



长沙沙拉店纷纷转向轻食风

沙拉店相继关张,“轻食风”还能刮多久

市场:长沙沙拉品牌门店锐减 声音:为健康买单不能“无上限” 观点:轻食需走出“流行黑洞”

“鸡蛋煮熟剥壳备用,虾仁剥壳开背去虾线,将所有食材倒入平底锅中翻炒2分钟,最后加少许水小火焖3-5分钟即可出锅。”5月17日,照着中国内地男演员尹正在微博上发布的减肥食谱,金融从业者陈小姐做了一碗减脂又饱腹的焖菜,“气温飙升到30℃,该减肥了。”

新鲜的蔬菜和水果,搭配鸡蛋及简单烹饪调味的肉类,再装进一个精致的木质餐盒中,在长沙,这样一份减脂沙拉售价能达40元,且不乏为“新鲜”买单的消费者。

不过,三湘都市报记者走访发现,尽管市场上沙拉店不断“冒尖”,但经营状况普遍不太乐观,士多啤梨沙拉、四英寸现烤三明治等本土连锁沙拉品牌,门店数量纷纷从十余家锐减至2-3家。那么,在消费者口味“一天一换”的今天,“轻食风”还能刮多久?

■记者 黄亚苹



市场

投资可一不可再 本土沙拉店相继关张

“以前走在泊富国际广场、悦方ID Mall等商场里,总能看到几家卖三明治或者沙拉的轻食店,现在几乎都关门了。”5月17日,健身爱好者黄女士颇为感慨地说,当销售轻食的商家纷纷从实体店转至线上外卖,她外出就餐的选择又少了一个。

伴随着近几年兴起的健身潮,沙拉、三明治等轻食成为不少消费者的用餐选择。尽管“吃草风”刮了一阵又一阵,但沙拉店却接连传出关店的消息。

如,可让顾客依照喜好自由搭配出500种以上沙拉的“士多啤梨沙拉”,在大众点评上能检索到的门店数量已从3年前的十余家缩减至只有裕南街街道上的一家;将首店开在悦方ID Mall负一层中庭位置的四英寸现烤三明治,也相继关闭了世纪金源购物中心、沙湾公园保利MALL、华润万象

汇等购物中心内的实体店;吃不胖沙拉、Hele-nana1987、兔子沙拉等表示有增加门店计划的本土沙拉品牌,如今也全部停业;2007年就将湖南首店开在解放西路,成为主打健康、减脂等理念的“先锋部队”的赛百味,在长沙的门店数量也从10家缩减至3家。

此外,轻食业“你方唱罢我登场”背后热闹的融资盛况也变得可一而不可再。2016年前后,真格基金投资的“米有沙拉”,点亮基金、光速中国投资的“沙绿轻食”,IDG、峰瑞等资方参与投资的“好色派沙拉”等品牌先后完成超500万人民币级别的天使轮或A轮融资,并在短期内制造了“沙拉也可以规模化连锁经营”的理想蓝图。

目前,三湘都市报记者在天眼查检索发现,好色派沙拉、瘦沙拉、甜心摇滚沙拉、米有沙拉、贝果轻食、轻食记等13家创业公司处于关停状态。

除了轻食沙拉,采用植物蛋白,多以豆制品为原料进行制作的“人造肉”,也曾被视为切入轻食赛道另辟蹊径的解法。不过,不少消费者却认为,“人造肉”以植物成分代替肉类的做法,就好比中国一直都有的“素鸡”零食,但两者价格却有较大差距。

“口感可以以假乱真,但面包片中‘夹’的肉饼像是一块松散的豆腐干。加了马蹄的黄金鸡块,没有真鸡肉的纹理感,更像是放了很多面粉、调味料及一点儿鸡肉的鸡块。”曾购买过肯德基“植世代牛肉芝士汉堡”、“植世代黄金鸡块”的周小姐表示,为健康、瘦身买单不能“上无下

限”,花费30元才能看到牛肉、金枪鱼的轻食,却很难找到好吃到无可替代的品牌。

此外,沙拉轻食对于食材新鲜度的要求,远超过其他餐饮品牌,但在长沙,80%以上的沙拉品牌都是单店运营模式,规模化的连锁店至今没有出现,这无疑是创业者培养沙拉口味和品牌的一大拦路虎。

“西生菜、羽衣甘蓝、孢子甘蓝这些看似常见的蔬菜,价格甚至超过了肉类。”一名代运营3家沙拉店的龚先生介绍,相较于北上广,长沙的轻食市场还不够成熟,能提供优质食材的供应商也较少,“高成本体现在沙拉单价上,尽管根据长沙人口味提供了秘制辣酱,但引流效果依旧不理想。”

►在长沙,一份有培根、鸭肉的凯撒沙拉市场价约35元,是普通工作餐的两倍。记者 黄亚苹 摄



观点

轻食需走出“流行黑洞”

在“头把交椅轮流坐”的长沙美食圈内,曾经沙拉成为当仁不让的爆品。如今不少店铺开始倒闭关门,在人多得有时都迈不开腿的五一商圈留下一地鸡毛。“轻食风”一刮就来,店铺数量与消费热度骤增,可销售品种集中且单一,鲜有顾客会为了几片三文鱼、几只海虾花费四五十元甚至支付上千元办张充值卡长期在一家沙拉店中消费。

那么,轻食如何才能走出“流行黑洞”?“顾客带着好奇心来了,又带着好奇心走了。沙拉店跟健身房一样,永远都在拉新和留存中忙碌着。”曾在长沙经营着连锁沙拉品牌的负责人就表示,沙拉店不仅要有噱头,还得保持更新菜单的频率,“在食谱满天飞的社交媒体时代,从业者不仅应适时推出促销项目改善消费体验,还要及时研发值得‘打卡’、复购的单品。”

注意!这5批次食品不合格

杨眼镜酱香干被检出超范围使用防腐剂

本报5月17日讯 今日,省市场监管局官网公布最新一批食品安全抽样检验情况。近期,该局组织对糕点、蔬菜制品、肉制品等23大类食品411批次样品开展了食品安全抽样检验,共检出5批次不合格样品。

具体而言,长沙杨眼镜食品有限公司生产销售的散装称重酱香干(生产日期2021年4月25日),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)检出值为0.0108g/kg,被判定为不合格食品。据了解,脱氢乙酸及其钠盐对霉菌和酵母菌的抑菌能力强,其不合格原因,可能是生产企业为达到延长保质期的目的,在生产加工环节超范围使用;长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品,可能对人体造成一定危害。

三湘都市报记者在天眼查检索发现,长沙杨眼镜食品有限公司注册地址为长沙市开福区沙坪街道中青路1318号佳海工业园第二期E3栋101号,该公司统一使用红底白字“火星杨眼镜酱菜”的招

牌,在长沙市火星农贸市场、万达广场、咸嘉新村等地都有门店。

此外,浏阳市葛家乡马家集镇一比一比超市葛家加盟店销售的、标称醴陵市华瑞食品厂生产的大花片(糕点),被检出甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)项目不合格。常德市风采商业有限公司销售的老姜,被检出铅(以Pb计)和镉(以Cd计)项目不合格。岳阳世纪华联商贸有限公司销售的、标称汨罗市豪冠食品有限公司(地址:汨罗市弼时镇上任村)生产的早餐酱心面包(乳酸菌风味),被检出过氧化值(以脂肪计)项目不合格。

对抽检中发现的不合格食品,省市场监管局已责成长沙、常德、岳阳、邵阳等地市场监管局组织开展核查处置,督促食品生产经营者采取下架、封存、召回不合格产品等措施控制风险,对违法违规行,依法从严处理;及时将有关食品生产经营者采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开。

■记者 黄亚苹

声音

为健康买单也不能“无上限”

除了轻食沙拉,采用植物蛋白,多以豆制品为原料进行制作的“人造肉”,也曾被视为切入轻食赛道另辟蹊径的解法。不过,不少消费者却认为,“人造肉”以植物成分代替肉类的做法,就好比中国一直都有的“素鸡”零食,但两者价格却有较大差距。

“口感可以以假乱真,但面包片中‘夹’的肉饼像是一块松散的豆腐干。加了马蹄的黄金鸡块,没有真鸡肉的纹理感,更像是放了很多面粉、调味料及一点儿鸡肉的鸡块。”曾购买过肯德基“植世代牛肉芝士汉堡”、“植世代黄金鸡块”的周小姐表示,为健康、瘦身买单不能“上无下

限”,花费30元才能看到牛肉、金枪鱼的轻食,却很难找到好吃到无可替代的品牌。

此外,沙拉轻食对于食材新鲜度的要求,远超过其他餐饮品牌,但在长沙,80%以上的沙拉品牌都是单店运营模式,规模化的连锁店至今没有出现,这无疑是创业者培养沙拉口味和品牌的一大拦路虎。

“西生菜、羽衣甘蓝、孢子甘蓝这些看似常见的蔬菜,价格甚至超过了肉类。”一名代运营3家沙拉店的龚先生介绍,相较于北上广,长沙的轻食市场还不够成熟,能提供优质食材的供应商也较少,“高成本体现在沙拉单价上,尽管根据长沙人口味提供了秘制辣酱,但引流效果依旧不理想。”

工银瑞信中证180ESG ETF盛大发行

在我国提出力争“2030年前实现碳达峰,2060年前实现碳中和”的大蓝图下,“碳中和”成为今年A股市场的强风口之一。作为联合国责任投资原则组织成员之一的头部基金公司,工银瑞信基金积极将ESG纳入投资分析和决策过程,将于5月17日率先推出全市场首只获批发行的ESG主题ETF——工银瑞信中证180ESG ETF(认购代码:510993,申赎代码:510991,二级市场交易代码:510990)。该基金以中证180ESG指数为跟踪标的,有望为投资者精准锚定具备可持续发展能力的优质资产,布局“碳中和”主题提供全新投资利器,投资者可以通过所有具有基金销售业务资格的上海证券交易所会员单位的券商进行认购。

经济信息

农行娄底分行“靶向”服务乡村振兴

“2018年至2020年,县农行每年为我们农场新增贷款40万元,今年又发放了‘乡村振兴带头人’贷款100万元,使农场产业越做越大,产品也开始走向全国。”近日,双峰县甘棠镇嘉禾村党支部书记、大吉农场法人代表朱国盛,对农行双峰县支行的大力支持赞不绝口。这是农行娄底分行分支机构“靶向”服务乡村振兴的一个缩影。

近年来,农行娄底分行分支机构主动作为,通过开展农户信息建档与“惠农e贷”同步推进,为“三农”领域经营主体降低信贷门槛、压缩资金成本、提升获贷效率。

该行注重丰富金融产品服务模式,在开展农户信息建档和“惠

农e贷”投放上,采取整村推进和批量放贷,提升金融服务质效。至5月中旬,该行涉农贷款总额近90亿元,比年初净增3亿元,涉农贷款占各项贷款总额53%,其中“惠农e贷”总额达9.1亿元,比年初净增2亿余元;已为5.6万余农户建立了信息建档,比年初增加1.6万户。同时,该行持续为“三农”经营主体让利纾困。采取执行优惠利率、减免相关费用等方式,加大了惠农惠民力度,全行加权平均贷款利率低于区域内商业银行平均水平,并实现了大部分信贷产品线上授信、经营主体线上自主借款、还款和用款,减少了贷款无效占用,降低了融资成本,提高了资金使用效率。■王志明 经济信息