

兰州牛肉面迎来降价潮？

在牛肉面价格多年来普遍为8元的背景下,兰州市区悄然出现了“6元牛肉面”。6元一碗,甚至一度低至5元的价格,在多个街区出现。价格因何而破?商家、消费者作何反应?记者近日在兰州市区进行实地探访。



多个街区出现“6元面”

连日来,记者走访兰州市区近80家牛肉面店发现,标价“6元”的牛肉面在10家以上。

在城关区九州片区,一家名为“国泉”的牛肉面门店前,挂着“牛肉面大促销6元”的红色横幅,促销时间持续三个月。

城关区雁南路与雁西路路口附近,新开业的“陇匠金汤”牛肉面店内价牌上明确注明“牛肉面6元”。路口斜对面的“陇粮”牛肉面虽未改价牌,却推出了10元的“面蛋菜”套餐,其负责人表示,“这么算下来,我们的面也是6元。对面出活动,我们必须得跟,不然顾客都去那边了。”

这种“贴身竞争”在七里河区上西园路口更为典型。约百米之内的路段上,分布着“道口”“水车坊”“马有布”“哈立德”等四家牛肉面店,每家都打出“6元牛肉面”横幅。附近居民马先生告诉记者,今年这里的牛肉面价格波动频繁,“一度

有店挂出5元的横幅,现在都稳在6元了。”记者观察到,虽价格趋同,但午间各家客流仍有差异。

安宁区桃林路、福兴路路口附近有“一口香”“穆兰”“穆赫兰”等三家牛肉面门店,其中“一口香”门前摆着大喇叭,向过往路人叫卖“6元”牛肉面,其他两家门店则将牛肉面均标价为“7元”,其中“穆兰”店则推出“肉+面12元”套餐。正值中午饭点,但三家面店客流均不大。

无独有偶,在西固区后街社区丁字路口,几乎门对门的“张三”“龚师傅”两家牛肉面店均标价为“6元”。“龚师傅”店员告诉记者:“我们一开始是8元,现在6元,已经一两年了。这附近原本有4家牛肉面店,其中一家因为打5元价格战已经关门了。周围都是些打工的人,还有好多是附近村镇来的人,价格也涨不上去。”



“6元面”的多种商业模式

除了直接标明“6元”的价格,记者发现,“6元面”其实存在于多种不同的商业模式中。

最常见的便是套餐模式。不管是“开业特惠”还是“周年回馈”,众多门店都会有该类活动。安宁区费家营十字旁的“顶牛纯汤”牛肉面店,甚至推出低至10元的“面肉套餐”。负责人称,“开业半年来一直是这个价格,目前还没有涨价的打算,最终肯定要涨到正常价。现在基本是亏本做生意,主要是为了拉顾客。”市民金先生表示,“套餐总价便宜但总归是商家卖附带产品,单碗牛肉面6元,才让顾客更有选择权。”

不远处的“御尚”牛肉面则为“6元牛肉面”增加了一些限制条件,只有“会员”及“60岁以上老人”可享受,而会员资格必须通过200元起充的充值活动获得。一位大爷表示,面向老人推出的“6元”牛

肉面非常好,但对充值模式并不感兴趣。

线上渠道是“第二战场”。记者走访中发现,约一半牛肉面店均在抖音、美团等线上平台有优惠团购。鼓楼巷“青瓷香”牛肉面推出销量已破万且限量抢购的4.9元牛肉面。店员解释称,“大部分客人还是到店现买,线上团购主要以年轻消费群体为主。推出多样、低价的套餐,也是为了吸引客流。”西固陈官营“兰州陈记”牛肉面店员告诉记者:“我们家线上套餐销量不错,平台会承担部分成本。”

记者还注意到,依托低成本的“地摊牛肉面”也悄然兴起。五泉下广场的网红地摊牛肉面定价6元。负责人表示,无房租压力是其低价的基础和优势,“开店三个月,我们靠走量和免费续面吸引了不少顾客。”



“价格内卷”实属无奈

一些店家接受记者采访时均离不开“价格战”“无奈”等词汇。而价格下降的同时也引发部分食客的担忧:“价低了,肉是不是少了?汤是不是淡了?”对于牛肉面品质,老板们多表示不敢大意。

“穆赫兰”牛肉面店负责人告诉记者:“之前刚开业,我也把面、肉卖6块,但这就是赔钱,尤其牛肉。不能因为卖便宜了就偷工减料,后面实在坚持不了。现在,我比人家的面肉贵3元,这肯定影响客流。”对面的“一口香”牛肉面店负责人表示,“6块的牛肉面不赚钱,就是为了引流,我们店主要靠卖羊杂赚钱。每家都有自己的味道,做不好了谁来?”

欣大购物广场附近的“焱城纯汤”牛肉面店员证实,此前甚至有5元时期。

“那会儿为了抢客流量,效果确实不错,但‘伤敌一千自损八百’,价格便宜后甚至要做到更好,不然就没人吃了。现在回到6元,压力小点,总比8元没顾客好。”当记者问及5元牛肉面的利润,他摇摇头:“一天至少卖三袋面,才够保本。”

“马有布”牛肉面负责人也向记者感慨:“我们是四家店里最晚降价的,那几天看着空空的店,再看着面熟的老食客流向其他店,逼着你必须降价。竞争这么激烈,质量更不敢马虎。”然而在激烈的生存压力下,品质提升谈何容易。一位不愿透露具体销量的牛肉面店店主向记者“倒苦水”:“一碗面,肉、面、汤、料、房租、人工,成本年年涨。卖6元,只能在各个环节‘精打细算’。”



注重品质才是关键

“6元牛肉面”虽非普遍现象,只是集中在一些新店、同行扎堆或远离中心城区的区域,但记者注意到,兰州周边的西宁、临夏等地牛肉面价格也有降价的情况,有的地方甚至出现“3元”牛肉面。

有网友表示,“都是过普通人的生活,省到就是赚到。”各大社交媒体平台上关于“6元牛肉面”的帖子总会引起高热度讨论,大家互相分享着所了解到的“6元面”店址信息。

长期关注兰州牛肉面发展的张先生认为,消费者虽乐见实惠,但顾客选择最终指向品质,“价格战犹如双刃剑,短期内为部分店铺带来客流,长期却可能压缩行业合理利润空间,造成恶性循环,削弱行业品质的根基。”

走访中多位市民告诉记者,“6元”的价格再加上绝佳的味道,才能吸引到自己。年近七旬的罗大爷称,“牛肉面店在兰州太多了,要是味道不好,吃一次就不去了,关键不在那两三块钱上。味道差不多,环境差不多时才看价格。”

12月18日,兰州市牛肉拉面行业协会相关负责人接受记者采访时表示,协会知悉低价牛肉面的情况并帮助一些商户做过相关协调,但“定价属商户自己的行为,协会无权强制和干预”。他明确表示,牛肉面价格战的竞争方式不是协会愿意看到的,“‘卷’价格最终可能损害行业整体,我们更呼吁在牛肉面品质、服务上展开竞争。”

奔流新闻·兰州晨报 记者 张鹏翔 实习生 吕仁卓