

素食利润不够,茶具、瑜伽来凑

长沙素食馆避“虚”就“实”拓商机

信仰、减肥、健康……在每一位前往素食餐厅消费的市民心里,总有一个让他放弃海鲜、烤肉等美味荤菜的缘由。不过,这种原动力是否足以支撑起一门生意?

“从开店到现在,没什么利润可言,去年还赔了近10万元。”10月16日,长沙岳麓区润泽园的钰泉居素食馆店员景大爷如是感慨。这家从2014年开始经营的素食馆一直处于亏损中。

据三湘都市报记者调查显示,因为单纯经营素食的利润较薄,不少商家开始兼营起茶叶、茶具和香艺,更有把瑜伽等塑形瘦身的运动囊括进来。如此一来,是否能够帮助打开市场?

■记者 朱蓉 实习生 钟凤清 唐云峰

【一直不火】素食馆开了3年,亏了3年

16日下午,钰泉居素食馆大门紧闭。景大爷说,店铺仅在中午11点半到2点、下午5点半到7点两个时段开餐,一般都是回头客。

记者注意到,这家店内提供素食火锅,消费者可自助选择已烹饪好的素食,每人收费15元。“老板夫妇信佛,主要是为了自己积福,其实并不盈利。”景大爷表示,尽管去年亏损了10万元,但店主仍准备继续经营。

三湘都市报记者调查了解到,2010年前后,素食概念开始在长沙兴起,陆续有一些各具特色的素食餐馆在寺庙以外的

其他地方经营素食生意,不过,始终未出现大热的景象。

“最早一批的素食馆大部分都已关门了。”一位佛学爱好者告诉三湘都市报记者,2010年前后,在中山亭、青园小区附近曾开出最早一批市场化的素食餐馆,但目前大多已关门歇业。

按照她所提供的地址,记者前往走访发现,曾在2012年左右在乐和城附近经营的一家素食餐馆已不见踪迹,而青园小区纯素食餐厅的商铺联系电话也无法接通,各类商户查询网站上均已不见该店任何仍在经营的痕迹。

【拓宽经营】搬来瑜伽,兼卖茶具

抱有与钰泉居店主一样经营思路的商家还是少数。采访中,三湘都市报记者也发现,大多数的素食馆已尝试开拓其他领域,以弥补经营上的不足。

在白沙路附近的清和生活素食馆内,陈列着琳琅满目的茶具和插花。店内在售的茶具上打上了“特价”的标签,而在店外,“旺铺转让”的告示也格外显眼。

店主曾先生介绍,该店主营纯素食,“经营理念是引导消费者追求一种健康文明的生活方式。”据他介绍,因为生意相对平淡,已准备结束这家纯素食餐厅,转而以工作室的形式进行经营,“现在很多人崇尚素食却不会做素食,希望通过工作室教客人做素食、品茶、插花,开办读书会,为更多的人提倡这种新的生活方式。”

而在开福寺路上一家号称“长沙最早素食餐厅”的素食馆,生意还算不错。店里菜单上

很多素食价格堪比荤菜,均在30元以上,部分菜品价格更高达88元。据店内工作人员介绍,除普通消费者外,店内主要客群为僧侣及其弟子。这家店虽为素食餐厅,但也会使用蛋白的食材和调料仿造肉类食品的形状和味道制作成仿荤素食,“为迎合荤食人的口味。”

无独有偶,卖素食也并非这家素食馆的主要收入来源。该店在兼卖禅茶用品的同时,还经营着一间瑜伽馆。上述工作人员就认为,“茶文化跟素食文化一脉相承,因此并不违背传播文化的初衷。”此外,到店内练习瑜伽的消费者也会在店内用餐。

通过禅茶、瑜伽、茶具和香艺的售卖,与店内纯素食仅在集中时间节点上有客上门,形成互补,对素食馆的经营起到助推作用。开福寺路上的素食馆店主介绍,因为生意不错,该店已在人流相对集中的坡子街开出分店。



10月16日,一家素食馆贴出了门面转让的告示。 记者 朱蓉 摄

记者手记

做素食 避免习惯性“俯视”

近年来,崇尚素食、辟谷的消费者越来越多,大多数人认为,这是一种更为健康的生活方式。但无论素食、荤食,或者不食,都需要在营养学的天平上把握平衡点。

素食,作为个人生活理念而言,无可厚非。但一旦将其作为一门生意来经营,在商言商,遵循市场商业规律,便成为开店的重中之重。

客源,始终是一家餐厅经营的根本。目前为止,在市场上发展红火的餐饮门店,无一不是在菜品出品、性价比、经营理念等多个因素上找到了平衡,赢得了市场。一个最大的窍门便是,了解它的目标客群,接近它并迎合它。

对大多数素食餐馆而言,推广素食理念成为经营的出发点。那么,在卖价颇高的素食菜品之外,让消费者了解素食、如何营养搭配等或许也应成为附加服务,让更多的人从心里去接受它,而非仰视它,或许能打开素食生意的另一扇大门。

行业

大多素食馆生命周期仅为一两年

三湘都市报记者发现,与广受欢迎的小龙虾、韩式烤肉等爆款餐饮主动迎合消费者的喜好不同,素食餐馆的经营者们似乎大多都持有帮助改变人们消费和生活观念的经营理念。

曾先生认为,消费者都在追求健康、环保的生活方式,吃素就是最大的环保,全球70%的水都是用来饲养动物,如果人们都改吃肉为吃素,用来饲养动物的水就会大大减少,对绿色蔬果的需求也会大大增加,人类才会更加健康文明。

事实上,涉足如茶艺、香艺、花艺等各类其他行业,似乎也在说明,这门归根到底属于餐饮的生意经,还需要更多的“人情味”去丰富和填满。

10月16日,记者以“素食”作为检索关键词在大众点评上进行检索发现,这一代表着“更健康生活方式”的餐饮细分品类,目前在长沙

仅有46家,与其他任何一餐饮品类相比,均有较大差距。而通过对长沙资深素食爱好者的采访,记者也了解到,这其中,能够做到长期持续经营的素食馆并不多,大多生命周期仅为1至2年。

“出品和价格不太匹配,大部分素食馆的定价高于普通餐馆。”一位长沙资深餐饮经营者表示,即使一些很普通的素食菜品,在素食馆内的定价,可能是普通餐馆的1.5倍至2倍,而长沙人爱吃个热闹,素食馆的环境相对清幽,必定是较低的翻台率和较高的客单价,这就注定它需要用更多的附加值来让消费者愿意为此买单。

该业内人士认为,一些素食馆一直在强调,“荤食不健康,素食更健康”的饮食理念,这有点儿占据“道德制高点”的意思,能够迎合一部分素食爱好者的同时,更多地将其其他消费者拒之门外。

相关链接

纯素食并不真正符合营养学

全素食是否真的健康?在不同的市民眼中,这一问题始终有着不同的答案。10月16日,湖南中医药大学第一附属医院医生李定文教授在接受媒体采访时就坦言,无论从中医和西医两个方面来讲,都不建议消费者完全素食,“《黄帝内经》在两千多年前讲了,五谷为养、五畜为益、五菜为充、

五果为助,所以讲什么都要均衡着吃。”

此外,他还建议,素食者每天吃两个全鸡蛋,包括蛋黄和蛋白。据他说,蛋黄含有丰富的卵磷脂以及维生素等等营养,虽然它有点胆固醇,但是不影响,“鸡蛋营养均衡,它的吸收仅仅次于母乳。”

审计机构招标公告

本公司因工作需要,现就公司2017年度年报审计机构进行招标,欢迎符合资质要求的会计师事务所前来竞标。

一、招标项目:华声在线股份有限公司2017年度年报审计

二、投标人资格要求

- 1.属于“省文资委中介服务机构备选库入库机构名单”中的会计师事务所。
- 2.投标人须持有中国证券监督管理委员会颁发的证券期货从业资格;
- 3.投标人2016年1月1日至投标截止日期间未被中国证监会行政处罚过。

三、报名、索取标书:截至2017年10月23日

联系电话:0731-84329229 13973159159 吴女士。

华声在线股份有限公司
2017年10月16日