

不到 20 元蔬菜畅吃,为什么还有人不满意?

蔬菜自助小火锅好评与吐槽并存

夏天的时候外卖大战,咖啡奶茶都在“决战”9.9元甚至更便宜,到了冬天,火锅开始“卷”价格了。越来越常见的自助小火锅将火锅单价价格拉低不说,最近流行起来的蔬菜自助小火锅更是把火锅价格打出了“底价”——不到20元,吃一顿选择多样不限量,锅底、小料、茶水、米饭、餐巾纸样样不缺少的火锅餐。

曾经火锅桌上众人标榜“无肉不欢”,如今越来越多人却爱“多吃点草”。花上一杯奶茶钱,就能实现蔬菜自由,这让“蔬菜脑袋”、体重管理者和单纯想吃得清爽无负担的都市人找到了新快乐。记者调查发现,上海市场的蔬菜自助小火锅通常在20元上下。不过,质量与服务却参差不齐。



“25+”蔬菜含锅底、茶水、米饭
全部 18.9 元

记者实地体验了一家打出“19.9元蔬菜畅吃”招牌的小火锅店。有趣的是,在打开地图软件找这家店的时候,意外看到它还显示了在某平台18.9元的优惠价。不到20元,真能顺利吃上一顿饭吗?会不会有隐藏消费?

还没进店,就看到店门口的广告立牌明确写着“19.9元蔬菜畅吃自助”。进店落座,告知店员使用自助券后,扫码即可在点单小程序里操作。第一步先是在牛油麻辣、鲜爽红番茄、黔味酸汤等六种锅底中任选其一,无需额外付费。选好下单,就可以直奔自助区了。

多层排列的冷柜里,素菜“阵容”颇为壮观:小菠菜、油麦菜、杭白菜、小青菜、大娃娃菜、紫甘蓝、冬瓜、黄豆芽、金针菇、胡萝卜、黑木耳、玉米等蔬菜自不用说,还有百叶、腐竹、五香干等豆制品。若是“碳水脑袋”,也有生拉面、粉丝、川粉、米粉多种选择。

取完菜,旁边是琳琅满目的小料台,蒜蓉、香菜、小米辣、各式酱料一应俱全。

如果想吃米饭的,可以自己到一旁的电饭煲里打饭;想喝热茶的也能到保温桶里自斟,筷勺也自助拿取。

只要你主动点付费的荤菜或饮料,这18.9元或19.9元,就是全部消费。对于“蔬菜脑袋”而言,这性价比确实“能打”。

有人嗨吃称“宝藏”
也有人直言“失望”

这类蔬菜小火锅在社交平台上热度不低,每当有新店开业或好价出现,总能引来网友间的“宝藏推荐”。除了记者体验的这家,市面上还有9.9元蔬菜畅吃但锅底另付16元的贵州酸汤锅,以及13.9元蔬菜畅吃搭配9.9元起锅底的选项,总价也都在25元以内。

吃蔬菜小火锅最看重什么?不同的人群需求不同,有的是喜欢吃蔬菜,有的则是出于“吃草”控制饮食的需求。

“我本来对小火锅没什么兴趣,也不喜欢自助餐,但听说是蔬菜自助,我就来劲了。现在年纪上去了,胃口不大还追求健康,感觉蔬菜自助很适合我。”80后白领陈先生最近迷上了这种蔬菜小火锅,尝试下来十分满意。

“锅底种类比较多,想吃清淡的或者味道浓一点的都有,蔬菜和碳水种类的都比较多,基本上吃个两三轮会很满足。”

“蔬菜热量很低可以放心吃,碳水少吃一点,还有就是注意蘸料,有些蘸料热量是非常高的。”市民朱小姐表示,自己在小火锅前一边吃一边计算热量。

“之前看到一个节食的女艺人说用火锅涮蔬菜吃很幸福,一直想试试,正好最近也在减肥。”

然而,并非所有体验都尽如人意。一名匿名网友表达了对一家蔬菜自助小火锅的不满:“我以为素菜种类会很多,但看着很少,连海带都要另外收费,玉米冻得硬邦邦,菜叶子也蔫蔫的。”

“有的店家卖蔬菜小火锅,只有清汤锅一个锅底,有的则蔬菜种类很少,有的则座位空间窄小,很不方便冬季穿厚衣服的时候入座。”每周都要吃上一两次蔬菜自助火锅的文女士,有着自己的判断标准,“我同时看重菜品新鲜度、菜品种类、就餐环境和性价比。如果以上几点都满足,那么二十来块物超所值,肯定会来反复吃。但如果不满意,那体验一次就不会来下一次了。”

蔬菜畅吃多为引流
还有的店“本末倒置”

记者观察发现,这些蔬菜畅吃的小火锅没有哪家店是“只做”蔬菜自助的。它几乎总是作为一个引流套餐,出现在菜单的显眼位置。商家对其重视

程度也各异:有的当成主打招牌用心经营,有的则仅是“有个选项就行”。

采访中记者发现,不少冲着“蔬菜自由”来的顾客,最终消费却不止于此:“本来是吃素的,到店发现他家鲜鱼丸是特色,那必须要尝尝,还加了盘牛肉”“买了个蔬菜套餐又买了个午餐肉,如果一餐没肉我吃不吃饭……”

这也不难理解,尽管蔬菜自助单价通常仅在20元上下,但在点评网站查询这些店铺,人均消费往往显示在数十元,与普通回转小火锅店无异。

“要做蔬菜自助,就得在店内开辟蔬菜自取区,对于本身就蔬菜类别比较多,或者有多余区域的商家来说不算难事。”开着一家回转小火锅店的老板苏先生对记者表示,“现在自助小火锅的竞争越来越激烈,同质化严重,所以大家都想做些不一样的,所以蔬菜自助就流行起来。但现在蔬菜价格比以前高,如果只做平价蔬菜小火锅,商家的利润可能很难覆盖开店的成本,所以蔬菜自助只是作为一个吸引客流的‘噱头’,顾客到店以后,如果只吃蔬菜不够,那就会点一些其他的荤菜。”

“蔬菜吃完就不怎么补货了,旁边的肉类倒是补得很快。”有网友吐槽一家小火锅店敷衍对待蔬菜自助。

“想吃蔬菜的话,必须点13.9元的蔬菜自助套餐,否则就没有蔬菜吃。”并非为蔬菜而来的顾客,为了吃点蔬菜竟然被迫要购买蔬菜自助套餐,这让该顾客觉得有点“本末倒置”,“如果我只吃几口青菜娃娃菜,也要花13.9元,性价比在哪里?”

蔬菜自助,被戏称为“火锅界的一股清流”,但对商家而言,如何拿捏质量与价格的“度”是门学问。做得太实在,品质远超售价,可能亏本难以以为继——此前一家被热捧的9.9元自助店,如今已显示“歇业”。若一门心思在低价里抠利润,在菜品上“打折扣”,又容易让顾客觉得“便宜也没好货”,不再登门。

【记者观察】



从围坐共享的大火锅,到一人一锅的小火锅,反映的是现代人对餐饮自由度与边界感的追求。而从“无肉不欢”到主动“涮菜吃草”,折射出在生活水平普遍提升后,人们饮食理念的转向。

19.9元的蔬菜自助小火锅,正是切中了都市人群对美味、简单、健康的需求。这也提醒着商家,在红海竞争中精准捕捉细分需求,并用诚意兑现性价比承诺,远比盲目跟风更重要。这需要商家在引流与盈利间找到可持续的平衡点,用稳定的品质留住顾客,而非仅靠一时低价。

希望这股“清流”能流淌得更久一些,让消费者能安心长久地用一杯奶茶钱,换来一份大鱼大肉外的清爽与满足。

晨报记者 徐妍斐