

商家抢占“双11” 线上线下载发力

“双11”到来之际,记者走访市区各大商业综合体、商超和部分电商企业了解到,为应对“双11”消费热潮,商家们纷纷提前备战、拓展营销思路,线上线下齐发力,期望乘上这趟“双11”的营销快车。

线上 企业创新营销策略

今年以来,我市直播触网的电商企业数量不断提升,达人带货、商家直播、厂播等新场景不断拓展,直播电商等新业态发展势头强劲。

“今年是疫情开放后的首个‘双11’,各大平台纷纷升级了‘双11’的活动玩法及补贴政策,在直播、短视频、新品等方面为商家提供流量扶持和现金补贴等,中小商家可能获得更多的曝光机会。”市电子商务协会会长杨滨平表示。

为促进线上消费,近段时间来,我市电商企业纷纷创新营销策略,以吸引消费者的眼球。

“今年‘双11’,我们将继续专注于淘宝、京东和天猫等传统平台,同时也会尝试进入抖音、快手等平台推广。我们计划以‘双11’为契机,对包括科技商品在内的今年新推出的商品进行全方位宣传。在选品方面,我们主推今年新研发的马拉松跑鞋、篮球鞋以及使用了新面料的冬季服饰。”鸿荣(漳州)信息技术有限公司负责人苏鸿榕在接受采访时表示。

福建健怡电子商务有限公司位于市区万达写字楼,公司主要负责怡恩贝品牌的电商运营。公司总经理卢燕宾表示,公司除了备货充足,全力奋战“双



超市推出“双11”价格直降活动,吸引消费者前来选购商品。本报记者 林露 摄

11”外,在选品上也做了充分的准备。“我们选择湿厕纸、厨房湿巾等爆品参与‘双11’,这些商品在‘双11’的优惠力度比较大,加上平台的补贴,消费者可以享受到低至20%的价格。10月,我们为‘双11’推出了新的玩法‘收集趣彩盖’,以吸引年轻消费者的注意力,增加消费者粘性。”卢燕宾说。

线下 商家活动丰富多彩

线上电商企业做足准备,线下商超、商业综合体也不甘示弱,纷纷推出价格直降、特色主题活动,以抓住消费者的眼球。

在市区大润发(漳州店),早已挂起“双11”的活动宣传海报,吸引了不少消费者选购商品。“此次优惠活动以‘双11 囤货总动员’为主题,采用价格直降的方式,有超过90个品类,5000种商品低至5折,让消费者能够以更低的价格买到心仪的商品。”大润发(漳州店)相关负责人姚经理说道。在市区沃尔玛(漳州印象汇店)近日也陆续推出“请你免费吃大餐”“1.1元购”“全场2折起”等积分兑换和商户优惠的活动。

龙文吾悦广场、特房T·ONE、漳州梦城万达广场等大型商业综合体,则走了不一样的路线,除了常规的优惠活动,还推出了许多特色主题活动。

特房T·ONE以“2023 造悦节”为

市场观察

主题打造“满月”系列活动,造悦节系列活动,让热度延续。“‘2023 造悦节’是特房T·ONE开业后的首次全民潮玩月,活动从10月29日持续至11月19日。”特房T·ONE企划部负责人徐本钺表示,活动期间有多个亮点,参与者不仅可以享受到好玩的“普罗旺斯薰衣草花园”,还能体验集合了精酿啤酒、鲜花、音乐、美食和文创等元素的“花酒好市”。

相关部门 多措并举服务“双11”

随着“双11”的到来,市邮政管理局等部门积极应对,做好预案,助推漳州企业“走出去”。

市邮政管理局相关负责人表示,为了应对快递行业在旺季期间的高峰需求,该局采取了一系列措施来保障寄递渠道的畅通。首先,引导快递企业与电商企业保持深度合作,继续强化“错峰发货、均衡推进”的机制。通过督促快递企业优化运能、路由及频次时限,并合理调配场地、车辆、设备、人员等,以确保快递服务的高效运作。其次,多渠道缓解旺季末端投递压力。引导企业通过整合第三方投递资源,建立819个快递末端综合服务站;推动智能快件箱运营商加快布局网络,设置了1017组智能快件箱和近10万个格口数。此外,持续推动“快递进村”工程,通过“邮快合作”“交邮合作”“快快合作”等模式,下沉快递服务,有效带动本地农产品通过网络销往全国各地。

“‘双11’期间,我们以多种方式助力企业销售增长。”杨滨平表示,市电商协会积极协助企业对接资深电商专家、平台资源,引导企业做好促销策划,组织市鸿荣(漳州)信息技术有限公司、福建片仔癀化妆品商贸有限公司、福建健怡电子商务有限公司等电商企业开展“双11”优惠促销活动;举办抖音电商福建产业带“双11”招商培育会、“新场景·好生意”抖音生活服务漳州城市营销交流会等商家公益培训活动,提升企业新媒体内容创作、直播带货、销售数据分析能力,积极探索企业新增长点。

■本报记者 林露 通讯员 陈宝娟



10月下旬漳州主要副食品 价格稳中微涨

本报讯(记者 林露 通讯员 赵美燕)记者从市发改委商品价格管理科获悉,10月下旬,我市监测到的66种居民主要副食品价格,与10月中旬相比,17降25平24涨,呈现稳中微涨的趋势。其中,猪肉价格上涨3.41%,牛羊肉价格上涨2.69%,水果价格小幅下跌2.14%。

猪、羊肉价格以涨为主,牛肉价格较为稳定。监测的6种畜肉出现6涨1降的情况,其中肋条肉价格为15.81元、带皮后腿肉价格为10.95元、带骨羊肉价格为47.62元,与10月中旬相比,分别上涨12.3%、4.8%、7.9%。市发改委商品价格管理科工作人员预测,“随着天气逐渐转凉,对畜肉的消费需求有所提升,加上后期畜肉进入传统消费旺季,价格或将小幅上涨。”

水果价格总体小幅下跌。监测的4种水果出现2涨2跌的情况,其中,苹果和鸭梨的价格分别是7.5元和5.91元,比10月中

旬下降了4.2%和2.8%。多种秋季时令水果大量上市,水果市场种类丰富,竞争激烈,价格小幅下降。

蔬菜价格涨跌互现。重点监测的18种蔬菜出现9降3平6涨的情况。其中价格下降较明显的有三种蔬菜,分别为油菜4.41元、圆白菜2.2元、芹菜5.99元,与10月中旬相比,分别下降8.3%、7.6%、6.3%;价格上涨较明显的有三种蔬菜,分别为空心菜4.89元、上海青4.23元、茄子4.89元,与10月中旬相比,分别上涨11.4%、7.9%、7.2%。近期夏秋两季蔬菜开始正常衔接,供应产地转换,零售市场价格各有涨跌,应季蔬菜到货量充足,价格稳定。

此外,秋季是鱼类生长加速期,上市品种丰富,总体供应充足,水产品价格基本持平;粮油库存充足,需求稳定,价格波动不大。其他副食品价格保持稳定。

■题图:市民正在超市选购农产品 本报记者 严洁 摄

价格之窗

漳州市发改委 联办

采价日期:10月31日9:00-11:00

计量单位:元/500克

品名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	4.98	/	4.89	6.00	8.00	7.00
猪精瘦肉	13.98	13.80	17.90	20.00	19.00	18.00
带皮后腿肉	7.98	16.90	7.90	12.00	12.00	12.00
排骨	24.98	34.80	32.90	32.00	30.00	30.00
牛腱子肉	49.98	59.80	/	55.00	50.00	53.00
牛腩	46.98	52.80	/	50.00	45.00	50.00
白条鸡	10.98	13.60	/	12.00	12.00	13.00
鸡场蛋	5.98	5.58	7.50	7.00	7.50	6.50
鸭蛋	6.98	7.59	8.90	8.00	7.50	7.50
冻带鱼	29.9	24.14	/	23.00	22.00	22.00
草鱼	8.98	11.80	9.90	10.00	10.00	10.00
白鲫鱼	15.98	15.80	13.90	14.00	14.00	15.00
芹菜	5.98	5.98	8.98	6.00	6.00	6.00
黄瓜	2.98	2.98	3.98	4.00	4.00	4.50
萝卜	0.98	0.86	0.99	2.50	2.50	2.50
茄子	2.98	4.98	1.99	5.00	5.00	5.00
大白菜	0.98	/	1.98	3.00	2.50	2.50
上海青	1.98	3.58	3.98	4.00	4.50	4.00
空心菜	2.98	4.28	5.98	4.00	4.00	5.00
西红柿	2.98	4.98	3.58	5.00	5.00	5.00
胡萝卜	1.58	1.58	2.98	3.00	3.00	3.00
花菜	1.99	/	/	4.50	5.00	5.00
油菜	2.98	3.58	4.98	4.00	5.00	4.00
富士苹果	7.98	6.99	8.98	8.00	7.50	7.00
鸭梨	3.98	5.98	2.99	6.00	6.50	6.00

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.com>

“儿童餐”真的适合儿童吗?

对于有小朋友的家庭而言,带娃逛商场,吃饭是个大问题。一些商家抓住商机,推出造型可爱、摆盘生动的儿童餐,还附赠小玩具,给孩子带来愉快的就餐体验。家长们也可以选择童趣十足的亲子餐厅,孩子在餐厅尽情玩耍后,惬意进餐。但是,所谓“儿童餐”里面的食品,营养成分搭配是否真的适合儿童呢?记者就此进行了采访。

产品

“颜值”高,价格不低

“欢乐儿童餐”“超值亲子套餐”……记者来到市区新华西、沃尔玛、万达等商圈,发现在各大商圈的多家中西餐厅、日料店都推出了品相可爱、色彩丰富、餐具多样的儿童餐。在漳州碧湖万达广场内,记者随机走访了几家餐饮店,发现其提供的儿童餐基本差不多,都是以牛排、意大利面、蛋炒饭等为主,加上薯条、薯饼、鸡翅、咖喱等孩子喜欢的油炸食品,再配上可爱的摆盘,有的餐厅还会赠送小玩具。

儿童餐“颜值”高,价格却不低。在市区豪客来牛排店内,记者看到,儿童餐被装在可爱造型的餐盘中,配上几块“笑脸”形状的薯饼,售价达到一份65元。

仔细观察可以看出,儿童餐的餐食与餐厅经营的菜品有直接关系。比如西

餐厅、日料店会提供薯条、鸡翅、炸猪排、蛋包饭等菜品,中餐餐厅则提供炒饭、咖喱、面条等菜品。但总体上看来都是无需费心烹饪的“快手菜”。而火锅店、烤肉店、湘菜馆、川菜馆则很少有儿童餐。

而在以“餐厅+游乐园”为经营模式的儿童餐厅,记者看到,店内设置了一些海洋球、“沙滩”、滑梯等受儿童欢迎的游乐设施,供孩子就餐期间玩耍,装修风格可爱明亮,菜品也多为披萨、牛排、汉堡、果汁等。

口味

调味太重,营养缺乏

记者在走访中也发现,有些餐厅的“儿童餐”只是营销噱头,无非是把成人菜品的菜量减少而已。在龙文区吾悦广场一家融合料理店,其推出的2人份儿童餐为寿司,里面的寿司是可爱的熊猫造型,分量大约为一位成年人的食量,价格80元一份。服务员表示,寿司的制作方式和常规寿司一样,会按照正常油盐比例进行制作。

这种情况并不少见。记者看到,多家餐厅的儿童餐里包含的鸡块、意面、肉串等食材并不是为儿童特别准备,而是与其他餐品共享。一些包子、面包等面点虽然被做成小猪、小兔等可爱的动物造型,内陷也与普通面点一样,个头

却较小。这些儿童餐除了颜值高、比成人的分量少之外,两者没有什么区别。

市民许女士表示,儿童餐多以西式快餐为主,顶多放几块水煮西兰花、胡萝卜,看不到几片绿叶,油炸食品偏多,吃多了对孩子身体不好,价格还不低。“还是孩子的钱最好赚呐。”许女士感慨道。她表示,如果儿童餐里的健康食品多一些,她还是乐意为孩子点上一份的。

许女士的丈夫郑先生则认为,所谓的“儿童餐”无非是垃圾食品的搭配,其实孩子感兴趣的不是儿童餐中的食物,也不是愿和大人一起用餐,而是喜欢套餐的童趣造型或赠送的玩具。“孩子一到餐厅就闹着要吃儿童餐,大人也不想扫孩子的兴,只好顺从他。”郑先生说。

医师

建议多些健康食材

虽然市面上提供儿童餐的餐厅众多,但坊间质疑声也不断,为什么商家不能在儿童餐上多下些功夫呢?

“儿童餐是面向小孩子的,要满足家长所要求的口味清淡、营养价值高,味道肯定大打折扣。家长倒是满意了,孩子却不爱吃。”梦城万达广场的一家西餐厅的负责人表示,做儿童餐也要考虑经营成本,要满足家长的各种要求,

除非专门请一个厨师把儿童餐和成人餐分开做,“但怎么定价也是个问题,单独‘开小灶’,价格低了不值当,高了家长又抱怨。”

目前,儿童餐的制作并无统一的国家标准可循,行业内关于儿童餐饮更注重如何在食物品相上吸引孩子,关于儿童餐的安全及营养问题鲜有研究。中国营养学会编写的《中国居民膳食指南(2016版)》,对不同年龄各类食物的每日推荐摄入量都有规定,其中也对儿童给出了饮食指导,但这并非强制标准,很难被严格执行。

对此,梦城区妇幼保健院外科副主任医师许沁团表示,有的餐厅只是在成人餐的基础上减少了分量,菜品依然是高油、高盐、高糖分,这对儿童来说不是没营养,而是营养过剩,还会给儿童造成过重的消化负担。“孩子的饮食还得靠家长把控,有的儿童餐太不健康,家长就应该尽量不去。”他建议,餐厅可以使用低脂食品和新鲜果蔬制作儿童餐,用牛奶、豆浆等代替甜饮料,不要选择过于油腻重口味的食物,只有做好健康美味的菜品,才能得到消费者的信任,才能真正赢得市场。

■本报记者 肖颖婧

食话实说

“罐罐烤奶”带给今年秋冬一份暖意

入秋后,漳州的晚上带着丝丝凉意,这时,一杯热腾腾的奶茶最为应景。今年秋天,一款名为“罐罐烤奶”的奶茶饮品在漳州街头悄然兴起。

一辆小推车,摆上一台长方形的铁网炭炉,上面放着四五个小陶罐,炉底下的炭火烧得正旺,炭炉旁摆着茶叶、牛奶、冰糖、桂花、枸杞、玫瑰、红枣等配料。这样一个简易的罐罐烤奶小摊,吸引了不少年轻人前去打卡。

周末的晚上,龙文区荣兴小区门口的罐罐烤奶摊位前尤为热闹,不时有路人被这个小摊吸引。“这是罐罐烤奶,12元一杯,有古法玫瑰、桑葚玫

瑰、清香茉莉、馥郁桂花四种口味。”老板卢冰冰微笑着向顾客推荐产品。卢冰冰的小摊开张了近一个月,她也是漳州较早卖罐罐烤奶的商家之一。“夏天的时候我卖柠檬汁,最近天气凉了,一直想做热饮生意,正好在小红书刷到罐罐烤奶的视频,我觉得这是一个商机。”卢冰冰说。

据介绍,罐罐烤奶的制作程序并不复杂,先把茶叶放进陶罐,加入冰糖和少量水把茶叶炒香,再倒入一罐250克的纯牛奶,放入玫瑰、茉莉、红枣等配料,加热时不断搅拌,加热至适宜温度即可。“我在家里跟着罐罐烤奶教学视

频,试做了几次就学会了。做一杯烤奶大概要10分钟时间,等烤奶的颜色由白色变为奶茶色、表面有一层奶皮时,口感最佳。”卢冰冰说。

“第一次喝罐罐烤奶,感觉味道挺香甜的。”正在品尝的谢颖婷女士表示,她之前在抖音上刷到过罐罐烤奶,今天在街头偶遇,赶紧买一份来尝尝鲜。“这个罐罐烤奶都是现做的,茶叶、牛奶和配料都看得见,吃得放心又暖心。”卢冰冰告诉记者,买罐罐烤奶的大多是女顾客,一些路过的小朋友也会被烤奶的香味吸引,买上一杯解解馋。在记者与卢冰冰交流的十几分钟内,陆续

来了好几位顾客。“我一般晚上是七点到十点多出摊,一个晚上能卖30多杯罐罐烤奶。生意最好的时候,一个晚上用掉两箱纯牛奶,日营业额在400元以上。”卢冰冰说。

记者走访发现,随着罐罐烤奶在社交平台的走红,漳州各地制作罐罐烤奶的小摊也越来越多。各家罐罐烤奶的制作方法相差不多,售价一般在10-15元。在龙海后港古街,商家周津鸿摆了一个“小食家罐罐烤奶”小摊。“国庆假期后,我开始摆摊卖罐罐烤奶。白天忙工作,晚上摆地摊,当赚个外快。罐罐烤奶其实就是围炉煮茶的简易版本,同样是秋冬限定的,过段时间天气转凉,生意还会更好。这个秋天,罐罐烤奶势必会持续火一段时间。”周津鸿自信地表示。

■本报记者 王怡婧 文/图



商家正在制作罐罐烤奶