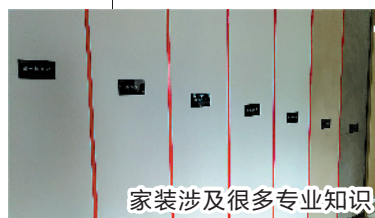


市场

变阵!

家居企业下半年“找到北了”



家装涉及很多专业知识

文/图 羊城晚报记者 梁栋贤

受疫情影响,2020年上半年,家居市场充满了不确定性,下半年行情会如何?

广东省家居建材商会秘书长杨传辉表示,2020年家居行业会很艰难,但也蕴藏着不少机遇,“如果企业在经营上有创新,路还是能走好”。

实际上,在经历过今年的“年中大促”之后,不少家居企业开始找到北了,对未来的市场抱有信心。



如何提高“坪效”,已成为家居企业普遍面临的问题

房企“抢食” 改变行业格局

年初的疫情,让不少家居企业感到措手不及。此外,上游房地产行业的变化,也深刻影响着2020年家居行业的格局。

一,今年房地产的总体销售量可能不如去年。网易房产监控的网签数据显示,今年截至6月19日,广州全市共网签了29292套、3168602平方米的一手住宅,无论是网签套数还是网签面积,都比去年同期的61375套、6459364平方米下降超过一半。

二,商品房全装修交付的比例越来越高,家居企业想从消费者个人手中获取业务订单的机会越来越少。

全联房地产商会全装修产业分会秘书长陈忠莉介绍,按照政策要求,2020年商品房全装修交付将达30%。实际上,2019年年底,这个比例已经超过了30%。

三,不少房地产企业将其中一个延展突破口放到了家装行业。部分房企直接和家装企业成立公司,把家装业务都抢了,有的甚至输出整个供应链,小房企可以通过他们的供应商进行采购。

“这对整个家居行业而言是格局调整,对于很多早期在零售市场做得特别好的家居建材企业来说,更是如此。就算不愿意,日后也要主动和房地产企业合作,怎样布局、如何练团队,都是重大的挑战。”陈忠莉说。

拉动销售 直播“走上云端”

今年第一季度,各家居企业的线下门店基本没有开门营业,但线上直播带货在二月份份开始走红,各企业逐渐摸索出适合自己特性的直播路子。

而6月的“年中大促”,则让部分已有准备的家居企业获得了大展身手的机会。

索菲亚家居方面介绍,在去年的“年中大促”中,该品牌的销售在京东“6·18”同类目销售中名列前茅。这一方面是因为著名主持人李艾空降索菲亚直播间,吸引了不少关注度;另一方面也是因为推出了

力度足够大的优惠,22平方米的柜体卖19999元,还可免费升级轻奢超高层板门,比平时的价钱大约省了5880元。

慕思集团今年也在直播当中探索出了经验,其总裁姚吉庆表示,从2月1日开始,慕思就投入到直播的准备当中,两天时间做了10万单;5月又与行业内其他知名品牌联合做了一场直播,再次拿下11万单的成绩。直播取得成功的原因主要有三点:品牌力打造、产品力打造和数字化打造。

既要“入云”也要融入社区

虽然家居企业在电商渠道的销售量越来越大。不过,《私域流量蓝皮书》的作者祝福却认为,家居企业不但要注重线上流量的获取,更要注意经营好原本的客户。

祝福表示,这对家居企业经营提出了更高的要求:商业重心正从经营产品变成经营用户,商业的驱动力从流量转为关系,产品好坏的衡量标准可能也从价值转变成为价值观。貌似越来越不起眼的实体店,实际上可以成为很好的流量来源,家居企业一间门店的服务半径可能在5公里甚至以上,能否融入社区非常重要。

实体门店的租金成本高,如何解决这个问题?杨传辉认为,要提高门店的场地利用率,“之前参观家居在万达广场的新店,感觉其在场景设计、场地利用率、顾客引流等方面都有创新,同样的经营面积能展示三倍的产品,未来家居企业实体店要往‘提高坪效’方面努力”。

撬动存量 打通“C端”入口

对于家居企业而言,无论走线上还是线下的渠道,在商品房销售面积下降、全装修交付比例越来越大的背景下,家装企业都要改变自己的经营模式。

广东省家居建材商会会长曹宇勇表示,2018年,上海毛坯房的交付总量仅4300套,但当年有4200家注册家装公司,如果仅靠毛坯房吃饭,一家公司仅分得一单生意,但是上海约有800万户家庭,如果扣除20%的空置或出租房,最少有600万户存量房,即使其中有2%-2.8%有局部装修或重装需求,也存在巨大的市场。广州情况类似,所以家居企业应把更多精力放在存量房市场上。

如何撬动存量房市场?在家居董事长曹宇勇看来,只要以更细致的服务经营好“C端”(指消费者),就什么都不怕。

“如果要做一个一手房的装修市场,我们要找房地产公司、物业管理公司、中介代理公司,若是做存量房市场,上述这些都不需要。”曹宇勇认为,要把家居行业的服务和产品做成容易零售的消费品,“我们把它变成三级套餐:毛坯一手房的整装套餐、精装房的软装套餐、存量房的旧房装修套餐;还有局部改造套餐、家居翻新套餐……方便消费者自主选择。之前我们做家装,总是说设计主导、产品主导、施工主导、服务主导,消费者难以自主决策,把它们打包模块化后,主导权就能被量化交给消费者,家装就变成完全的产品消费行为。”

“现在我们有超过50%的客源是通过旧客户介绍的,只要你把广场舞大妈、退休员工这些老客户经营好,就能创造出很好的效益。去年我们有一个退休客户总共介绍了40多单装修业务,我们的生意有了保证,这个客户的收入也比以前上班的工资还要多。”



家的空间秩序 藏着秘密

文/图 羊城晚报记者 詹青

有一次到朋友家做客,一进门,玄关处整整齐齐摆着一排拖鞋,孩子走过来甜甜喊了一声“阿姨”后,马上拎了一双拖鞋给我换上,等我进门坐定后,就说“阿姨我去学习了”,然后回到自己房间轻轻关上房门。印象特别深,有礼、温暖,却不失秩序,是我对这家人的感觉。

有一次,和朋友在聊天中谈到一件事。朋友做了多年扶贫工作后,他发现了这么一个规律,贫穷的境遇虽然相似,但是每一个家庭又各有不同。如果一个家庭贫困却整洁,这家总会有希望;如果一个贫困家庭家里乱七八糟,或许很难振作起来。

家是一面镜子,能照出很多深层的东西,家庭成员之间的关系、家庭的生活状态与精神面貌。比如,家里的主人房由谁居住?如果是小夫妻居住的,那么,小夫妻很有可能就是这个家庭的支柱;如果是父母,那么,这个家庭更多是由父母话事。我还见过一个家庭,最大的套间给了孩子住,这也说明,孩子是这个家的主角。

这就是家庭的伦理空间,彰显了家的秩序。家庭的秩序、界限、流动、成长,无一不在定义家庭中人与人的关系,夫妻关系、亲子关系,等等。

比如界限,这是亲子关系、婆媳关系中一个敏感词,很多家庭往往因此感到痛苦。比如孩子想关门,家长觉得不行;也有婆婆常常不敲门就进入小夫妻的房间。

比如流动,在秩序与界限非常明确的空间中,如果人与人之间没有正向的互动和交流,那只是一个呆板的样板间。能够产生交流、共享的空间,才是一个家庭亲密关系构建的必须要场景。妻子在做饭,丈夫是否在一旁帮厨?孩子在玩玩具,父母能否加入?

还有成长,当两个人变成三个人、三个人变四五个人时,或者当孩子慢慢长大、老人慢慢变老,空间的秩序、界限与流动性都会发生变化。

家庭空间不是固化的,而是要主动意识到他人的变化与需求,不断去沟通和调整彼此,还是一直麻木茫然着不知所措?说起来,这哪里只是空间的问题,很多爱恨纠缠,往往就是因为没有“看见彼此”吗?从秩序出发,一个家庭就可以有序地运行;尊重每个成员的界限,构建良好的流动,可亲密共享,却又清醒独立;接纳变化,主动成长,苟日新,日日新,又日新,一个家庭便是生机勃勃。



每个家,都有它自然形成的秩序



每个独立个体,都是需要独立的空间界限

好的家庭空间,与大小无关,与豪华无干,爱与智慧才是最要紧的。人间烟火气,最慰凡人心。

探秘

不止有粽子 端午还有这些 必上美食!

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 屠欣怡

蛋黄粽、鲜肉粽、豆沙粽……说到端午美食,粽子一定是当之无愧的主角。然而,有不少健康专家都认为,并不是所有人都适合吃粽子,由于糯米的黏性较大、在胃里停留的时间较长,胃部有疾病的人应尽量少吃。其实,除了粽子,我国不少地方的端午美食种类可谓五花八门……

江南 食“五黄”求好运

在被誉为“鱼米之乡”的江南一带,人们在端午时节有食“五黄”的习俗。江南民间有童谣云:“端阳节,食五黄;门插艾,香满堂;吃粽子,蘸白糖;天中五瑞虎称王。”所谓“五黄”,指的是黄鱼、黄瓜、咸蛋黄、黄鳝和雄黄酒。其中,黄鳝是江苏、浙江一带较有代表性的夏季食材。

据悉,每年六至八月的黄鳝最肥硕、肉质最鲜美。黄鳝不仅味道佳,营养价值也特别高,民间就有“初夏吃鳝鱼、赛过吃人参”一说。炎炎夏日,江南一带各家各户都会到菜市场选购黄鳝,回家放在盆里养着。等到饭点,家中的掌勺人就会手起刀落烹制美食。



端午节,西北人更加钟情臊子面

江西 茶味飘香茶叶蛋

在江西南昌,端午节除了必不可少的粽子外,还有传统茶叶蛋。茶叶蛋所用的蛋有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋。人们把蛋煮熟后,会在蛋壳涂上红色,用五颜六色的网袋装着挂在小孩的脖子上,祝福他们来年逢凶化吉,平安无事。

如今,茶叶蛋在各地已是常见小吃,然而,要制作出色香味俱全的茶叶蛋却是一门学问。一只好的茶叶蛋一定要具备三大要素:易剥壳、蛋白表面要有大理石花纹、蛋黄也有味。那么,我们如何在家也能煮出合格的茶叶蛋?

首先,将新鲜鸡蛋的表面刷洗干净,冷水下锅,边煮边轻轻搅拌至沸腾,用小火再煮10分钟。鸡蛋切忌沸水下锅,否则蛋壳容易爆裂。煮好的鸡蛋捞出来用凉水泡一会儿,为了让蛋更入味,蛋壳是必不可少的一步:鸡蛋两端分别敲一下,然后中间敲一下,用掌心轻轻按压滚一圈,这样煮好的茶叶蛋就会有漂亮的大理石纹出来了。

将敲好的蛋放入锅里,加葱段、香叶、八角、桂皮、生姜等食材,放适量的红茶,煮沸之后放盐、生抽、老抽搅匀,盖盖大火煮10分钟,然后转小火继续煮10分钟,之后再连汤汁浸泡一晚就大功告成。



黄鳝是江浙一带的夏季时令食材

陕西 一口鲜香臊子面

爱吃面食的陕西人,在端午节自然也不会放过全家一齐大口吃面的机会。在陕西人的端午餐桌上,臊子面绝对不可或缺。它是陕西的特色美食,在当地有多达数十个品种。其中,以岐山臊子面最为出名。

陕西臊子面讲究“薄筋面,酸辣香,煎稀旺”。上好的臊子面,面要薄,口感要筋道,还要用岐山当地的醋和辣子,而且汤的温度要高。此外,还讲究一个“稀”字。“稀”指的是汤要多、面要少,一碗只吃一口,即便是宽面,一碗也只要一两根,用小碗吃,因此,岐山臊子面也称“一口香”。

浙江 酥软清香绿豆糕

绿豆一直被人们认为有清热解毒的作用,夏天,不少人家都会常备些绿豆汤消暑。绿豆富含植物蛋白,而其中的球蛋白含量也较高,加上有祛暑止渴、利尿消肿的功效,非常适合在湿热的南方食用。

在浙江,人们在端午节有吃绿豆糕的习俗:吃过绿豆糕才算过了一个清清爽爽的端午节。人们把绿豆碾成细粉,加入面粉、白糖、麻油拌匀,倒进模具蒸熟,最后在表面刷一层麻油,清爽的绿豆糕就做好了。

而小小的绿豆糕按口味却有南北之分:北方的绿豆糕在制作时不加入任何油脂,入口松软;南方的绿豆糕会加入油脂,口感更为细腻。绿豆糕的形状规整,色泽浅黄,口味清香绵软而不粘牙,绵绵碎碎,吃一口绝对是夏天特有的味道。

潮食

今年端午粽子不一般 你“粽意”哪个?

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 屠欣怡 图/受访者提供

今天是端午节,对于“弄潮”的年轻人来说,即便是吃粽子,也希望标新立异赶着潮流来点新花样。那么,除了传统的鲜肉粽、碱水粽之外,现在又有哪些好吃又神奇的粽子呢?

星冰粽 不一样的做法

要说粽子界的“网红”花落谁家,相信“星爸星妈”家的星冰粽会拔得头筹。星冰粽外表晶莹剔透,冰皮里面包裹着五彩缤纷的馅料,可谓是粽子界的“颜值担当”。

除了外表独特,其口味也与众不同。例如,今年有咸蛋黄芝士、青柠白茶等五种口味,不需加热就可直接食用。一口咬下去,清凉的冰皮与不同口味的馅料互相碰撞,口感软糯,简直是夏日里的清凉一击。

星冰粽虽卖相不错,但对一些小伙伴的钱包可不太友好。不要紧,其实在家也可以自制“网红”星冰粽。今天,你是否也要应节学做一下?

- 1.用100克水晶粉与100克凉水一起搅拌均匀;把300克麦芽糖浆加入100克水中小火煮沸,倒入此前拌好的水晶粉糊,搅拌均匀后蒸25分钟后放凉备用;
- 2.把水果洗净切块,加白糖、粘米粉炒成团状出锅;
- 3.用放凉的水晶皮包裹馅料,再用粽叶包好系上绳子,冷藏两个小时,自制的星冰粽就完成了。

鲍鱼粽 不一样的食材

广东人的饮食讲究养生滋补。端午节前,各大食肆都推出,将不少滋补食材一并让食客在庆祝节日的同时一并养生。鲍鱼、人参、虫草、海参、花胶……各种名贵食材加入馅料中,让粽子摇身一变,成为夏季的滋补佳品。



鲍鱼粽“肉粽”“蛋黄粽”

有潮汕粽子老店以海鲜粽闻名,师傅提前腌好鲍鱼,加入新鲜虾仁、干贝、花菇等食材,制作出“硬核土豪霸王粽”。海鲜的鲜美与糯米互相交融,但口感却比普通粽清爽许多。

今年,在广州远近闻名的彩姐波罗粽与入行四十余载的欧锦和师傅合作,推出一款“南天鲍皇全家福鲍鱼波罗粽”。这款粽子选用的鲍鱼个头可不小,有“南天鲍皇”称号的欧大厨此前就以一款鲜鲍菜式获得过国际大赛金奖。

而鲍鱼平民化一直是欧师傅致力推广的出品理念,今年,他用自己炮制的鲜鲍鱼与彩姐的头牌全家福粽相结合,希望能碰撞出新的火花。据介绍,他们包粽用的鲜鲍鱼全部由欧锦和师傅亲手处理,自制的鲍汁能让鲍鱼的味道达到最佳效果。相信这款强强联手打造出来的波罗粽,不少老饕都会想试一下。



五种口味的星冰粽一齐上线



咸蛋黄芝士粽