

购买队伍排出十几米长 商家限时供应售完即停

绿豆酥“疯”卖,土掉渣第二?

本报记者 张金东 本报见习记者 曹宏源



在德州的一些街头小巷,市民对这样的场景恐怕并不陌生:一个不过几十平米的小店,几口电锅,七八名工作人员紧张地忙碌着,市民为购买绿豆酥,在店门口排起长队,排队者多则几十人,少则数人,市民焦急之余不时踮脚张望,是什么让绿豆酥如此受青睐?有人质疑这是商家炒作,还有人担心会重蹈曾经出现的土掉渣、老婆饼昙花一现的覆辙。



寒风中,消费者在一家绿豆酥店门前排队等候。
本报见习记者 曹宏源 摄

●现状 绿豆酥店生意火爆,其他商家羡慕不已

“生意最好的时候,队伍排了有十几米长,让我们这些做小生意的羡慕死了。”与一家绿豆酥店相邻的驴肉火烧店老板对当初的销售火爆场景至今羡慕不已。在排起长队等候的消费者面前,商家似乎掌握了市场的主动权。绿豆酥店也推出了两项销售策略:一是每天限时供应,售完即停。

供应时间多集中在上下班高峰,平时则不供应,当天的产品卖完后,即使还有消费者排队,也不会再加工了。二是所有的消费者每人限购2斤,不得多买。

“商家推出的这两项策略,也有自己的道理。限时说明人家卖得好,限购也是尽量考虑让排队的顾客都能买

上。”市民黄先生认为,“不过,总觉得这个策略的推出有限制消费者的感觉。比如我想一次买10斤回家吃,不用总来排队了,人家就不卖,我买东西还从来没遇到过这种事情。还有为什么要在上下班高峰限时,全天候供应商家肯定赚得更多,再说也可以错开客流啊!”

●原因 外酥内软口感不错,低价引来众人尝鲜

据了解,德州的第一家绿豆酥专卖店开于2010年6月,当时德州黑马批发市场上的绿豆售价已超过了10元/斤。8.8元/斤绿豆酥的出现让消费者眼前一亮,加上商家打出清热降暑的宣传旗号,让这个刚刚登陆州城的山西名小吃卖火了。

绿豆酥的外形会让人想起熟悉的绿豆饼。绿豆酥和绿豆饼有什么区别?一家绿豆酥店的老板表示,“绿豆酥和

绿豆饼不一样,绿豆酥的做工更考究,皮要做到松软细腻,金黄鲜亮,里面的馅是完全打碎的绿豆泥,绿豆饼的颗粒则较多,配料上是有区别的。”

绿豆酥的销售火爆超出了人们的预期,是什么让一种以面粉和绿豆为原料的普通小吃如此受到市民的青睞?

王先生说,早晨上班前,吃上几块绿豆酥可以当做早餐,吃起来外酥内

软,口感不错,价格又不贵,市民买点尝尝并不稀奇。在采访中,不少受访者与王先生一样,加入了“排队大军”。

德州学院经济管理系副主任吕志轩认为,从消费心理角度考虑,绿豆酥作为一种新产品刚进入德州市场,能引发部分消费者的购买欲望,就是俗称的“尝鲜”。排长队是消费者从众心理的一种表现。此外,8.8元/斤的价格是大众可以承受的范围。

●忧虑 有人质疑商家炒作,有人担心昙花一现

对于消费者排长队购买绿豆酥,坊间的议论一直不绝于耳,在网络论坛上也不断引起了不少讨论。

曾经在某个时段,大众社区德州论坛上甚至出现了“绿豆酥真的有那么好吃吗”的疑问,顿时引发了跟帖无数,对质疑赞成者有之,反对者也不少。网民“满城尽穿黄金甲”言辞激烈地说:“估计雇的托儿吧?营销手段真高明。”“过得爽”也附和道:“炒作,我去过,碰到过一个熟人,他和我低声说

他是被雇来排队的。”“农村闲人”带着讽刺的口吻说:“排队的人很敬业。昨天路过那里,店还没有开门,排队已经开始了。”

也有网民理性地跟帖:“店里就一台机器,出炉一锅大约是15分钟,烤100个左右。有人一买就二三十个,这样算下来,等待的时间很长,排队说明德州市民的素质高,总比乱插队好多了。”

绿豆酥在德州受宠是不争的事

实,记者初步掌握的数据显示,从今年6月份开出第一家店算起,不足6个月时间,城区大大小小的绿豆酥店已经开出了8家。

记者采访发现,这8家店分别属于景福记、乐旗、三晋三个不同品牌,一个拥有60万人口的城市,作为一种非生活必需品,绿豆酥市场容量有多大?会不会重蹈在其他城市曾经出现的土掉渣、老婆饼昙花一现的覆辙?