

○追踪报道

绿豆酥“神话”还能延续多久?

表面红火背后生意大不如前,不少店苦苦支撑有的已停业



本报见习记者 曹宏源 本报记者 张金东

从2010年夏季三八路第一家绿豆酥店开业算起,不到半年时间,在城区的大街小巷,绿豆酥的身影已随处可见。据粗略统计,目前处于开业运营状态的绿豆酥店已达8家。在一个城区人口不足60万的城市,绿豆酥的市场到底有多大?红火的场面还能维持多久?

市场现状>> 8家绿豆酥店分属三个品牌

据了解,在三八路第一家绿豆酥店开业后,红火的销售场面让许多人妒羨不已,这也刺激了其他投资者蜂拥而入,解放南路、新华路、湖滨路、青龙桥街……家家装修与经营模式相似的绿豆酥店先后开业。

“我这是德州第六家店,绿豆酥的扩张速度之快超过了当初的预期。”在湖滨路一家绿豆酥门店里,店主赵先生不无忧虑地说,当初他看到其他店绿豆酥卖得很火爆,自己又没有其他工作,就筹集了十余万块钱,找了几个朋友帮忙,在今年10月份正

式开张。

在采访中了解到,和赵先生有着类似想法的不在少数。据不完全统计,截至目前,在德州城区已经先后开了8家绿豆酥店,分属三个不同品牌:景福记、乐旗派和三晋,形成了“三足鼎立”的市场格局。

专家剖析>> 营销“组合拳”切中消费者心理

德州学院经管系副主任吕志轩博士认为,商家推出限时供应的最终目的是为了增加收益(显然现实中店铺并不是有时间障碍和供应量不足),排队的效果则是“造势”,给消费者一种产品遭到疯抢的感觉,激发其购买欲望。从消费者角度考虑,从众、尝试新产品、喜欢低价产品的消费心

理,绿豆酥都具备了,出现火爆也就不足为奇了。

不仅如此,虽然绿豆酥形成了“三足鼎立”的格局,但有一点是一致的。所有的店铺物品摆放、门脸设计都保持着高度一致,甚至细微到包装袋都相似度极高。背后是谁模仿谁?还是三家经营中形成的包装联盟?这

就不得而知了。但可以肯定的是,这种一致的色调可以在视觉上冲击消费者。

绿豆酥作为一种地方小吃,并不是生活必需品,随着时间的推移,一些人将不再是消费人群,留下来的多数为忠诚顾客,这也是决定绿豆酥在德州能持续的决定性因素。

记者调查>> 有商家收了加盟费却不管理

据一位业内人士介绍,从目前德州城区人口规模看,绿豆酥店保持在两家最为合理,他解释称,绿豆酥味偏甜,当然也有椒盐口味,消费者不会食用太多。按他的说法,目前德州市区的绿豆酥市场已经过度饱和,实际店数量比合理数量多出了3倍,作为特许方是如何掌控市场进行布局的?如何维护加盟商的利益?记者采访了某品牌绿豆酥德州总代理。

一位自称姓陈的男士表示,作为地区总代理,手中有多个食品可

以选择加盟,加盟费总计8800元。费用包括了选址、门头设计、技术转让,如果是自己做馅,需多交1000多块钱。但这位姓陈的男士向记者推荐做面包,他说:“市场上绿豆酥品牌太多,再过一年半载绿豆酥可能就会消亡。”

随后,记者又电话咨询了景福记成都总部,一位工作人员在电话中说,德州已经有了4家门店,加盟费是18800元,记者表示还想再开一家店时,工作人员表示没问题。至于加盟

后的管理,该工作人员表示,他们将配方提供给加盟商后,管理完全由加盟商负责,总部不干预。

对此,德州学院经管系副教授卜庆娟认为,类似管理模式应不属于加盟连锁,更像是单纯的技术转让。因为加盟连锁相对于技术转让,总部对加盟商的各项要求会更高,包括考察、选址、开店数量以及店面开张后的管理。如此看来,绿豆酥门店的无节制增加也就不难理解了。

商家说法>> 买卖大不如前,不少店在硬撑

“现在的买卖已经大不如前了,我11月份开的店,现在经营一个多月了,已经不挣钱了,加上房租、人工、电费成本,就是勉强维持开支。”一位从事绿豆酥生意的老板告诉记者,“据我估计,三八路上的第一家店火的时候,每天保守估计能挣4000元以上,但现在一定达不到这个数了,排队不是常态了!”

据了解,12月份市区勤奋街上曾经开过一家绿豆酥店,但卖得并不

好,这家店铺开业仅几天就关门了。绿豆酥的红火程度已明显大不如前,为什么这么多门店还在支撑甚至继续扩张?这位老板向记者说出了心里话:“这八家店,至少得黄一半以上,我们现在就是硬撑着,尽量撑过这段时间,到最后坚持下来的就是胜利者。”

作为一种外来小吃,在进入一个新的消费市场后,初期受到热捧是正常的,但违背市场规律的盲目扩张对

小吃本身带来的损害却是致命的,国内其他城市就曾发生过特色小吃“短命”的现象。

相比较地方小吃,肯德基、麦当劳等洋品牌的成功运营证明,品牌化是小吃走向良性发展的必由之路。地方小吃大都是长期文化积淀的产物,具有一定的稳定性,但小吃离开母体走向市场时,却大都遭遇发展瓶颈的制约。盲目扩张的做法无异于杀鸡取卵,到头来受损的只能是自己。



一家开业时间不长的绿豆酥店贴出了转让的广告。
本报见习记者 曹宏源 摄