

新增早餐网点 54 个, 11 个入选市级示范点 徐汇提前完成全年目标

文 / 记者 曹香玉 图 / 资料



党的二十大报告提出,要紧紧抓住人民最关心最直接最现实的利益问题,坚持尽力而为、量力而行,深入群众、深入基层,采取更多惠民生、暖民心举措。徐汇区坚持把群众“小事”当成“大事”办,着力解决群众最急最忧最盼的紧迫问题,2022年,徐汇区在老有所养、住有所居、病有所医、幼有所育、学有所教等方面持续发力,努力把各项“民心工程”办到百姓心坎上,不断提升居民获得感、幸福感、安全感。

元气满满的一天从一顿热气腾腾、营养健康的早餐开始。市民徐女士上班前在市级早餐工程示范点——徐汇绿地缤纷店 Baker&Spice 购买了一份早餐套餐,包含一杯美式咖啡和一块干酪芝麻卷,徐女士表示:“这里的早餐单品很丰富,一周的早餐也不重复,对我们上班族来说很方便。”记者从徐汇区商务委获悉,今年目前徐汇已新增早餐网点 54 个,已有 11 个网点入选市级早餐工程示范点。

近年来,徐汇区高度重视早餐工程建设,提前完成新增早餐网点全年目标;进一步优化早餐网点规划布局。发挥区域外资消费品牌及老字号优势,在居民生活区、商务集聚区、医院附近优先布点,并探索早餐数字化赋能,尝试新场景应用;进一步探索更丰富的早餐供应品种。注重早餐供应“适合需求”,聚焦南部片区等早餐薄弱区域需求,在医院附近布局中式早餐,注重价格合理、种类丰富,在商务楼附近布局西式早餐、便利店,提升市民获得感和满意度。

在推进早餐工程建设中,徐汇区创新供给形式和品类,支持乔家栅、二食肆等上海老字号品牌以网点拓店、营养早餐、共享套餐等形式提供特色早餐供给,继续深化“老字号+早餐服务”方式,完善社区早餐供给

配置。

作为上海老字号的第二食品、乔家栅,也推出各类早点现做现卖,为周边社区居民提供美味健康的营养早餐。讲究的用料、精心的制作,既健康又美味,使得老字号品牌的早餐服务十分受居民喜爱。第二食品也开发经营了现制早餐的“二食肆”点心铺,虽然店铺开设在商场内,但因为味道好依然吸引了许多居民,其中煎饼作为“二食肆”的网红产品,始终有顾客在排队购买。

随着上海早餐工程不断升级,徐汇区商务委也积极推进数字化早餐布点,通过“点”的创新带动“面”的提升,为市民打造暖心早餐。

田林社区一家鸿瑞兴早餐店安装了智能取餐柜,网络调试完成后就能用智能的技术手段享用经典美味的早餐。店内有五六十种早餐产品,劲道的面条、传统工艺制作的各类糕点、创新研发的面条热狗……附近的居民早晨都愿意来这里坐一坐,吃一份可口的早餐。为了让顾客更便捷地取餐,鸿瑞兴作为老字号加入到数字化早餐的队伍中,店面门口一排智能取餐柜已经安装完成,向顾客提供所有早餐品种,只需提前在小程序上下单,几分钟就能从取餐柜中取走食物。

位于中山医院附近的光明 BK24 门店,在原有良友便利的基础上升级门店,不仅增加了早餐小馄饨、牛肉面、手抓饼等现制现售品种,也在店内安装了网订柜取智能柜,独立的厨房、宽敞的就餐区,这家 24 小时营业的便利店作为“城市厨房”,为居民、尤其是来周边医院的市民,提供便捷高效取餐方式、多样选择的早餐品种。

“新零售+早餐服务”场景中的主力军之一盒小马,让习惯了排队买早餐的上班族们眼前一亮,区别于传统店铺的标志就是一旁的 24 个取餐柜,是“网订柜取”新零售标配,占据店面约 40% 的面积,也使得盒小马以不足 30 平方米的店面实用面积,创造了比传统早餐售卖方式高出一倍多的效率。顾客对早餐的选择、支付



和等待时间被巧妙地转移到了上班路上。

据了解,在推进早餐工程数字化的同时,徐汇区也积极推进早餐工程社区食堂建设,解决社区老人就餐需求,为社区老年人做好服务。

此外,在现有早餐供应和确保食品安全的基础上,还鼓励有条件的企业研发并推出满足老年人、学生、上班族等不同群体口味和营养健康需求的早餐套餐,倡导营养均衡,推动早餐更健康。

