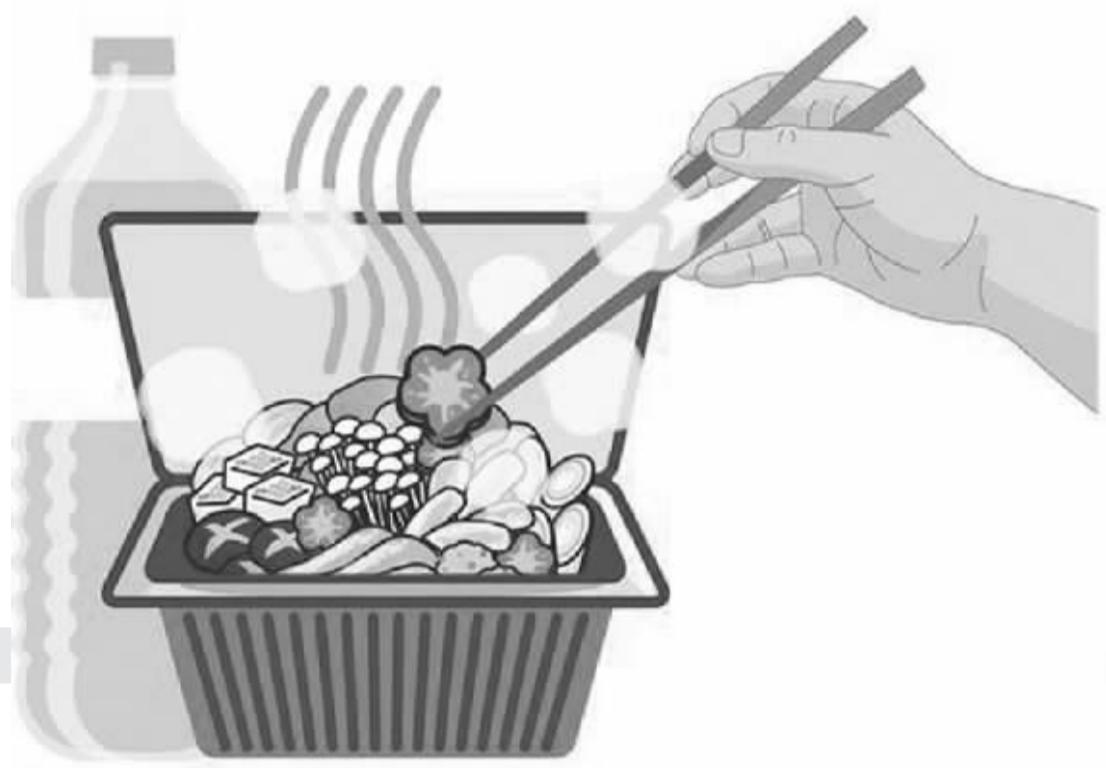


方便火锅扎堆入市 热销同时口味引吐槽

“不用火，不插电，一杯冷水吃火锅。”懒人经济流行，方便火锅逐渐成为市场宠儿。良品铺子、海底捞、大龙焱、德庄等餐饮品牌都推出了方便火锅，凭动辄过万的销量抢占速食市场。虽然很方便，但有消费者对其口味不太满意。专家表示，如何增加用户粘性，是方便火锅这种创新食品的当务之急。

“懒人经济”催生方便火锅



记者了解到，方便火锅分为两层，上层为底料和食材，下层是加热包，由焦炭粉、活性炭、生石灰等组成。给加热包倒上一杯凉水，就能立即产生热量为上层的食材加热，12~16分钟左右火锅就可以煮好。

比起外卖，方便火锅可随时煮熟，受到很多年轻人的青睐。为迎合“懒人”的消费习惯，方便火锅主要在线上销售。记者在淘宝搜索“方便火锅”，显示相关店铺达1300多家，重庆德庄、海底捞、小龙坎等知名品牌的销量名列前茅。前三名的品牌分别是老城南、重庆德庄、魏蜀吴，月销量

依次为16.7万、11.6万、6.6万，海底捞有3款方便火锅销量进入前十。

这些方便火锅单价一般在30元左右，保质期通常为一年。以某品牌方便麻辣火锅为例，除了底料，还有木耳、土豆、火腿肠、杏鲍菇等配菜，煮熟的成品在外形和口感上与火锅类似。淘宝某方便火锅卖家表示，国庆假期，该店方便火锅的销量增长非常明显，除了宅在家里的年轻人，很多游客也会带在路上吃。

专家认为，餐饮企业推出方便火锅，既可以丰富产品品类，也有助于增加用户的粘性，业内比较看好其发展前景。



作坊式方便火锅质量无保障



值得注意的是，除了大众熟知的餐饮食品品牌，还有一些作坊式的方便火锅，以微商或淘宝店的形式存在，但部分产品的质量没有保障。

前不久，有微博红人对方便火锅进行评测，发现部分方便火锅出现菜品变质的问题。质量和口感较好的方便火锅大多数来自知名的火锅餐饮品牌。家住广州的李妮称，前不久在淘宝上买了一款网红方便

火锅，吃完后拉了两天肚子。还有网友表示买到过食材发霉、包装内有头发的方便火锅。

专家认为，方便火锅涉及到生产厂家资质的问题，但作为创新类食品的方便火锅，尚未有行业标准进行规范。业内专家建议，对于方便火锅这类创新食品，相关部门应该出台行业标准进行规范。消费者尽量买知名的方便火锅，质量相对更有保证。

口味遭吐槽？增强顾客粘性是关键

除了食品安全问题，方便火锅的市场的认可度还有待提升。尽管方便火锅在淘宝、京东等电商平台的销量颇高，但仍有不少人认为其口感不如普通火锅，不会回购。还有一些消费者表示不愿意尝试方便火锅，因为“始终不如现煮的好吃”。

记者在天猫查询德庄、海底捞、巴蜀等多款知名品牌的方便火锅的购买评论，发现不少消费者对方便火锅的口感不甚满意，出现了“除了辣没有别的味道”，“藕片泡了很久都不熟”，“难吃，比方便面贵多了”之类的评论。

一个淘宝店家表示，确实有顾客对方便火锅的味道不满意，但其它食品也存在这样的问题，众口难调。他说也有不少回头客，很喜欢吃他们家的方便火锅。

专家指出，方便火锅还是一种创新的休闲食品，很多人出于好奇心会买来尝尝。光尝新鲜不够，企业需要在推广营销方面多下功夫，与新生代消费者产生粘性，形成多次重复购买。从整个产业链来说，如何从上游到下游解决顾客粘性的问题，企业还有很长的路要走。

(陈琳)