

记者体验 “早餐工程”三类门店 早餐种类多了 客流大了 原料更安全 排两小时队买大饼油条只因 “放心油”

美好的一天从早餐开始。作为今年市政府实事工程之一的“早餐工程”，上海市确立了4000万元财政配套资金来推进落实。那么我们身边这些被纳入早餐工程的早餐经营究竟在客流、环境、样式口味和原料上发生了怎样的变化？记者以普通消费者的身份体验了沪上三家被纳入早餐工程的固定门店，有样板店，有老字号，还有楼宇食堂。

本版撰文 记者 陈诗松 本版摄影 记者 贺佳颖



凯迪拉克大厦楼宇食堂餐厅宽敞，人少。



工作日早上八点半，清美面点店外买“四大金刚”的市民排起长队。

》清美面点店

地点 虹口区水电路1314号三角地水电菜场
早餐供应时间 每天5:00-12:00
人均消费 3-5元
招牌推荐 大饼油条配豆腐花

日客流超2000人次 买大饼油条排两小时

工作日早上八点半，记者看到这家虹口区首家早餐工程样板店外已经排满了大小两个队伍。二十人的长队是买大饼油条的，六七人的小队是买菜饭团和菜饭糕的。排在记者身后的老伯说，自从5月份这家新店开出来后，天天都是如此，双休日的时候还排过两小时的队。

因为所有的油条和大饼都是现炸现做的，所以记者在大队伍里排了半个多小时，才排到窗口。工作人员告诉记者，现在每天平均客流量超过2000人次，从7:30-9:30一直都是大客流。

高温让等候的滋味变得五味杂陈，队伍中的人们都是一边急切等待美味早餐，一边露出炎热难捱的痛苦表情。记者注意到，其实排队区域是有遮阳棚的，但是由于店员太忙，都空不出一只手来打开。店面不大，门内外加起来20张座椅坐满了人。店里只有电扇，没空调，厨房是开放式的，店内温度比店外还高。

“四大金刚”畅销 大饼、油条只要1.2元

店门口贴出的价目表上，馒头、面包等早餐品种共计62种，而在实际的早餐销售中，记者看到的品类只有20多种，其中最畅销的莫过于“四大金刚”。记者扫了一眼堂吃的食客，基本都是人手一个大饼包油条，再配一碗豆腐花的固定搭配。工作人员告诉记者，“四大金刚”占销售总额的七成。

虽然“四大金刚”从小摊搬进了干净的店铺，但价格却亲民得很。大饼、油条都是1.2元，配上豆腐花，总共只要4.4元。这些煎炸早点的均价基本都在1-2元，最贵的菜饭团3元一个。虽然这些早点的毛利很低，但店家表示还是会将这亲民价维持下去。

发油条不用明矾用蛋清 颜色清口感脆

为什么愿意排那么长的队来买这里的大饼油条？食客们给记者的回答几乎都是“这里用的是放心油呀”。清美面点店负责人说，作为早餐工程样板店，公司建了中央厨房，馒头等由中央厨房统一配送，油条、大饼等则用半成品在门店加工。油用的是海狮牌，每天换，不重复使用。发油条用的不是明矾，而是蛋清。

记者试吃油条，和小摊上的确实不同，油条颜色更纯更清，一口咬下去很酥脆，放上半天也未见“软塌”下来。询问了现场的其他食客，基本都给了满分的评价。

》大富贵酒楼

地点 黄浦区西藏南路1206号
早餐供应时间 每天外带5:30起，堂吃6:00-10:00
人均消费 2-25元
招牌推荐 堂吃各类套餐，外卖鲜肉大包、香菇菜包

堂吃拼桌是常事 外卖最多能排20人

大富贵作为百年老字号也被引入了早餐工程，双休日早晨，记者看到外卖窗口排了十多人的长队。工作人员说，周一到周五的队伍才叫长，始终在20人上下。

加入早餐工程的大富贵特地打造出了点心外卖窗口、卤味外卖窗口、堂吃大厅“两窗一厅”的格局，面积有限的分店，则是一窗一厅”的布局。双休日堂吃更受欢迎，排队高峰也从八点半延到了九点钟，最多的时候将近15人，从收银台一溜排到店门口，进出拥挤。记者排队用了10分钟，早餐上齐等了8分钟。

套餐囊括金牌早点 还有新品推广

记者看到，最畅销的是早餐套餐，小笼配特色血汤，虾仁生煎配皮蛋瘦肉粥，虾仁小馄饨配三丝春卷和荷包蛋，大富贵推出的三个套餐把这家店的金牌早点都囊括进去了，价格比单卖优惠了3元左右。

工作人员说，早餐套餐是世博时推出的，加入早餐工程后，菜单重新调整，加入新早点。“像套餐里的皮蛋瘦肉粥，不单独销售的，放进套餐里先做新品推广。”不过工作人员也表示，因为成本压力，套餐价格也从2010年的7、8、9元涨到了9、10、11元。

“汁水没以前多，但肉质变好了”

“这里的生煎和小笼，汁水没有以前的多，但是感觉肉质变好了，吃起来也没有以前那么油了。”店堂里，记者身旁的一位大富贵的老食客点了一份虾仁生煎套餐，吃得很尽兴。

负责经理告诉记者，加入早餐工程后，大富贵新建和完善了厂房和配送中心，用料都是从“中央厨房”统一调配。“最大的好处就是所有早餐产品从前期进货到最后上桌得到了标准化，无论从规格、质量还是口味上都得到了统一。”



双休日，大富贵堂吃受欢迎。

》凯迪拉克大厦楼宇食堂

地点 静安区江宁路212号4楼
早餐供应时间 周一到周五7:40-9:00
人均消费 4-10元
招牌推荐 小馄饨

外来食客增至四成 无需排队

开设在凯迪拉克大厦里的是白领楼宇食堂，也被纳入了早餐工程。记者在工作日早上八点半走进食堂，吃早餐的人只有十个左右。工作人员说，高峰一般在八点左右。窗口供应补给很快，来买的人基本都是拿了就走，没人排队。

餐厅很宽敞，人少，环境也凉爽。餐厅里还有两台电视机，几乎所有的食客都是边吃早餐边看早新闻。工作人员介绍说，这个餐厅有将近600个座位，早餐时间人最多时有400人。

楼宇食堂是对外开放的，不单单是这幢楼里的白领，周围写字楼的白领也能过来，周边地区的居民有时也会来吃早餐。写字楼里的白领都是用充值卡，食堂对外出售饭票，一次需加1元钱搭伙费。“加入早餐工程后，外来食客”多了，几乎增至四成。”

每天9种早点换着吃 小馄饨20分钟卖空

“加入早餐工程后，早餐品种增多了。”楼宇食堂负责人告诉记者，其实这个食堂十多年前就有了，最初早餐只供应面条，之后慢慢增添花式。纳入早餐工程后，又进行了一系列调整。

记者看到，周一至周五，每天有九种早点可以选择，其中汤面、拌面、稀饭、豆浆、肉馒头、花卷、小馄饨七种是固定的，另外还会在葱油饼、锅贴等十种点心之间每天安排两种换口味。负责人介绍说，每过2-3个月还会调整菜单内容和组合“翻翻花头”。

到了九点早餐快结束的时候，记者看到供应区面条的浇头基本卖空，馒头、白煮蛋和稀饭依旧充足，工作人员说，除了紧俏的小馄饨一般八点就卖空之外，其余品种供应都很充足。

记者买了一张四元的饭票，点了一碗白粥和一个肉馒头，附赠一小碟萝卜干，吃得很饱。记者了解到，一碗粥加一份点心的组合都是4元，面条6元，浇头1元-4元不等，小馄饨售价4元。

谈不上美味无比 但能满足白领要求

楼宇食堂负责人坦言加入早餐工程后用料没太大变化，“中央厨房目前主要用于连锁类早餐供应商，楼宇食堂作为个体，还是遵循从自有的渠道进货、配料和烹饪。”该负责人表示，不用中央厨房，并不代表品质会逊一筹。“选择自有渠道，须兼顾早餐品质，其实成本压力更大。”

食堂里的白领们表示，虽然这里的早餐谈不上美味无比，但是满足了他们对早餐首要的标准，方便、干净，而且快捷。

》声音

市民：排不上 吃不到 多开几家
店家：毛利低 人难留 谈何扩张

能在家门口吃上安全、美味又平价的早餐，是每个市民的愿望。早餐工程的推出让不少市民趋之若鹜，每天高峰人头攒动的队伍就是最好的佐证。然而买一副大饼油条需要在太阳下排上一两个小时的队，对于早晨赶时间的上班族来说，依旧排不上，吃不到。很多市民建议，既然市场需求那么大，为什么不多开点连锁店？这样我们也不用排这么长的队了。”

但另一方面，早餐店的负责人却坦言，早餐毛利很低，经营

模式还没成熟，谈何扩张？坚持亲民价格，但原料成本、人力成本依旧在与日增长，最怕的就是人才流失，做“四大金刚”的师傅们每天凌晨一两点起床，在那么热的厨房里长时间工作，如果付不出高于外界的工资，谁会愿意一直做下去。”

如何兼顾高品质和亲民价格的压力，如何解决市场需求和企业成本间的矛盾，都有待在发展中探索出新的经营模式和解决方法。