

“庆丰”接连开店，“草包”按兵不动

庆丰包子明年济南再开新店，小小包子竞争激烈

文/片 本报记者 朱洪蕾

庆丰包子进军济南 多开店为分担成本

现在，济南已有两家庆丰包子铺的直营店。

3日上午11点半，记者来到位于齐鲁医院附近的庆丰包子铺。从外面看，庆丰包子铺的面积不小，但是当记者进入之后才发现，大部分空间都被厨房占据，留给顾客的空间有限。

记者数了一下，大概有四十多个位置能坐人，这些位置上基本都已经有人在享用包子，而在记者前面，是已经排了十多人的队伍。随着有人点好包子，记者在队伍中也缓慢向前移动。

庆丰包子铺齐鲁医院店负责人谷国申告诉记者，这家店在今年的9月10日开业，是庆丰包子铺在济南的第二家店，第一家店在济南火车站附近。这两家店都是庆丰包子铺的直营店，没有加盟店，如果现在济南还有别的店也叫庆丰包子的话，肯定不是庆丰包子铺的店面。

谷国申介绍，自从开业以来，每天的客流量都不小。对于庆丰包子的质量，不管是素馅还是肉馅，都没有任何问题。谷国申介绍，为了保证包子的质量，公司自己在广东、江苏等地有专门的种植基地，保证蔬菜供应，而在肉上，公司有专门的检测仪器和检测人员，在做馅料之前会进行多次检测，保证原材料的质量，而馅料的加工都是通过机械化的方式，保证馅料的安全。

在运输上，谷国申介绍，馅料在路上走的都是冷链物流，保证在过程中不变质，等到包包子的时候，会将馅料取出来，而用的面粉是统一要求的五得利五星面粉，全程保证产品质量。

正是因为统一配送馅料，导致产品的成本有些高，“在济南建第二个店，其中一个原因就是为分担一部分运输成本，毕竟两个店的话，成本能分摊一些。”谷国申表示。

谷国申介绍，公司比较看好济南市场，现正在筹备第三家店，如果顺利的话，济南的消费者有可能会在过年后见到第三家庆丰包子铺。

提到包子，很多人的第一反应是庆丰包子，济南本地市民的第一反应是草包包子。庆丰包子铺已经在济南开设两家直营店，第三家也将在明年落户。但草包包子负责人表示，草包包子不会盲目扩张，而是打造精品。



中午时分，市民排队购买庆丰包子。



草包包子铺中，购买的队伍排得有点长。

相关链接

“连锁扩张”与“仅此一家”，各有优劣

品牌餐饮企业，有的选择直营，有的选择加盟，也有少数选择单独做一两家店保证品质。一方是通过加盟、直营等方式，走上连锁扩张、标准化发展道路，是产业化发展的体现，能带来更多的经济效益；另一方则是“仅此一家，别无分店”，这种方式能够保证质量，打造百年老店。

两种方式，可以说是各有优劣。走连锁扩张的道路，能够保证品牌价值，扩大品牌影响力，但是开的店多了，对于产品质量的把控，就有可能出现问题，尤其是餐饮行业，就有可能出现食品安

全质量问题。

在济南市区的很多地方，都能看到金德利民店的身影，但是，即便是知名品牌，也免不了食品质量出现问题。之前，山东省食品药品监督管理局抽检，在山东金德利集团两家快餐店检出沙丁胺醇超标。

打造百年老店，只做一个店，更像是最近提倡的“工匠精神”。而只做一个店的缺陷就像是以前常说的“传男不传女”，很多古老的技艺，随着掌握技术的人的逝去，存在失传的可能，不利于产品和技术的传承与发展。

客人多得排长队 “草包”店主忙帮工

庆丰包子的名气大，但在济南人眼中，济南本地的草包包子名气也不小。

中午12点多，位于普利街的济南草包包子铺总店，长长的队伍有差不多二十个人，一楼的三个房间和二楼的房间内，桌子边上差不多都坐满了人，每个桌子上最少有两笼包子。

记者排了差不多十分钟的队，终于拿到了一笼十五个包子，而在找地方坐时，实在找不到空位置，只能在已坐好的两位老人的桌子边上找了个凳子。

赵阿姨与丈夫一共买了两笼包子。赵阿姨介绍，她不是济南人，但是在济南也住了不少年头了，吃过草包包子后发现比较喜欢草包包子的口味，而且家里的小孙子喜欢吃草包包子。这次买的包子吃不完，她准备一会儿把吃剩下的打包带回去给孩子吃。

一直到下午接近一点半，来买包子的才勉强不用排队，而此时店里空位仍然稀少。草包包子铺普利街总店负责人董珊珊介绍，店里差不多能坐一百多个人，但是每天都有很多客人，尤其是饭点的时候，想找空位置比较难。不过包子是快消费品，顾客吃得快，等不了多长时间就会有新位置出现。

董珊珊介绍，现在还算好的，如果是遇到了假日，像五一、十一的时候，一直到下午两点半都会有客人在门口排长队，因为很多外地的客人听说了草包包子后会来尝鲜。

在见到董珊珊之前，她在厨房中与工作人员一起包包子。董珊珊介绍，现在工作人员不太够，而中午来吃包子的顾客一直比较多，她基本上没事的时候，就会在厨房帮忙。

对于一天能卖多少个草包包子，董珊珊表示之前没有专门统计过，不过一天几千个应该是有的，具体数量不好说。

董珊珊介绍，为了方便一些喜欢吃草包包子而在吃饭时间不方便到店里来消费的顾客，草包包子铺专门跟外卖平台合作，提供外卖服务，方便顾客。不过，草包包子还是趁热吃味道更好，建议喜欢吃草包包子的顾客最好还是到店里来购买包子。

“草包”曾做过加盟 多数已经关门

对于流行的加盟模式，董珊珊介绍，前些年也曾经做过加盟店，在济南多个地方都有过加盟店，现在在百度百科上还能找到草包包子铺加盟店的介绍，不过，大部分加盟店由于经营不善，都已关门。现在除了总店之外，就只有千佛山一家店开着，使用的也是总店这边送去的馅料。

董珊珊介绍，她之前做加盟得到的最大教训就是产品的质量不好控制，按加盟要求，各店都是统一配送馅料，但是一些店觉得总店的馅料价格有些贵，就自己做馅料，结果做出来的包子，味道跟总店这边不太一样，一些顾客来总店吃包子时提过，后来这些店陆续关门，她也没再找人开加盟店。

“不仅仅是馅料问题，我们是用老面发面，做起来很费劲，不好控制”，董珊珊介绍，“而且包子跟饺子不一样，饺子能冷冻，包子都是现包好了直接蒸出来味道最好，一冷冻，味道就变了，发好的老面，放时间长了，味道也不一样”。

不仅是自己做加盟有过失败的经历，看到别人的失败经历，也让董珊珊对推广草包包子有些犯怵。较典型的例子就是西北饺子城，之前在济南非常火爆，后来西北饺子城的多个门店也是陆续关门。

精力不够，是董珊珊常提的一个词，董珊珊介绍，制作馅料的主要是她父母，父亲董馥生从1969年开始在草包包子铺工作，一直到现在都没挪过窝，是调配馅料的主力，现在年龄大了，做太多馅料会很辛苦。而她本人学的会计，维持总店一个店问题不大。做加盟店，不好控制质量，如果是直营店的话，店面多了，她没那么多的精力。“现在还经常有人来问能不能加盟，我跟他们说不能”，董珊珊介绍。

董珊珊表示，“精力有限，没有太多的精力考虑加盟店的事情，主要就是想专注于一个店，把有限的精力放在一个店里，把店照顾好”。董珊珊提到，虽然父母做包子几十年，但现在还在不断学习制作工艺，争取把总店打造成精品。

自家没点炉子，孕妇莫名一氧化碳中毒

怀疑是同楼居民烧蜂窝煤殃及

本报11月4日讯(记者 戚云雷 实习生 刘凯 韩宗楠) 4日上午，家住天桥区织纺街道的市民张女士与丈夫双双因煤气中毒被送往医院抢救。虽然两人均没有生命危险，但仍需留院观察。据了解，张女士已怀有7个月身孕。

上午10点多，记者在济南市中心医院急诊病房见到了煤气中毒的张女士夫妇。张女士

正躺在病床上，戴着面罩吸氧，而旁边的丈夫已经起身，看起来并无大碍。

“凌晨1点左右，他俩突然说头痛，还有点恶心。我儿媳还有点抽搐。”张女士的婆婆告诉记者，凌晨时她儿子和儿媳正在睡觉，突然感到身体有些不适，她觉得可能是煤气中毒了，于是立刻打开窗户透气，并穿上衣服往医院赶。

凌晨3点，三人赶到中心医院。经医生诊断，张女士和丈夫系一氧化碳中毒，需要进行检查。据张女士的婆婆称，他们家的屋子都是密封的，事发时关着门窗，虽然自己和儿媳住在一起，但并不在一个屋里。“我那屋透气好所以没事。”

就煤气中毒的原因，张女士的婆婆推测可能是居民楼内有燃烧蜂窝煤的，加上屋里管

道漏气，没有开窗透风，才差点酿成惨剧。“差点要了人命！”提起凌晨时的经历，张女士的婆婆仍心有余悸。

4日下午，记者来到张女士所居住的小区。记者看到，小区里堆放了一些暖气管道。附近居民告诉记者，这些管道是准备安装的，由于没有暖气，不少居民都在烧蜂窝煤。

记者在张女士居住的楼前

看到，很多居民家门口堆放有蜂窝煤。张女士的婆婆告诉记者，她不确定到底是谁家烧的蜂窝煤，因她家中只有空调，没炉子，所以她怀疑有毒气体是通过其他途径泄漏到自家的。

记者从医院了解到，张女士怀有7个月身孕。此次一氧化碳中毒是否影响腹中孩子，医生表示，从目前情况来看，仅是缺氧，还需进一步观察。