

海鲜市场里的经济学：差异中谋共赢

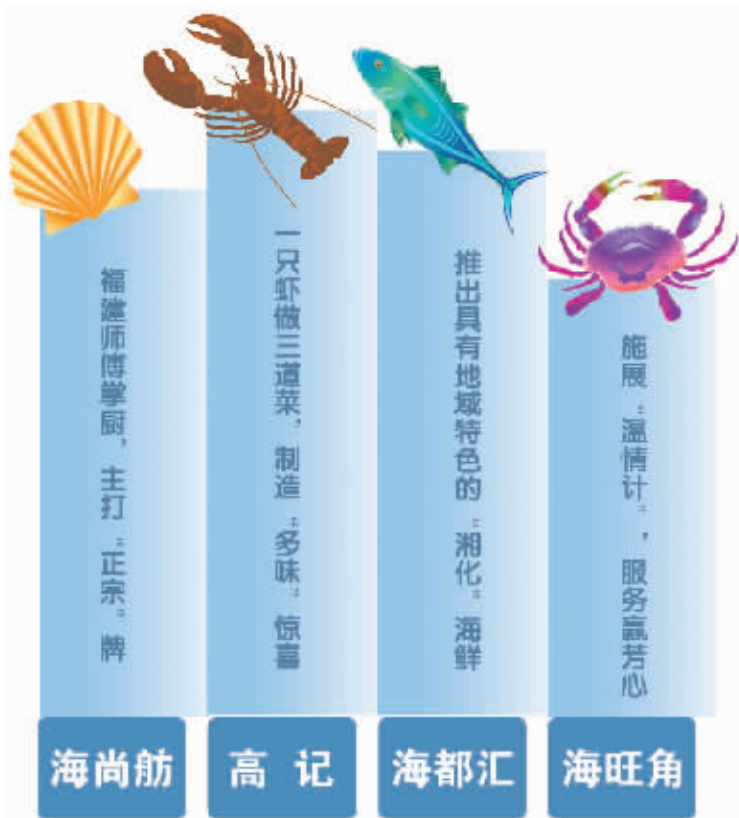
揭秘马王堆多家海鲜酒楼的“和平相处”之道



孙子兵法有云：“三军之众，可使必受敌而不败者，奇正是也，几战者，以正和，以奇胜。”战场上如此，商场上亦如此。要想做生意场上的“常青树”必须出奇制胜，做到人无我有，人有我新。

不少市民一直很疑惑，长沙马王堆海鲜市场里一直有几家海鲜加工酒楼，按理说竞争应该相当激烈。可近几年以来，几家酒楼不但没有互相残杀，反而和平相处，并且都在不断壮大。

近日，记者走访了马王堆这几家海鲜酒楼，终于发现了它们的相处之道——走差异化路线，拥有各自独特的“秘密武器”。



■制图/陈琼元

【海尚舫】 福建师傅掌厨，主打“正宗”牌

在长沙，说到吃海鲜，不少人首先想到的是马王堆海鲜市场，而若是想要吃正宗的海鲜，那去的就一定是海尚舫。

11月4日，即将迎来立冬节气，显然这已不是吃海鲜的旺季，但在马王堆海鲜市场海尚舫酒楼里，记者发现来往的消费者络绎不绝，没有一丝海鲜淡季的迹象。

“虽然现在吃海鲜的淡

季，但是我们的生意和旺季差不多。目前客流量平均每天都是100座—120座，周末的话可达到近150座，还需要提前预约，排队等候。”在海尚舫大堂经理杨明介绍的同时，记者看到旁边几位顾客在排队给刚买到的海鲜称重。

那么究竟是什么原因让原本淡季的海鲜市场如此火热呢？“我

们店以海鲜味道‘正宗’出名，海鲜都是按照沿海一带的做法烹饪的，突出原汁原味。”据杨明介绍，海尚舫整个厨师团队有近40人，厨师长何水生就是福建人，其他的厨师大部分是他的徒弟。“我们的市场主要定位为中档商务类，来吃海鲜的大部分都是沿海一带的外地人。来这他们能吃到家乡正宗口味的海鲜。”杨明补充道。

【高记、海都汇】 一只虾做三道菜，制造“多味”惊喜

一只龙虾竟然可以做成味道不同的几道菜？不少市民在马王堆海鲜市场的高记酒楼就见识到了这个奇迹。

前不久市民王先生在高记买了一只大龙虾，刚开始还觉得很贵，200多元一斤，一只就花了近500元钱，甚是心疼。不过当分量充足、用这一只龙虾做出的三道菜摆在餐桌上时，他顿时觉得相当划得来。

“看上去很贵，其实还是蛮实惠的。一只大龙虾我们可以做成刺身、煲粥、椒盐等至少三道菜，这样平均下来，一道菜只要100多块钱。”据高记相关负责人介绍，他们这的海鲜大多数都可以做成几道口味不同的菜，以满足消费者的需求。

【海旺角】 施展“温情计”，服务赢芳心

除靠“口味”优势打得一片天下之外，也有靠服务赢得“顾客”芳心的，海旺角就是典型的代表。

该酒楼的老板潘军就制定了这样一条规定：若将顾客落在店内的私人物品保管好并及时还给顾客，每次奖励员工10元钱。“在产品大同小异的情况下，服务就是核心竞争力。让顾客有回家的感觉就是我们的成功之道。”潘军强调。

除此之外，老板还主动教顾客如何避免缺斤少两也让

除此之外，如今长沙马王堆的海鲜越来越有创意，一种海鲜不仅有多重口味，而且还有颇具地域特色的“湘化”海鲜，海都汇玩起了新创意。

“刚开始的时候，我们的口味没有这么重，后来发现湖南这边的人根本就不适应沿海地带的海鲜吃法，要求我们不断加辣，口味加重。比如最常见的蟹，一般都是清蒸，保持原味。但是我们就会用辣椒等调料烧出来，做成口味蟹。圣子王可以白灼、口味、姜葱炒、老干妈炒、蒸等等。还有很多海鲜我们都慢慢把它们‘湘化’，做得更适合湖南人口味，这也帮我们赢得了市场。”海都汇经理汤英解释。

海旺角赢得不少回头客。“不少消费者老是担心，加工后的海鲜会不会缺斤少两，忙的时候会不会搞混。我就教给他们一个最简单也最实用的办法——数数。比如买了一斤花螺，加工之前数一下是多少只，吃完后再数一下是多少只，一对比就知道了。”据潘军介绍，还真有不少顾客采用他教的办法去现场印证，并表示很实用、有效。

■三湘华声全媒体记者 肖志芳
实习生 易丹



双色球 中国彩票品牌领导者

双色球十周年，真情回馈3亿元！

10月24日至12月31日连续派奖30期！

每期派奖**1000**万！

2元最高可中**1500**万！

中国福利彩票
让人人都成为
总善家



www.hnflcp.com

