

## 两个月冲上 区域销量榜 外卖爆款 如何设计

记者 王心怡



东南商报创业分享会

分享者：王骁文 年龄：28岁

职业：王的精致料理创始人

经验分享：王的精致料理创业分享

互动环节：读者提问交流

活动时间：3月3日（周六）下午1点30分

报名方式：扫描下方二维码东南商报客服微信号“东南风”的二维码，加为好友，留言“分享会+姓名+电话”即可。（客服工作时间：9:00-17:00）



2018年1月30日，外卖平台“饿了么”公布全年外卖大数据，其中与宁波相关的四组数据耐人寻味：

宁波外卖订单总量在全国排名第13位

宁波外卖小哥全年累计送出外卖20176单

宁波“订单王”2017年度共计叫了664单外卖，每天必叫一单外卖

最受宁波市民欢迎的前三名菜品依次为：酸辣土豆丝、皮蛋瘦肉粥、香辣鸡腿堡。

外卖，多用炒爆煎炸的高温技法“跑量”，这背后是现代宅生态下对“速食”的追求。

可速度，却不是“王的精致料理”品牌创始人王骁文最看重的。

他经营的七家外卖店，平均配送速度都在35到40分钟，高于其他同类外卖10到20分钟，偏偏，愿意等的食客不在少数。他曾只花了2个月就做到了宁波外卖市场销量第一的成绩，让日式便当一炮打响外卖市场，成为麻辣烫、黄焖鸡米饭、香锅冒菜、沙县小吃中的一股清流。

他说，舍掉了速度，留下了情怀。

### 试水 “一人食”也能好好吃

2017年初的冬天，王骁文决定辞掉七八万月薪的工作，去做外卖。

接触过货代行业的人都知道，所有资源、人脉的积累不是一朝一夕的事，转而去做一个完全不熟悉的行业，这让领导一度喊下了重话，“王骁文，你的脑子坏掉了”。

王骁文却觉得，自己清醒得很，他瞄准的是宁波外卖圈子里还未被开发的商机。

彼时，大多数宁波人的观念里，外卖是一种具象的存在，只能与麻辣烫、黄焖鸡米饭、香锅冒菜、沙县小吃等这些叫得上名的菜品之间划上等号，登不了大雅之堂，随便吃一点就是了。

“一人食”能不能好好吃？王骁文给出的答案是肯定的。

冬季的凛冽催促着他做出改变。湿冷是宁波冬天最显著的气候特征。亚热带季风气候虽然不会让冬天变得异常寒冷，连绵的湿气依旧会见缝插针地击中你，让人发自心底地渴望温暖，渴望食物带来的烟火气。

另一方面，快节奏和孤独是大部分现代人生活的主旋律，这些极易反映在人们对食物的选择上——快捷是首选，放慢是享受。可如果能做到孤独的美食家，谁还会流连于“食之无味、弃之可惜”的快餐食品上？

王骁文做的日式精致料理理想表达的就

是，人人都能成为井之头五郎（日剧《孤独的美食家》里的主人公，一名独自经营进口杂货商店的男子，常趁工作间隙前往餐馆享用美食，在他不被时间和社会所束缚、幸福地填饱肚子的时候，他就会感到“自由”，烦恼也随之一扫而光）。这无疑稳稳砸中了当前大多数宁波年轻人的痛点，他们希望从工作压力中短暂抽身，徜徉在食盒的方寸天地中，让味蕾的愉悦贯通身心。

情怀如果独立于市场之外，也只是黄粱美梦而已。

恰好，那时候的外卖市场，一场变革也给了他放手搏一把的可能性。继百度外卖基本缴械投降后，外卖作为受到资本冷落的O2O赛道中近乎唯一的亮点，市场里仅存两家巨头，饿了么和美团又打响了新的战役，补贴、地推们前仆后继地攻城略地。

补贴之后，当王的精致料理的售价和普通外卖的售价所差不多时，会有越来越多的人抱着试一试的态度下单，进而记住了这个日式精致便当店和略为拗口的外卖品牌名。

可以说，王骁文成功赶上了这次风口，于2017年5月份到10月份间连续开了7家店——2家自营、5家加盟。

用他的话说，“再晚一点或者再早一点，王的精致料理未必能做到现在的规模和效益。”