

原材料成本上涨,明着涨价怕流失客源,一些餐馆干脆在外卖餐盒上动脑筋。有的直接让大个头餐盒“瘦身”,有的把整盒切成小格装。面对越来越“吃不饱”的餐盒,白领不得不感叹伤不起。

最近是不是感觉吃不饱? 答案在这里—— 餐盒悄悄“瘦身”了

顾客发现:盒饭量少了

10月26日中午,在北京朝阳区大屯路上班的岳先生和同事一起在附近的孟记粥铺预订了几份盖饭外卖。接过最爱吃的木须肉盖饭后,岳先生心里有点犯嘀咕:怎么餐盒的“分量”轻了呢?

大家仔细观察后发现,餐盒确实比以前小了一圈。以前一份饭能吃饱的男同事们都开始抱怨“量不够”,以前总是剩饭的女同事这次却将餐盒刮得干干净净。

在建外SOHO上班的白领冯小姐也发现,周边餐馆的外卖餐盒从普通长方体更换成内有两三个分格的形状。把饭菜拢在一起,分量明显减少。

记者随后拨打孟记粥铺的电话,工作人员没有正面回应自家餐盒“瘦身”的现象,只是称现在物价上涨,为了挽留顾客,又不能把价格上上涨很多。“很多餐馆都这样。要是觉得量少了,那下次多给装点儿吧。”工作人员说。

市场探访:小餐盒卖得火

10月27日晨5时许,北京丰台

区岳各庄批发市场里,专门做一次性餐盒生意的商户们正忙得不可开交。

记者发现,售卖的各种款式的餐盒中,小型餐盒的数量明显占据半壁江山,而个头大一些的餐盒都被堆放到不显眼的角落里。顾客们成捆或者成箱批发走的,也多半是小型的餐盒。

据商户程先生介绍,几年前,容量为600ml的大餐盒曾经流行过一阵,“量足,也便宜”。但现在在大部分餐馆使用的都是350ml到450ml的餐盒,一个卖0.13至0.15元,每天都可以批发出好几万个。

“像这种餐盒,成都小吃这样的小饭馆最喜欢用,一盒饭6元到12元都行。”程先生又指指边儿上600ml和800ml的餐盒说,“用这些盛的,都是商务餐,每盒都得卖到20块钱。”

10月26日在新发地批发市场,批发一次性餐盒的陈女士也重点向记者推荐了分格的餐盒,共有三格、四格等几款。据介绍,这种餐盒虽然批发价每个比普通餐盒要贵上一到两毛,但是完全可以满足餐馆饭菜“多变少”的要求。

商户揭秘:餐盒内有玄机

程先生神秘地告诉记者说,350ml和450ml的餐盒内有玄机。虽然餐盒容量相差100ml,但体现到饭菜上也就是两三口的事儿,所以不少餐馆可以一开始用容量较大的餐盒,随后再逐渐减小。

而想要涨价的话,也可以选大一点儿的餐盒。但从350ml增到450ml,以前卖一块一盒的米饭,现在都得卖两块。“米饭别装那么瓷实,其实没加多少,价格自己定就行。”程先生的话引来餐馆的伙计们会心一笑。

新发地批发市场商户陈女士透露,分格的餐盒表面面积看似是普通一次性餐盒的1.5倍,实际上高度却只有普通餐盒的一半,所以“格子”里的米饭其实还不如普通的餐盒多,而装菜的格子也可以根据客户的要求设计大小。

“又漂亮又不加量。”陈女士称,前来批发的餐馆的通常做法是,将盖饭中的一种菜变成两种,这两种的成本相当,其实总成本没有增加,但是使用了这种“精美”餐盒后,却可以提价售卖。



算账

用小盒装 饭馆一天多赚140元

以一份木须肉盖饭为例。按照新发地最新蔬菜和肉类批发价格,一份木须肉盖饭的各种原材料大约价值为5元左右,加上店内租金以及水电等费用,一份木须肉盖饭的成本最多

为6.5元。(原材料为:猪瘦肉、鸡蛋、干木耳、黄瓜、米饭等)

相同的原材料,450ml的餐盒每天能放50份木须肉盖饭,而350ml的餐盒能放64份,后者每天多卖140元,收益约为315元。

同样分量原材料,使用大小不同餐盒的收益比较

餐盒	售价	份数	总额	除去成本的收益
450ml	10元	50份	500元	175元
350ml	10元	64份	640元	315元

原因分析

记者从新发地蔬菜批发市场统计部了解到,今年猪肉和鸡蛋价格波动比较明显,尤其是鸡蛋跟往年相比更是“表现”突出,

而快餐中这两种原料又占“大头”,所以快餐价格也会随之受到影响。

据《法制晚报》

SUNING
苏宁置业

紫金东郡
The East Ziqin

10月30日 签约“一幼”

万圣狂欢·浓情助阵

紫金东郡 & 南京市第一幼儿园签约仪式盛大启幕
90—160m² 花园洋房 认购最高享96折+万元现金优惠



南瓜灯DIY

狂欢时刻,快来DIY! 前30位到场可获得精美南瓜灯一只!

精灵彩绘

斗篷、帽子、翅膀……现场快速装扮,化身快乐精灵!

不给糖果就捣乱

经典环节甜蜜来袭,神秘惊喜现场派发!

小小歌舞团

各显神通闹万圣,英姿焕发小小孩童!

