抓住年轻消费者 创新营销模式

小烧饼做出了大市场

烧饼作为传统小吃一直受到大众的欢迎，最近宁波市场上除了传统的烧饼之外，还多了一些网红烧饼，让这个传统的小吃再次焕发光彩。小烧饼也做出了大市场。

这家火林烧饼还上过央视。

小小一个烧饼 流派却不少

说起烧饼，几乎每个人都吃过。别看这不起眼的烧饼，却也有不少流派。

据宁波餐饮协会小而美分会会长潘永健介绍，烧饼属大众化的烤烙面食，品种颇多，可以细分为大饼、烤饼、火烧等100多个花样。而在做法上也可以分为挂炉、烤炉、油炸等不同做法，深受大众欢迎。烧饼既可以作为早点，又可以作为正餐和点心，搭配其他小菜还可以作为夜宵，可谓品类繁多，吃法各异。

目前宁波市场上就有传统烧饼、衢州烧饼、缙云烧饼、金华烧饼和锅盔等几大流派，而且各有拥趸，市场占有率很高。

记者通过各大网络订餐平台查询到，宁波目前经营烧饼的店铺约300家，在大大小小的商业综合体、步行街和居民小区附近都有分布。而品种也有缙云烧饼、传统大饼、古城烧饼等10多种，能满足不同口味的消费者需求。

传统食品有了现代风味

在宁波市场上，缙云烧饼是最具代表性的传统烧饼，也深受消费者喜爱，目前打着缙云烧饼旗号的店铺也是最多的。

丁先生在开明街上开了一家缙云烧饼店。他告诉记者，缙云烧饼也称为桶饼，相传有650余年的历史。缙云烧饼主要原料是面粉、鲜猪肉和梅干菜，经烧饼桶炭火烘烤制成。他的小店秉承传统技法，现做现卖，赢得了很多回头客。生意好的时候，每天都能卖出数百个。

“我们这里的烧饼从4元到10元都有，区别只是里面的馅料不同。老底子的炭火烘烤，吃起来很酥脆，而且不用油炸，符合现在健康养生的观念。”丁先生说，目前宁波做缙云烧饼的店铺少说也有上百家，大多是从缙云出来的。虽然工艺大致相同，但是口味上也有一些不一样，秘诀就在配料——梅干菜上。

“我们缙云的梅干菜和绍兴梅干菜的做法不太一样，口感也会有所区别，缙云烧饼口感酥脆，口味相对偏轻一点。”至于具体工艺上的差别，丁老板表示涉及商业机密，不便多说，但是他强调，现在的缙云烧饼在传统的基础上有所改良，更加符合现代人的口味。

“CHINESE PIZZA”（中国披萨）这个洋气的名字就是烧饼界新晋网红“又卷烧饼”的英文名了。现在这个品牌在宁波有了4家加盟店，分别位于鄞州万达、鼓楼步行街等繁华的商业区。“又卷烧饼”鼓楼步行街门店经理应先生表示，他们这家店已经开了半年多了，每天的生意都很不错。“平时每天的营业额在2000元左右，周末和节假日都会突破5000元。”应先生说，和传统烧饼用炉子烤制不同，他们的烧饼是用烤箱来制作的，和面包的做法差不多。“来我们店里的基本都是年轻人，口碑很重要，80%都是外带的。我也希望通过努力改变那种烧饼是传统食品的概念，使它变得更加时尚。”

坚持很重要 创新有前景

潘永健说，烧饼、油条、小馄饨这样的传统食品，都是靠手工制作，费时费力，要想坚持下来确实不太容易。现在的烧饼铺，手艺好的师傅基本都上了点年纪，很多年轻人不太愿意从事这个行当。

说到知名的缙云烧饼，潘会长认为这个品牌虽然很响亮、店面也不少，但是和沙县小吃一样，存在大而不强，缺少统一的品牌标识和一整套的运营体系，总体上还是处于各自为战的情况。这一点，传统的小吃行业需要向国外先进的连锁机构学习。

事实上，据他了解，早在2013年“加强缙云烧饼品牌建设，培训缙云烧饼师傅2000人次”已作为缙云县年度民生实事之一，被列入政府工作报告。2016年8月，缙云县还举行了首届缙云烧饼师傅技能大赛，为缙云烧饼更好地推广起了积极作用。

有传统的坚持就有创新的前景。潘永健说，现在的“又卷烧饼”其实就是脱胎于之前的土家掉渣饼。之前的土家掉渣饼红火一段时间之后，由于品牌把控不力，导致市场占有率不断下降。后来北京的一家公司重新进行了包装，用现代快餐连锁的方式推出了这样一个网红品牌，深受年轻人的喜爱。

“装修现代化、口味健康化、定位时尚化，这些都符合年轻人的需求，虽然卖得贵一点，生意还是不错的。”潘永健认为，像烧饼这样的大众化餐饮单品，如果还是按照传统模式，只能生存和维持，要想创新，必须在坚持口味的基础上提高产品的附加值，运用现代的营销方式，才能迎来进一步的发展。

记者 毛雷君
实习生 房子渲 文/摄