



冬月时节,城市的大街小巷都被寒意笼罩。随着气温降低,火锅、热饮等餐饮需求升温。当人们搓着双手、哈着白气的时候,没有什么比来一顿热气腾腾的火锅更能抚慰人心了。近日,记者探访发现,“火锅”经济迎来了一波消费小高峰,今冬火锅市场在产品、食材、营销、服务等方面开启线上线下“双战场”模式,导致行业新场景、新体验、新增量不断涌现。

火锅暖寒冬 “质价比”成新风向

今冬火锅消费持续升温 岛城商家开启线上线下“双战场”模式



在市北区一家火锅店内,用餐的顾客挺多。

线下火锅门店顾客排长龙

近期随着气温下降,岛城众多火锅店的人气一天比一天旺。12月27日晚间,记者在市北区辽源路餐饮一条街看到,不少市民选择涮火锅。热腾腾的火锅冒出浓浓的烟火气,羊肉、肥牛在沸腾的锅中翻滚,“火锅经济”也带旺了餐饮消费。

某品牌火锅店负责人告诉记者,近期客流量大幅增加,热门菜品点单率也比较高,食材都要提前备足。火辣辣的四川活鱼、老北京涮羊肉……都能瞬间驱散寒气,将入冬仪式感拉满。谈话间,多位进店的食客脱去了外套,与家人朋友们大快朵颐,尽享美味,而等候区还有很多食客在等位就餐。“自从降温以后,来店里用餐的客人明显增多了,日均客流量达到六七十桌。”据该火锅店负责人介绍,天气冷吃火锅的人比较多,近期的客流量比往期翻一倍,一时间催热“火锅经济”。

火锅外卖“一人食”走俏

记者探访时留意到,今冬岛城火锅市场的另一大特点,便是“一人食”小火锅深受消费者欢迎。打开线上菜单,从一人食到多人食,从煮好的各类火锅到菜品+锅的各种套餐,琳琅满目的火锅让人眼花缭乱。美团外卖平台统计数据显示,12月以来商家在售的火锅类相关餐品菜品,总计已超过42万种。今冬火锅外卖品类的点单量持续攀升,线上售卖火锅外卖的商家数同比去年增长24%,“一人食”火锅的餐品销量增速同比提升104.42%。

旺盛的市场需求,也让各类火锅一人食套餐推陈出新,花样繁多。“一人食”火锅的很多产品设计,都是按照年轻人的饮食喜好,遵从简便、潮流、好吃、好玩的特色来进行设计的。”一家火锅外卖店的店主说。为了全面保证火锅品质,商家在火锅外卖包装上花了不少心思。对火锅外卖进行保温包装、塑封包装升级,

除了到饭店里吃火锅外,还有不少市民选择自备食材在家里吃火锅。在抚顺路批发市场内,货主正将琳琅满目的食材整齐摆放在货架上,前来购买火锅食材的顾客络绎不绝。一对正在挑选火锅底料的中年夫妇说,他们一家人特别喜欢吃火锅,但在外面吃顿火锅不便宜,不如自己在家做。“一家三口去吃一顿火锅,至少要花两三百元。在家自己做,花一百多元就已经吃得很好了。”

记者在探访中还注意到,随着寒冬“速冻”模式的开启,不少饮品店及时调整产品结构,推出应季热饮。在写字楼和社区附近的便利店,各类热饮、热食也颇受欢迎。炖雪梨、热奶茶、烤红薯、糖炒栗子等小吃摊位也纷纷开工,店里弥漫着热腾腾的烟火气。采访中,不少市民表示,在寒冷的季节里,无论是和亲友共享火锅美食,还是闲暇时品尝一杯热饮,都能体会到冬日暖阳的滋味。

保障配送到家后的温度与口味。“我们设想的消费者点火锅外卖的场景是:他手上什么都没有。而我们要为他提供全套装备,不仅要让他能吃上美味火锅,还要能体验到‘围炉煮火锅’的快乐。”该火锅外卖商家说。

记者走进威海路附近的一家自助小火锅店,看到店内坐满了顾客,每个座位对应一口小火锅,餐桌上方是自助餐盘轨道,热气腾腾的火锅香气四溢。“冬天吃小火锅既美味又暖和,还经济实惠,是我们的最佳选择。”两位正在吃着小火锅的年轻人对记者说。他们选了12碟菜品,总计消费不到100元,其中超过半数为荤菜。

走访期间,有餐饮商家告诉记者,随着寒冬宅家、“一人食”经济消费潜力不断上升,既便捷又能满足消费者仪式感需求的火锅外卖,需求量不断上升。而确保食材新鲜和包装新颖,将成为吸引消费者的重要因素。

商超设立“火锅专区”

“火锅经济”的火热不仅表现在火锅店里,与火锅相关的各类商品也迎来热销。记者近日走访部分大型超市发现,很多商家都设置了“火锅食材销售专区”。销售人员告诉记者,随着天气转冷,火锅市场逐渐“热”了起来,当前火锅食材的购买人群主要以青年人为主,由于周末时间充裕,也较为自由,一般周五至双休日客流量较大。由于不少市民倾向于在家中涮火锅,部分超市火锅食材销量较上周翻一番。

在台东步行街一家大型超市的“火锅季”卖区,菌汤、番茄、麻辣、胡椒等口味的火锅底料,满足不同食客的口味需求,肉卷、丸子、鸭血、虾滑等火锅食材一应俱全。除了鲜肉、蔬菜等食材,货架上的火锅蘸料也是五花八门,包括芝麻酱、花生酱、酸辣酱等。同时,还特设了火锅用具专区,各式电火锅、铜锅、九宫格火锅食材盘等商品供顾客挑选。

记者留意到,为了顺应“回家自己涮”的消费热潮,火锅专区除了售卖相应食材和锅具外,还将饮料等“火锅伴侣”摆放在一起,使火锅的热度蔓延至其他品类。线下火锅经济形成“组合销售”模式,线上也带动了小型厨电用具的热卖。近期,网上流行各种关于“冬季食火锅”的短视频,视频里高颜值的火锅器具惹人关注。尤其对于年轻人而言,他们吃火锅既追求方便和效率,也追求品质和格调,

记者从美团买菜获取的数据显示,自11月中旬以来,包括火锅底料、蘸料、鲜切牛羊肉以及火锅菜等在内的火锅食材销量大涨,环比前一月增长62%。其中,火锅热带来了小家电市场的一片蓝海,以“自热小火锅”为代表的火锅速食类食品在超市以及网上的销售情况也很好。

“质价比”成市场新风向

“一锅容四海,五味煮八鲜。”青岛市面上的火锅百花齐放、从南到北,包括川渝麻辣火锅、老北京涮羊肉、潮汕牛肉火锅、云贵酸汤火锅、港式打边炉等,但火锅也是业内公认最“卷”的餐饮赛道。

“近两年,青岛市场上的平价小火锅店激增。有别于以往的火锅店,这些小火锅店不仅食材新鲜丰富,店铺装修风格也更加简洁时尚,并且主打人均几十元平价消费。”走访期间,餐饮业内人士隋先生告诉记者,伴随着互联网发展,得益于餐饮高频刚需的行业属性,“质价比”已经成为青岛火锅市场的新风向,对于所有火锅商家而言,这都将是新一轮“硬仗”。

对于当下餐饮业变化,隋先生认为是冷空气带旺“暖经济”。隋先生表示,维持消费市场热度,既要满足当下需求,又要培育更多消费热点。随着气温降低,火锅、热饮等餐饮消费需求会增加,此时外卖平台联合商家,创新线上线下消费场景,并针对这些消费领域适时推出优质商品和服务,能够满足消费者需求并带动餐饮商家售卖增长。

火锅怎么吃更健康?

1、吃火锅时间不宜过长,如果吃火锅持续数小时,消化系统腺体得不到正常的休息,就有可能导致胃肠功能紊乱,进而发生腹痛、腹泻等,严重的可能因此患上慢性胃肠炎、胰腺炎等疾病。

2、肉类一定要涮熟才可吃,以防肉类中有寄生虫。

3、不要吃太烫的食物,人体的口腔、食道和胃黏膜一般只能耐受50℃左右的温度,太烫的食物会损伤黏膜,导致急性食道炎和急性胃炎。



冬至过后火锅店生意持续红火。