

北青社区报

石景山

2017年7月20日

星期四

CN11-0285

总第52期

今日共8版



社区青年汇

校园遇到危险

如何应对

详见02版

社区热线:88926032

sqb.ynet.com

本报微信公共账号

北青社区报石景山版



主管

共青团北京市委

主办

北京青年报
BEIJING YOUTH DAILY

主编:

张弛 默梦

编辑:

谭璐 谢麒

美编:

田璐



抢鲜恐后逛吃逛吃

“盒马鲜生”大成路翠微店本周一开张 只支持app支付

在水产区挑选完生猛海鲜,直接就烹饪加工在店内享用,新鲜的牛排从货架上取下,送到指定区域就可煎熟坐下慢慢品尝……

本周一,马云创建的“盒马鲜生”大成路翠微店正式开门迎客,给咱京西老百姓带来口福的同时,也带来了一种全新的购物体验。

现买现做

只支持app结账拦不住大家尝鲜的热情

盒马鲜生开业第二天,记者前去一探究竟。进入超市内立即有工作人员迎上来,询问是否下载了盒马鲜生的手机app。原来在这里购物,结账方式只有盒马鲜生app结账,现金、微信甚至支付宝统统不好使。

店内有免费wifi,不少工作人员正在手把手教不会使用app的大爷大妈们下载软件。由于刚刚开业,部分商品在促销的同时,顾客还可在app上领取优惠券。

不同于传统超市的是,这里随处可见摆放在货架旁边的餐桌椅,而每张桌子上都有顾客在等待或正在用餐。只见他们的餐桌上摆放着刚刚出锅的炒螃蟹、水煮虾、烤鱿鱼、煎牛排等各色诱人美食。

人气爆棚

买好鱼虾蟹距离吃上还差一条长队

记者注意到,超市里最受欢迎的区域非海鲜水产区莫属,大批顾客围在水池旁,挑选鲜活的大虾、螃蟹等“硬货”,而旁边便是加工区,有顾客手里端着刚刚称重好的食材,排队等候将鱼虾蟹们送到大厨们的手里。

晚饭时间,店内顾客实在太多,几乎每个加工区前都有不少顾客在排队等候,其中还不乏踮着脚尖、探着脖子想看个究竟的围观顾客。

记者看到,这里所售海鲜不仅新鲜,价钱也比较“靠谱”,新鲜海虾39.8元/斤,小龙虾35元/斤,多宝鱼23.8元/斤,鲜活面包蟹69元/只,波士顿龙虾88元/只等。而加工费用也算合理,有白灼、清蒸、香辣炒、椒盐炒等多种口味可供选择,价钱每斤15到30元不等。



3公里配送

拣货员就近拣货 30分钟内送到家

在超市内购物,记者会不时听到从头顶上方传来“咯噔咯噔”类似链条滚动的声音,抬头看是一个正在运转的链条设备,上面间或出现一个绿色的购物袋,随着链条的行进被传送到指定区域,在其下方还装有安全网。

原来除了到店购买,顾客还可在app上下单,享受全场产品免运费30分钟内送到家,不过目前只有3公里配送范围。而这个链条设备上传送的绿色“包裹”,便是挑选好后准备配送的商品。

据悉,传统仓库拣货是一人拣完订单中的所有货品,盒马鲜生是分布式拣货,利用算法系统将订单打散,让不同的拣货员就近拣货。在每个订单的拣货环节,时间被控制在3分钟之内,拣选好的商品通过超市顶部的自动传输带,快速流转到后仓进行打包。 文并摄/记者 胡晓宁

链接一:马云现身盒马鲜生时吃了什么

几天前,马云一行特意到上海的盒马金桥店看了看、品了品,他们现场品尝的菜单如下:

糟香猪肚,糟香毛豆,糟香门腔;冰醉小龙虾,清蒸俄罗斯帝王蟹,避风塘炒波士顿龙虾,蒜蓉粉丝蒸大竹蛎,红烧太湖黑毛猪,芦笋炒铁棍山药,麻辣小龙虾馄饨,荠菜鲜肉馄饨,麻辣小龙虾月饼。

据说这份菜单在上海的店里已成“爆款”,好多人点名想尝尝“同款”。

链接二:超市要被重新定义了吗?

7月17日,盒马鲜生的3家店在北京和上海同时开业。不像超市,不像便利店,不像餐饮店,也不像菜市场,很多“尝鲜者”说盒马鲜生是个“四不像”。

其实,就在咱石景山,很快还会出现另一家可以现场品尝新鲜食材的新型超市——永辉的“超级物种”——“餐饮+超市”的新业态,包括以三文鱼为主线的“鲑鱼工坊”体验店等8个项目,消费者既可选购食材,也可挑选食材享受烹调服务,然后在店内享用。在福州,晚上营业到11点的“超级物种”临近闭店依然顾客如梭。

而目前正在装修的北京鲁谷店将是永辉在北京的第一家“超级物种”店。

链接三:“你要控几你寄儿”

侯毅说,盒马鲜生的消费人群是典型的互联网用户人群,年龄25岁到35岁。与传统超市的购物人群不同,这一年轻群体对价格敏感度不高,商品的新鲜度和品质是第一要求,更看重服务质量。

“超市”+“餐饮”的消费场景,色彩、价格、香味……冲击着你的所有感官,这时候最容易发生的就是冲动消费了,那么,别说了提醒你哦:你要控几你寄儿!!!

文/安道