

宁波百年老字号

缸鸭狗

陆续关店

掌门人：正常市场调整
确立生产为主展示为辅战略

近日，“宁波缸鸭狗近来陆续关店，仅剩天一店一家”的消息，在朋友圈引发关注。众所周知，“中华老字号”缸鸭狗是宁波知名老字号之一，主打汤圆等小吃。

很多人表示不解与惋惜——当下，宁波餐饮行业正在快速复苏，缸鸭狗却陆续关闭商业综合体、步行街的门店。为何？

线下门店减少

“朋友介绍说南塘老街有缸鸭狗汤圆，跑过来一看，已经关门。怎么回事？”

针对网友反映，记者登录“大众点评”搜索“缸鸭狗”发现，其页面“综合类”中仅能搜到缸鸭狗天一广场店和宁波缸鸭狗食品有限公司，南塘老街店、万达店、来福士店均无法搜到。但在“外卖类”里可搜到多个结果，如三关六码头、三江、盒马、麦德龙，可提供缸鸭狗品牌的汤圆、雪墩墩、酒酿圆子、黑猪肉包、牛肉酱等产品。

“缸鸭狗南塘老街店大约是去年11月关闭的，因为合同到期。”相关商业综合体人士称，而缸鸭狗万达广场门店是今年三四月份关闭的，原因也是“合同到期”。目前正常营业的线下实体店只剩下缸鸭狗天一广场店。位于镇海九龙湖一带的宁波缸鸭狗食品有限公司处于正常状态。

珍惜城市记忆

“现在竞争真是激烈，没想到宁波必吃的百年老字号线下实体店都开不下去了，要转型”

“我不允许缸鸭狗倒闭，虽然现在竞争压力大，但老字号有老字号的优势，上百年的牌子值得我们对它有所期待”

“汤圆卖得小贵，不过榴莲芝麻馅让我惊喜”

“宁波为何没有老字号一条街？不少城市有一站式老字号步行街，可惜宁波没有”

“老字号的生存状态不易，要好好珍惜这些留存的城市记忆”……

对于缸鸭狗陆续关闭线下店，网友反应强烈纷纷留言，有的惋惜，有的不解，有的提出建议，希望能重新审视老字号的保护传承问题。



▲位于天一广场的缸鸭狗门店。

▲缸鸭狗的三色汤圆。



正常市场调整

“缸鸭狗对于开线下实体店一直持谨慎态度，在宁波的门店一直不多。南塘店、万达店关闭，主要是因为合作到期而暂停。”缸鸭狗掌门人陈开河表示，从2009年接手缸鸭狗后，他们逐步确立“速食汤圆生产为主、展示门店为辅”的战略方针。换言之，门店相当于“体验店”，而工厂才是重头，生产预制产品，主要供应商超线下门店和线上电商。

“外界说我们战略调整，实际上并没有，最多只能算正常的市场调整。”陈开河表示，之所以关闭门店，也是考虑到近年来餐饮门店更新速度加快、店铺要求提升，而原来的线下店已不适应新需求。

“我们已安排天一广场店的重装改造计划，将在今年下半年执行，希望市民的消费体验得到优化提升。我们还在酝酿投入一家比较大的旗舰店，邀请行内专家进行了多轮讨论，并在选址中，计划打造一个集中展示江南米食文化的博物馆式大店，集现场制作、文旅体验于一体。”陈开河说。

最好“双轮驱动”

“餐饮门店开开关关是正常的市场行为，但透过这一现象，也反映出市场的一些变化。”宁波一位餐饮资深人士表示，线下开店和工厂化生产存在很大不同，前者注重消费体验，关键在于品控和人员管理；后者主要是管好流水线生产，通过规模优势来实现盈利。

该人士称，对缸鸭狗来说，近年来，其标准化生产做得比较成功，预制产品已覆盖三江、盒马、麦德龙、开市客、山姆、华润等商超网点，并通过电商平台销往海外市场。但缸鸭狗线下实体店从直营模式转为合作模式后，有的门店经营欠佳，如鼓楼缸鸭狗店仅经营了不到一年，在上海、杭州等地的连锁门店也相继退出。不过，缸鸭狗以生产为重，关闭门店对其品牌不会“伤筋动骨”。

宁波老字号企业协会会长张空认为，线下实体店综合成本较高，如房租、装修、人员等。知名老字号虽然有一定的溢价，但经营实体店还需做好品质、服务、成本控制等细节，才能获得消费者认可从而脱颖而出。餐饮企业有必要通过线下场景让消费者切实感受其产品、服务以及品牌文化等。因此，连锁门店和工厂齐头并进、双轮驱动，有利于提升企业的知名度、竞争力。

延伸阅读

“三更四更半夜头，要吃汤圆缸鸭狗。一碗落肚勿肯走，两碗三碗上瘾头。一摸铜钿还勿够，脱落布衫当押头。”

这段不少老宁波人耳熟能详的俚语，说的就是缸鸭狗的历史。从上世纪初城隍庙街口一家无名露天小摊一步步发展到知名老字号，缸鸭狗的发展一波三折，起伏伏。

2009年，浙江采得丰控股有限公司从品牌创立者江定法的后人手里接过该品牌。近年来，缸鸭狗创新推出榴莲汤圆、抹茶汤圆等多种口味，并与多个国潮品牌互动打造联名款，结合元宵持续推进“万物皆可包”等营销活动。

记者 周晖



“缸”“鸭”“狗”。

记者核实

业界建议

企业发声

市民惋惜