

冬季外卖市场火爆 外卖火锅受欢迎

寒冷天气催热“懒人经济”

本报记者 晋森 马云雪

入冬以后,随着天气渐冷,外卖餐饮服务商家接单量成倍增加。商家在注重数量的基础上更加注重形式创新,外卖火锅等特色外卖的出现更是受到了市民欢迎,有时候竟有多达30余名“外卖骑士”排队抢单,寒冷的天气下却吹热了以外卖为代表的“懒人经济”。

天气寒冷外卖受欢迎 外卖火锅迎来回头客

“外面风大气温低,直接叫外卖,在单位就能吃上热乎乎的饭菜了,何乐而不为呢?”在城区运河路某写字楼工作的董女士说,冬天天气寒冷,在写字楼里上班的她越来越不愿意离开温暖的办公室,所以午餐就想了一个解决办法——叫外卖。

董女士的话代表了不少上班族的心态,进入冬季以来,济宁市的气温逐渐降低,凛冽的寒风让越来越多的人懒得出去吃饭,这让一些提供外卖送餐服务的商家迎来了“春天”,“懒人经济”逐渐盛行起来,而商家也适时的提出了创新。

记者在美团外卖平台注意到,火锅外卖悄然兴起,近日销售火爆。除了卖配菜、主食外,点套餐还送锅具与燃料,一口锅38元。火锅锅底则

是煮好的,配送时间段为上午10点至次日凌晨3点。

在餐馆手机客户端预订信息页面,顾客点外卖火锅和平时下单一样,页面上不仅有套餐,还可以自由选择火锅配菜,包括热菜、虾类、蟹类、素菜等,还有烧烤以及饮料等。配送时间在40分钟左右,摆好锅具,倒入汤料,放入食材,差不多10分钟即可食用。

“济宁城区内均可配送上门,所有食材均现切现包装。”济宁多思味火锅外卖经理明亮介绍,外卖火锅使用的是植物油燃油管,不需要电加热,一罐可满足烧火80分钟,不管在家、在公司还是在户外,随时随地想吃就吃。吃完后也无需归还锅具,这些都是赠送给消费者的。

30多名骑手排队抢单 外卖更加注重品质

记者又走访了多家外卖商家,均表示进入冬季后每月



商家从恒温箱中拿出打包的外卖产品。

订单会翻倍上涨。22日,在济宁越河街道大闸口南安街,中午10点半左右,30多名身穿美团外卖的骑手排队在淘淘饭餐饮公司门口。这些骑手聚集在这,只为能在外卖高峰期就近多派送一些外卖订单。

“到了早晨10点,出订单的机器一分钟要连续打60单左右,就连熬粥的师傅早晨6:50就到公司了,比原来7:30分提早了半个多小时。”淘淘饭外卖负责人王力建说。作为美团外卖平台销售冠军,淘淘饭做外卖有些与众不同。

“现在大众需求不断增加,外卖除了味道更重要的是健康。”为此,淘淘饭外卖饭菜均采用净化水,饭盒均采用环保饭盒,饭菜里的高汤也是自己熬制出来的。专业化在淘淘饭外卖餐饮管理公司体现的淋漓尽致。

“因外卖是一次性产品,必须保证品质才会有回头客。”明亮告诉记者,对于火锅外卖,所有食材都是现切现装,夏天肉制品必须用冰袋才可以外卖。而拥有他家锅的人相当于会员,再次点

套餐可抵30元的菜品,以此方式,他们家的火锅外卖回头客可达90%以上,而这个月仅火锅套餐单品销量就可达500多单,预计下个月还会翻倍的增长。

进入冬季后,像淘淘饭、多思味这样的外卖专业化的商家,他们有的从外包装上煞费苦心,有的从外卖名字上标新立异,有的在味蕾上钻研研究,只为在冬季外卖市场中赢得更多消费者的认可。而随着天气的逐渐寒冷,外卖餐饮也将迎来另一个高峰期。



济宁融媒文化产业公司

济宁融媒中心



齐鲁晚报·今日运河



齐鲁壹点·济宁频道