、台球等多种娱乐方式加入到网咖中 ,让消费者在网咖店里停留更多时间 ,经营者可以从中盈利。

素食文化在世界范围内具有一定的影响力。在欧美一些国家 ,有不少素食餐厅 ,食客要排队等位置。在粤港澳大湾区 ,素食店更是遍地开花 ,菜品上不限于传统斋菜 ,做到中西兼备 ,甚至有地中海菜、日本精进料理等特色菜系。去那里吃饭的食客不一定是素食者 ,但他们比较注

重养生保健 ,每周一两天吃素。

我市市民对素食的需求在增加 ,素食消费潜力还是存在的 ,问题关键在于经营者如何吸引食客。欧美国家有一道明星素菜叫烤仙人掌扒。不管是否素食者 ,上门的食客都是为了一试这道菜式。粤港澳大湾区也引入该菜式 ,在原块烤焗后用少许盐调味 ,让食客吃起来有原汁原味之感。有了这道王牌菜式 ,加上其他的素菜 ,素菜店不愁生意。

进口仙人掌 ,费用不菲。其实 ,我国已大量种植的秋葵口感和仙人掌差不多。我市素食店完全可以利用秋葵、莴菜等比较出名的素菜食材 ,研制一些菜式 ,让食客尝鲜 ,刺激消费。

大食堂也一样。经营者要摆脱传统快餐店思维模式的束缚 ,从简单怀旧、低价中跳出来 ,提炼出 大食堂、百家菜 等更多的内涵吸引食客。比如 ,我市五金城广场有一家大食堂运营一直不错 ,周边商户、公司工作人员成了常客。那里菜品多 ,点心多 ,有特色 ,价位适中 ;场地面积大 ,能接待中小型宴会。

新的商业业态有其内在规律 ,经营者务必循序渐进 ,让自己的经验管理模式与之适配 ,实现可持续发展。



城区一家素食店外景

记者手记

提升服务质量 稳住消费面

记者采访中发现 ,我市商业运行总体平稳 ,市民普遍对新商业业态乐于接受。新商业业态持续发展关键在于切实稳住消费面 ,一方面 ,商家要在提升服务质量上下功夫 ,顺应市民消费升级的趋势 ,全面提高产品和服务竞争力。另一方面 ,有关部门要加大管理力度 ,避免一些滥竽充数者扰乱行业的正常发展。