

# 互联网+餐饮 挑战细分领域深耕市场 净菜新鲜到家厨房小白变大厨



新鲜到家净菜配送

## 春节脚步临近 “年味”产品俏销

### 新春走基层

记者 应柳依

本报讯 年在都市人的概念中,似乎已渐渐远了。为了帮助人们找回儿时的记忆,商家可谓绞尽脑汁:从老三样的对联、年画与灯笼,再到如今的唐装、中国结与年货大礼包,各路商家都在竭力销售年味。

作为一年中最热闹的节日,不少人喜欢过春节时把家里布置得喜庆一点。除了春联、福字、贴画,市民还会在家里挂上各种小挂件,比如装饰鞭炮、大红灯笼等。因此,十来元一串的工艺鞭炮、上百元一对的灯笼,甚至是价格昂贵的喜庆摆件,人们都会毫不犹豫地下单。

日前,在华丰中路的香烛一条街,诸如元宝吊饰、仿真鞭炮、红宫灯、金童玉女与财神纸贴等多达上百个品种的民俗饰品被摆放在醒目区域,大红的色调洋溢着节日的喜庆气氛。

正在购买年货的市民胡新权告诉记者,今天要购买的是谢年用的香烛、元宝、糕点等,至于灯笼、中国结等挂件,他还要慢慢挑选。胡新权指着几款礼炮示意店主拿下来包好。不一会儿,一大摞年货已经包装妥当。店主利索地按着计算器算了钱,一共500多元。胡新权边付账边说:我们小时候都是盼年,天天希望年能早点到来,因为可以穿新衣、放鞭炮,现在生活变好了,年没了,我们就得找年。

市民忙着买年货,卖年货的店主则忙得不亦乐乎。这几天生意比较红火,店里已经出现过几次缺货的情形,就拿灯笼来说,现在很多款式新颖的灯笼都快要断货了。应氏香烛店店主应镇炎说,为了迎接一年中难得的旺季,他特意调整了关门时间,从原来的17时延到了22时之后,还提早开模定制了几款特色红灯笼,抢抓这个特色商机。

就在这个月,各大超市陆续加入了抢挖年味市场的行列,年货市场的红火由此可见一斑。

记者在大润发超市内看到,除了各式民俗饰品,唐装这一年味极浓的商品也开始俏销。从小孩子穿的款式到老年人穿的式样一应俱全。据营业员介绍,每年过年前的一两个星期是唐装销售高峰,每天都可以卖出十来件。



王镇炎正在组装灯笼

粮食蔬菜,一头连着农田,一头连着餐桌。这段时间,一种从田间地头直达餐桌的新业态——净菜,在我市悄然兴起:消费者在互联网上下好订单后,即可收到清洗、切分、包装好的半成品净菜,连同葱姜蒜等辅料按时送到家,只需下锅炒熟即可。

记者 应柳依

## 净菜悄然现身市民餐桌

近日,女儿张娟迷上了做菜,这让市民黄阿姨感到丈二和尚摸不着头脑,怎么对做菜毫无头绪的她突然好似开了窍,天天在厨房一阵捣鼓,奇的是倒也能做出一桌像模像样的菜品来。

在张娟的微信里,记者发现了其中的奥秘:登录一个公众号,可以看到有一家名为“新鲜到家”的

净菜配送网站,荤菜、素菜、汤类一应俱全,品种多达数十样,价格从几元到几十元不等,单品最高价约68元。以一道萝卜炖牛腩为例,24.8元一份,主菜包括牛腩、胡萝卜、白萝卜等原材料,还配备了一个调味包,所有的菜品搭配好后被包装在一个便当盒大小的盒子内。

处理好的半成品净菜送到家后,只需简单翻炒。即使不熟悉烹饪方法,也可以查询材料包上附带的菜谱,难怪厨房小白张娟也能整出一桌美味菜肴。

除了在网上提供净菜外,新鲜到家还选择与本地超市合作,消费者也可以就近选择到店自提。

## 消费市场需要精心培育

事实上,看中这块商机的大有人在,早年在央视大火的青年菜君以及同领域创业者小农女就曾做出尝试。在我市,一些大型超市很早就有专门区域销售这些搭配好的净菜,只是配料不像新鲜到家这样齐全。

值得注意的是,虽然目前相关商家逐渐涌现,但净菜消费市场仍处于培育阶段,成本相对较高。有业内人士指出,这是互联网+餐饮又一次挑战细分领域,未来用户量增多,单一产品的成本相对降低,规模优势显现,前景还是值得期待的。

半成品损耗严重,一些消费者却只对原材料对标比价,认为半成品菜被大大抬价,并不划算。

新鲜到家净菜配送负责人王英伟认为,眼下当务之急是扩大接受面,通过进一步完善服务,激发市场的潜在需求。

## 商家自律才能长久立市

从蔬菜到净菜,一字之差,却让其身价倍增。舌尖上的消费不断升级,作为消费者最关心的莫过于卫生问题。

菜品原料的来源是否正规,菜品洗得到底干不干净,外送过程中会不会受到二次污染?这些问题,单凭肉眼判断,无法得到答案。市民郭明谦说。

市场监督管理部门相关负责人表示,这种O2O净菜外送是一种新的商业模式,目前,法律法

规尚未对这一块有明确的规定。

外送的净菜,既不是餐饮店的熟食产品,也不同于网络订餐,从形态上说,还是属于生鲜农产品范围。该负责人说,根据《食品安全法》规定,国家对食品生产经营实行许可制度,从事食品生产、食品销售、餐饮服务,应当依法取得许可,但是,销售食用农产品,不需要取得许可,也就是说,O2O净菜外送商只需办理商事登记,获得营业执照即可营业。

尽管净菜外送尚处有形的监管真空地带,但商家也要考虑到市场这只无形的手的约束。

为了长远发展,我们对净菜实现了严格的品质把控,从精选原料、消毒气泡机清洗去污、食品级封口等环节以保证食材的新鲜度。王英伟表示,只有保证了食品的干净卫生,才能牢固树立品牌,从而赢得市场,而这就需要靠商家的自律。

## 记者手记

### 生鲜投资考验持久耐力

净菜市场的出现紧紧抓住了用户的需求点,满足了既想在家做饭,又不想买菜、洗菜、切菜群体的需求。

来自华丰菜场的生鲜摊主王先生分析,从生鲜经营行业情况看,通常新手要摸索两三年才会悟出些门道,但很多投资者都没有这

份耐心,经营一年亏本了就不干了。他建议,类似的投资者在开店前得做足基本功,比如先去做一些与生鲜经营有关的工作,对生鲜经营特性了解后再去创业,成功的可能性会更大些。

在我市,除新鲜到家以及部分

超市采用半成品菜销售模式外,本地大多农产品市场都没有净菜销售。一些发达国家的城市,比如日本东京,进入城区范围销售的都是净菜,这就一定程度上减少了大量生活垃圾。未来,净菜或将成为蔬菜销售的一个重要发展方向。