

炒货遇热降温 商家灵活出招创新破局



过年的餐桌上,山核桃、瓜子、花生、开心果等炒货是家家户户不可或缺年味担当。年味散去,这些炒货仿佛也瞬间失宠,我市多家炒货店也随之进入生意淡季。3月18日,记者走访我市多家炒货店,探访行业现状与经营之道。

受多方因素影响 炒货也有淡季

每年秋冬到春节时段,是全行业公认的销售旺季,眼下不论是老牌门店,还是新晋店铺,均面临年后生意冷淡的问题,天气越热,顾客越少,也成为这个行业的常态,部分老牌门店会在夏季闭店休息两个月。

丽州中路上一家经营了10余年的老牌炒货店店长章庆直言:经典口味的炒货卖得最好,我们每年也会推出网红类新品,但大多只是昙花一现,大多数市民只是买来尝尝鲜。在他看来,线上销售的冲击对线下门店的影响也很大。同时,门店生意好坏还与地理位置、人口密集程度、交通便利等因素紧密相关。位于宝龙广场的那家分店生意比我们好,他们过年时就售罄的炒货,例如古法椒盐瓜子、话梅西瓜子等都卖得很好,现在都还没补上货,一直有人问。他说。

此外,炒货原料供应受自然环境影响也很大,如山核桃若因天气减产,会出现供货减少、价格上涨的情况,加



顾客在店内选购炒货

之炒货仅有五六个月的保质期,各门店进货需结合实际情况谨慎考量。

有趣的是,市民的口味偏好还存在区域差异。金胜路上的一家连锁炒货店负责人王宇告诉记者:我们店附近的顾客偏爱咸口、甜口的,塔海那边的顾客则喜欢原味的。正因如此,各门店的产品布局会根据周边消费群体的口味特点微调,进行有针对性的备货。年前旺季的时候,店里一天能卖

几百斤干货。每个人喜好不一样,也不能说哪一款最受欢迎,论品类的话,卖得最多的还是瓜子花生。王宇说。

此时,市民王女士前来购买核桃瓜子、爆米花、松子。她一边对照着手机,一边挑选试吃。她说:我女儿很喜欢吃核桃瓜子,我过来买一点。随后,家住白垵下的市民张先生前来购买山核桃,真是应了王宇说的“萝卜白菜,各有所爱”。

线上线下齐发力 商家各出奇招

记者走访中发现,几乎每家炒货店都设置了试吃区,让顾客先尝后买,成为行业经营的共同点。

高圳路上的一家炒货店内,泡芙腰果、琥珀核桃仁、奶枣夹巴旦木等新品琳琅满目,也有不少货品一售而空。店员管欣怡介绍:去年下半年我们推出的榴莲味瓜子非常受欢迎,顾客们都觉得新鲜,买来品尝,也有不少顾客因为爱吃榴莲,反复回购榴莲味

瓜子。这种跨界混搭常能带来意想不到的化学反应。

开业3年来,该店铺主打灵活应变,目前店内共陈列了100余种干货,并紧跟网络潮流进行补充完善。管欣怡说,线下经营的同时,该店还开通了两个外卖平台,弥补线下淡季缺口,并根据市场反馈及时调整定价。我们店刚开业时生意还不错,但后来发现因定价过高生意下滑,于是通过降价以

及推出会员日折扣、充值活动等方式,留住顾客。她说。

采访间隙,一旁的机器响起,您有新的外卖订单,请及时处理,外卖员进进出出。春节前,一天线下有五六十单,加上线上平台,每天平均有六七十单。管欣怡一边帮忙配货,一边介绍,现在淡季的工作日平均每天也有十几单生意,到夏季我们会转卖雪糕来弥补淡季营收。

位于宝龙广场内的一家网红连锁炒货店,则走精品化路线。新鲜的原料、严格把控的产品规格都是最大的竞争力,即便因成本偏高给消费者留下贵的印象,仍靠优质产品吸引客群。

该店一位工作人员向记者介绍:我们坚持高频创新,每周推出不同新品,并摆放于门店显眼位置,这也是我们一年四季客流量比较稳定的原因之一。进店即有店员陪同介绍推荐,到位的服务与试吃体验,形成独特的品牌优势,很多热门产品经常处于断货状态。



店员在配货

小贴士

解馋不伤身 这样吃炒货更健康

炒货虽香,却容易让人越吃越上瘾,有时候只是嘴馋吃一颗,结果一颗接着一颗,不知不觉就吃多了。

特别是坚果类炒货,脂肪含量都不低,热量密度高。选择口味时,原味永远是最优解,重口味炒货吃多了容易口干、舌苔发厚,长期过量食用还可

能对血压和身体代谢造成负担。同时,不要被一些健康光环误导,部分绿茶味、红枣味坚果,其实主要靠香精调味,未必真的有营养功效。

吃炒货时也要注重搭配,嗑瓜子、吃花生时,手边放一杯绿茶、大麦茶或温开水,既能解腻,又能缓解口腔因干

燥引起的上火感。吃完后也可以吃点橙子、猕猴桃等富含维生素C的水果,帮助身体代谢。

炒货保存时候要密封,受潮的炒货不仅会影响口感,还可能滋生细菌,对健康造成不利影响。

融媒记者 陈可睿

春日尝鲜正当时 小龙虾虾苗受热捧

本报讯(融媒记者 李涵英 陈凯璐 池欣桦)随着天气转暖,小龙虾提前抢鲜上市了,而且价格有所下降,吸引了不少市民提前尝鲜。

外地小龙虾提前上市 价格比往年有所下降

3月19日,记者在永康农贸城水产区看到,多个水产摊位上摆满了鲜活的小龙虾。记者了解到,往年要4月初才上市的小龙虾提前上市了。按照大小,小龙虾分为小青、中青、大青等不同规格。商户介绍,这些小龙虾大多数产自湖北,目前市场上零售价按大小区分每公斤50元至80元不等。

商家许凤珍告诉记者:因为今年天气比往年升温早,提前一个多月上市。

记者走访了解到,今年提前上市的小龙虾不仅上市早,价格也比往年同期更加实惠。中青每公斤56元,大青每公斤70元。与往年这个时间段相比,价格要稍微低一点。商家王艺静介绍,随着气温持续升高,小龙虾供应量将逐步增加,价格还会继续下降。

本地虾苗热销 养殖户忙捕捞

随着气温回暖,本地春季小龙虾也进入了虾苗投放和前期管理的关键期。记者走访我市部分龙虾养殖基地了解到,虽然受天气影响,小龙虾生长节奏缓慢了些,但市场热度不减,不论是去年冬天养的老虾,还是新培育的虾苗都十分畅销。

记者在位于东城街道车马何村的龙虾养殖基地看到,该基地负责人池笑君正在虾塘中打捞水草,检查水质,为虾苗投放工作做准备。

据介绍,该基地共有50多亩虾塘,近段时间主要把大部分虾塘里的老虾捕捞上市,为虾苗腾出空间。由于去年10月份养殖的老虾品质好,每天捕捞的老虾都能销售完。

池笑君介绍:由于去年天气关系,今年老虾上市比往年推迟了10多天。

记者了解到,该基地的虾苗长势良好。虽然虾苗价格52元一公斤,比市面上要高一点,但早在去年的时候,就已经有多位龙虾养殖户提前上门预订了。

池笑君告诉记者,虾苗投放也有讲究,天气和运输距离直接影响存活率。虾苗不能在下雨天投放,而且,如果路途远的话,虾苗不容易成活。她说。



养殖户在捕捞虾苗