

小饭店普涨 一碗米粉为何贵了4元？

店家兼顾保本和留客只涨主打产品

菜饭团涨了5角钱、蒸饺涨了1元钱、酸辣笋尖粉涨了4元钱！近日，不少消费者都在网上开始哀叹公司周边的小吃店涨价了，菜品普涨1—3元，吃一顿早饭或午饭，比去年多花20%，甚至是50%。那么这些钱究竟涨在哪里？记者调查发现，小店房租和人工成本在节后分别有10%和20%的涨幅，专家则指出，用料、用工规范也抬高了成本。

不过，记者也发现，精明的小店主选择以远高于成本涨幅的幅度抬高主打产品的菜价，既能留住顾客让其自由选择，又能平摊掉总成本的上涨。

本报记者 陈诗松

》声音

消费者普遍反映小吃店涨价

“单位门口的沙县小吃再一次涨价！这已经是第三次了！”“连桂林米粉都涨价了……一阵阵悲从中来！”“这条杨思路上的沙县小吃拌面、蒸饺要五块钱了。就连早点的饭团、煎饼都集体涨价了。这让我这个工资没涨伙食猛涨的沙县忠实拥护者情何以堪啊！”

近日，不少消费者都开始在微博上“吐槽”常去解决午饭的小吃店涨价了，虽然只涨了1元—3元，但是算下来涨幅也有20%，甚至50%，一个月

的花销也得多出不少。

清真的炸酱面涨到15元、买拌面加个鸭腿涨到14元、喜欢吃的老鸭粉丝汤也“无情”地涨到了13元……记者发现，长宁发改委的官方微博也发布说，最近收到了不少消费者对于小吃店涨价的反馈，但表示小吃店制定价格属于市场行为，相关部门不便出面干预。

那么小吃店的涨价是否普遍？具体又是哪些因素导致涨价？记者对此展开调查。

》涨了哪些

小店家家涨价 但只涨主打产品

记者走访了虹口区、普陀区、静安区等一些小吃店较为集中的路段发现，十家店里，有八家店都调整了价格，类型既有固定的早餐摊点，也有桂林米粉、沙县小吃这样大众的小吃店，还有不少点菜的小饭店，部分价格都有些调整。

在新闻路上的一家小吃店，挂在墙上的40款盖浇饭价格被黑色记号笔修改了13处。一些炒蛋饭的价格还是维持在10元，但干丝肉丝饭、芹菜肉丝饭、鱼香肉丝饭、鱼香茄子饭、木须肉丝饭、回锅肉饭、青椒猪肝饭、宫保鸡丁饭都从10元涨到了12元。

同样在新闻路上的一家桂林米粉店，价格表上的数字用的是贴纸，但单价上的个位数字和十位数字贴纸明显有新旧之分。店里50多样菜品，至少有25样米粉的价格贴纸看得出是更换的。

工作人员告诉记者，调价是在过

年前完成的，酸辣笋尖粉、牛腩粉、叉烧粉、肥肠粉等20多样米粉上调了1元。记者看到涨价的还有在定西路和东宝兴路上的两家桂林米粉，店里提供的近50样米粉和盖浇饭，三分之一的产品上涨了1—2元，涨幅最明显的则是酸辣笋尖粉，从9元涨到了13元。

不过，记者发现，这些小吃店并非全线涨价，涨的都是小店里的“当家花旦”。在东宝兴路上的一家咸肉菜饭骨头汤小吃店，28样套餐只涨了“菜饭+咸肉两片+清汤”和“菜饭+红烧猪爪+清汤”这两样套餐，而这恰恰是店里最畅销的套餐。

同样在曹杨路上的一家千里香馄饨面饭小吃店，门口菜单上32项菜品，有5项被贴上了涨价的红纸片，分别是香菇肉大馄饨、大排面、蛋炒饭、炒面和炒年糕，据老板说，这也是店里卖得最好的几样。

小吃店主打产品价格变化

品类	节前	节后
菜饭糕	1元	1.5元
葱油饼	1元	1.5元
菜饭团	2.5元	3元
柳叶蒸饺	4元	5元
酸辣笋尖粉	9元	13元
大排浇头	5元	6元
牛腩饭	13元	14元

各类成本上涨与菜品售价的关系（以桂林米粉酸辣笋尖粉为例）

原料 9元×30% (原料成本占比) × 10%	0.3元
房租 9元×(30%~40%) (房租成本占比) × 10%	0.3元—0.4元
人工 9元×(25%~35%) (人工成本占比) × 20%	0.6元

注1 涨价额度= 原价×成本占比×涨幅

注2 按此计算，每份酸辣笋尖粉应涨约1.3元，但实际涨了4元，多涨的部分是为了补上其他没有涨价的菜品所增加的成本，因此多涨了2.7元。



新闻路上的一家小店在春节后上调了多款产品价格，普涨2元。

本报记者 贺佳颖 摄

》为何要涨

菜价 比去年同期略涨 但不是主要因素

“现在哪样东西不涨，要是我们维持原价，再过几个月估计就要关门了。”记者走进东宝兴路上的一家桂林米粉店，店主小刘向记者叹起了苦经。

这是小刘第四年经营桂林米粉了，为了节省成本，小刘在2011年将小店从黄浦区搬到了虹口区。在她的账本上，扣除原材料、房租、人工及各种费用后，折合成每份菜品的利润为2—3元。她告诉记者，为了分摊涨价后的成本，她不得不将部分菜品调了价。

3元。她告诉记者，为了分摊涨价后的成本，她不得不将部分菜品调了价。

被问及涨价原因时，她脱口而出的是节后原料成本太高。由于小店离附近的菜场不远，每天小刘的老公会负责去菜场买菜。“虽然涨幅不大，但是跟去年比，涨了也不少。要知道我们去年一直没调过价。”

记者登录上海市商务委的网站，

根据网站上公布的上海农产品中心批发市场猪肉批发行情，和上海江桥批发市场蔬菜批发行情来看，从春节过后一直到3月初，猪肉和蔬菜的价格在春节过后其实有一定的回落。与此同时，近一个月来，大米、食用油、鸡蛋等原料的价格也没有明显的涨幅。但这些都与去年同期相比，原材料的总涨幅基本在10%以内。

房租 高过服装店 黄金地段每年涨一成

小刘向记者坦言，其实影响涨价的最大因素并非菜价，而是房租。记者看到，小刘的这间店铺面积大约在20平方米。左边是另一家小吃店，右边是超市，后面是居民小区，往前走不到2分钟就是地铁站，再往前有一片商务楼，如此黄金的地段，也导致其租金年年看涨。“去年11月的时候刚刚涨好，本来一年的租金七万

八，现在八万五了！”

记者算了一笔账，房租上涨前，这家桂林米粉每天的房租成本为216元，而在涨价后，这部分成本上涨到了236元，涨幅接近10%，小店因此每个月要多挣600多元来摊平这部分成本，相当于多卖150碗米粉。

记者随后走访了几家小吃店附近的房产中介了解到，年前年后，小

吃店的商铺租金均有不同程度的涨幅。在新闻路上的一家房产中介，工作人员查询了周边的小店商铺，月租金几乎都要接近1.5万，如果要盘下店，还得交付4万—7万元不等的转让费。“做餐饮的小吃店对设施要求比较高，房源很难找，同样的条件跟服装店比起来房租会更高一些。”工作人员说。

人工 要靠高薪吸引新人 还要涨薪留住旧人

另外，人工成本也是另一大涨价“祸首”。小刘的这家店一共有四个人，其中只有一个是雇用的，另两个是老公和弟弟。小刘告诉记者，平时只发一个员工的工资，除掉所有的费用，一个月平摊下来家里三个人的收入和普通白领差不多。但过年之

后，弟弟到其他城市打工，自己又要用高薪在用工荒的情况下再招一个人，原来的员工又要求涨工资。这样一个月要多付2300元的人工成本。而在曹杨路上的一家桂林米粉店，老板则向记者坦言，员工不但要求涨薪，还要求从交三金变成交四金，这样算

下来，一个月的人工成本涨了20%。

记者走访发现，节后各餐馆、小店几乎都不约而同地挂出招聘启事，薪资构成多为“2200元（底薪）+提成+奖金”，而即使是窗口式的小店，给出的薪金也达到了2500—3000元/月，这比节前上涨了15%左右。

》专家说法

用料、用工规范促使成本上涨 只涨主打产品更易被大众接受

根据以上的采访，记者计算发现，菜价基本不涨，房租涨了10%、人工成本涨了15%—20%，但这碗酸辣笋尖粉从9元涨到14元，涨幅要达到44%，这其中的原因是什么呢？

对此，米粉店的小刘告诉记者，按理说所有的菜品都应该涨价，但如果这样，那么估计顾客都不来了，于是就涨了几个销量好的，将这几种多涨一些，就能补上其他挣得少的部分。

记者发现，这也是很多小吃店主的“生意经”，符合“二八法则”的销

售原理，即80%的销量来自于20%的产品。这样的涨价，在菜单上不会体现得特别明显，又能保证成本被合理平摊，维持经营。

对此，上海市商务发展研究中心教授齐晓斋分析说，除了原料、租金、人工这三方面本身的成本上涨，用料的规范和用工制度的规范也是形成总成本上升的原因。

从用料规范上来说，越来越多的小吃店开始重视食品安全，对于食材的进货渠道把关更严，油变清了，肉变

精了，在更经得起查的同时，成本自然会上去一些。另一方面，用工制度越规范，员工也有要求雇主缴纳四金的意思。与此同时，物价也在上涨，这些员工也需要跟涨幅匹配的薪资增长。

对于小吃店只抬高主打产品的营销策略，齐教授认为这样的做法相比全线涨价，更能被大众接受。“这些小吃店本来就是薄利多销，大众化的价格。部分产品涨价后，既是平摊掉成本的上涨，也能让小吃店的顾客根据自己的承受能力进行选择。”