

作为民生大计的济南早餐工程,近来呈现新的变化。传统的路边摊点随着城市治理的深入而越来越少,新型的便利店正借着“中央厨房”的配送力量,快速抢滩早餐市场。在方便、放心、低价的关键词下,一份城市早餐的市场变迁,映射着城市管理水平的变化,也展现着城市消费方式的升级。而这又给老百姓的生活带来哪些改变,记者对此展开调查。

▶正在便利店里排队买早餐的上班族。本报记者 许建立 摄



## 流动摊点进屋,新型便利店抢滩 一天光早餐 能卖4000多元

本报记者 许建立

### 四家摊点 挤进一间底商

随着历下区甸柳新村社区拆违进入尾声,家住甸柳新村四区的郭女士现在不再为买早餐而发愁了,因为曾经“拆没了”的早餐点又在小区内门头房里重新开张了。

“住在这里七年了,突然之间没了这些餐饮店,真不习惯,有点不方便。”在拆违前,甸柳新村吉祥商街两侧餐饮店林立,多年来居民早已习惯在这里购买早餐。拆违伊始,这些餐饮店便消失在居民的视线中,由此带来的就是居民

买早餐的“不习惯”。这些店铺的消失,也一度让不少市民感到焦虑。

不过在7月初,郭女士发现,曾经在吉祥商街卖煎饼果子的张大姐又回来了。原来,张大姐的煎饼果子摊在三箭吉祥苑底商重新开张了。记者了解到,张大姐煎饼果子摊所在的商铺还聚集了以前卖肉夹馍、甜沫和菜煎饼的商贩,这三家与原有的一家小吃店共享这间来之不易的商铺。

“找这么个地方不容易,街道也帮着我们协调,我们这些卖早餐的摊子小,都是散户,灵活机动,只占用原有小吃店的靠窗位置就足够了,这也算是共享经济了。”张大姐幽默地说。早餐点共享商铺,甸柳新村的好多早餐点也效仿了这种模式,不过最火的还是张大姐他



◀棋盘街上新亮相的早餐配送车。本报记者 时培磊 摄

们的组合,张大姐表示,搬家后生意基本没受到影响。“又找回原来的感觉了,现在买早餐方便多了,虽然种类和以前没法比,但基本能满足早饭需求。”郭女士说。

### 早餐配送车 逐渐受追捧

8月29日早上7点多,在棋盘街小区,记者看到六七名市民正围着一辆餐车购买早餐。记者向前查看才知道,原来是济南一家知名连锁快餐店的送餐车。

“第一天来这里,有点仓促,品种不是很多,以后都会有的,这里早餐由公司中央厨房统一制作,和店里的一样。”一位工作人员向买早餐的市民解释,以后就会有像油条之类的传统早餐了。

记者注意到,这辆早餐车配有包子、面食和粥,价格和其店里的一样。该送餐车还贴心地给顾客配备了一个小阶梯。“原来这里有一些小摊,后来都被取消了,以后如果有这么一个早餐点,真挺方便的。”一位市民告诉记者。

早上8点左右,记者来到棋盘街一知名连锁快餐店,店里的位置几乎坐满,不少桌子上还放着没收拾的餐具,正推着推车的服务员告诉记者,现在来店里吃早饭的人比以前多了,以前一个人就能忙过来,现在有时前台还非得帮忙。

在棋盘街社区菜市场入口处,也分布着五处早餐点。菜市场管理办公室工作人员周女士介绍,从有这处菜市场,这几个早餐点就在这里,都是合法经营,营业执照、健康证都有,菜市场管理方每天都会检查卫生。“路边的早餐点被取缔了,这里的基本没受影响,而且比以前更受居民欢迎了。”周女士表示。

### 便利店“抢食” 早餐市场

有分析认为,早餐业务作为便利店的“增项”不仅可以摆脱“小超市”的传统认知,虽然与专业的餐饮连锁品牌在经营逻辑上“不是一路”,但也能在早餐市场中分得一杯羹。

8月28日早上8点,济南市民张语准时来到位于解放路的东源大厦,迅速走进位于大厦入口处的一间便利店,买了两个包子、一个茶叶蛋、一包酸奶,结账拎着早餐又去等电梯。张语坦言,单位附近的小巷子里以前也有卖早餐的,现在几乎看不到了,而且庆幸的是便利店的早餐看着比早餐摊上的干净多了。

记者观察到,从早上7点半到8点半,一个小时的高峰期内,很多人是进了东源大厦门就直奔便利店买早餐,同时在买早餐的人不少于6个,最多时有

15个人在店内排队结账。

在宜快宜慢东源店中,包子、馅饼、豆浆、茶叶蛋等一应俱全,据介绍,仅包子单品一早上能卖四百多个,馅饼一早上能卖两百多个;豆浆能卖170多杯,茶叶蛋能卖170多个,加上其他的,每天早上的营业额就能达到4000多元。

在这家便利店创始人徐元文的经营逻辑中,人们日常生活中的“早餐痛点”便是他的便利店生意的逻辑起点,并且从三年前就开始布局“抢滩”早餐市场。创业之初,他就将便利店定位于“餐饮型便利店”,决心把早餐当成“主角”,采用中央厨房模式,统一配送。

“要不是最近买早餐有点困难,一般不会选择去便利店里,还是想去专门的早餐店。”在佛山苑小区工作的刘先生现在开始关注便利店里早餐了,不过他表示“很无奈”。“这附近的便利店卖的早餐吸引力不大,口味上比专门的早餐店差远了,但是如果便利店卖早餐,经营得好,我相信也还是很有市场的。”刘先生说。

### “老济南”早餐 也能标准化生产

新一轮的城市管理升级,为济南早餐市场的升级提供了新的机遇。济南人长期喜欢的包子、油条、肉夹馍等早餐产品,多属难以标准化的“非标”产品。但随着“中央厨房”力量的介入,让一些传统早餐走进新型商业模式的店铺,可以便捷地提供标准化产品。

近日,记者来到了位于二环西路的一家餐饮配送公司,这里是一家便利店的中央厨房和餐饮研发中心,占地约四千平方米,每天在这里制作出的早餐产品将被配送至市区的便利店内。

对于早餐的标准化配送,该中央厨房的餐品研发负责人雷东华说,超意兴主打把子肉,金德利主打面食,老陈家主打豆腐脑,这些餐饮连锁品牌都打出了自己的特色,同时早餐产品也比较丰富,而便利店早餐之所以长期得不到人们认可,主要在于速冻食品的口味和卫生得不到保证,而有效的中央厨房和产品研发可以解决这一问题。比如,他们就邀请鲁菜大师开发了“明湖荷香猪肉灌汤包”,并申请了非物质文化遗产,口味上非常“老济南”,从销售情况来看,这种尝试也逐渐得到人们的认可。

还有一款被称为“济南最好吃的煎饼果子”,由于租赁的门头房是违章建筑,其店面在济南的拆违大潮中不得不“挪窝”,最后选择在宽厚里落脚。而新近,徐元文也和店主王先生达成了合作关系,将他的煎饼果子以标准化生产的模式引入便利店。

**塞罕坝**  
生态文明建设的生动范例

**112**万亩林木量的艰苦创业

塞罕坝精神,体现着我们党艰苦创业的光荣传统和优良作风,展示了塞罕坝人攻坚克难、苦干实干的奋斗精神,见证着塞罕坝百万亩林海的诞生。

中宣部宣教局  
人民日报社全国平面公益广告制作中心制