

24小时店的生存路径

记者 王心怡 严瑾 文/摄

刚进入4月，午后的暴雨没有冲刷掉空气中的燥热，即使到了凌晨，体感还能捕捉到些许黏腻。

下了班的老吕打算去不远处的便利店里买些零食，顺便囤点泡面回家。可他发现自己惯常光顾的那家罗森便利店大门紧闭，就连隔壁的喜士多便利店也选择在深夜沉睡。“24小时营业”的字样在此刻呈现出一种可笑的态度。

而在东南商报记者对宁波24小时店的走访中，有人觉得这是一种与城市发展共生的业态。城市发展越有活力，24小时店越能“星火燎原”；有人则直言“在宁波经营一家24小时店简直匪夷所思”。

在下判断前，没有比把当前宁波主打“24小时营业”的地盘一遍更合适的方式了。



外卖骑手深夜来金光中心麦当劳就餐。

便利店

个别店会缩短营业时间

23点半，白天车水马龙的天一商圈空旷了不少。

以车轿街为圆心的一公里内，约莫十家便利店的招牌在熄灯的街区里颇为晃眼。十足、快客、罗森、7-11，每家店外都贴着“24小时营业”的标志。

当记者询问店员“这里是否24小时开张”时，每一家店都给出了肯定的答案。这些店的间距不过百米，却都有客人走走停停、进进出出。

这些客人中，有的提着沉重的行李箱，似乎是刚刚抵达宁波准备入住旁边的酒店；有的坐在桌边，正和几位好友聊上两句；还有外籍人士，在饮料柜面前逗留了片刻；有的则租起了店里的充电宝，刷着手机打发时间。

后半夜里，便利店卖得最好的大多是酒水、饮料、泡面和计生用品四类。记者看到，药行街上的7-11便利店，便当的货架已基本卖空，正在值晚班的店员说，他们一般会在凌晨一两点更新货品。罗森、十足、快客的情况也相类似，不出意外的话，后半夜总要补一次货。

一边是天一商圈附近不错的人气，一边却是部分其他门店的提前打烊，运营方是如何取舍的？罗森在宁波的加盟代理商——宁波甬鑫世纪贸易有限公司董事长应成勇告诉记者：“我们会根据一家门店开业后3~6个月的夜间经营情况，判断是否要继续让它24小时营业。一般来说，如果一家店晚上10点后的平均营业额不超过200元的话，我们会考虑把营业时间调整为16小时，也就是22点打烊。”

应成勇坦言，虽然便利店的门店铺得越多越有优势，但夜间经营毕竟还得算上不低的水电和人工成本，“天一商圈的生意固然不错，可像个别开在办公楼附近的门店，夜间的人气没得保证。权衡之下，还是缩短营业时间，免得回不了本。”

他的这番话在宁波规划设计研究院出具的一份报告中也能得以印证。百度慧眼平台多日客流量平均数据显示，一天24小时内，宁波城市人口高活力空间高度集聚在三江口核心地点，不过，围绕中心的多点簇式特征明显。

餐饮

海底捞生意独好

要说“24小时营业”，不少80后、90后脱口而出的都是在肯德基通宵复习刷题的日子。记者搜索官网发现，肯德基在宁波全天候营业的门店共有18家，麦当劳有2家。

22点30分，记者来到了麦当劳金光中心店。店员告诉记者，门店自开业到现在，一直坚持24小时营业，但后半夜的生意算不上很好，“还会有一些人选择来这里过夜”。

短短5分钟之内，有两位外卖小哥前来取餐，可堂食的表现却只能用“冷清”来形容——半小时里，一共来了3个人，都是中年男子，他们都没有点餐，要么坐着看手机，要么索性就躺倒在角落。

随后，记者在肯德基宁波彩虹店看到的场景也大体类似。难道宁波的夜间餐饮，都处于这种“人迹罕至”的状态吗？海底捞第一个不服气。记者于零点来到亚细亚海底捞火锅店时，人声鼎沸的场面，让人不禁怀疑这里还是白天。

“生意最好的时候会全场爆满，一家店最多可以同时容纳五六百人。一夜之间，平均每桌都可以翻两次。”店员的语气中满是自豪，“海底捞生意最好的时间段大约是凌晨3点左右。因为这附近有很多酒吧和娱乐场所，还有一些上晚班的人。小年轻玩累了，会来海底捞大吃一顿。”

记者了解到，宁波市区共有4家海底捞门店，有的瞄准商圈，有的定位居民区，不变的是，这些门店的营业时间都是从早上9点到次日7点，没有24小时也有22小时，夜间的生意向来是门店的“主力军”，至于空出来的那两个小时，店员也没闲着，都是用来备置菜品的。

吃夜宵的选择有很多，啤酒、龙虾、烧烤摊、麻辣烫，哪一个不能满足味蕾，为什么偏偏火起来的是咕嘟咕嘟冒泡的火锅？

在后半夜亲测海底捞的记者觉得，好吃、不排队是一部分原因，最主要的，还是这件事情足够隆重，足够不合时宜——大半夜不睡觉去吃火锅，顶着睡的困意、胖的压力，但当看着逐渐沸腾的开始冒着热气的汤锅，就会觉得这一刻尤为不同，我们似乎更容易凭借红油、清汤两种意象，记住那一刻围在炉边的是谁。



午夜的亚细亚海底捞人气不输白天。