



晨报记者 徐妍斐 晨报首席记者 谢 靖

下午时分,钱小姐来到 K11 地下 2 层的 M Stand 打算买杯咖啡,惊喜地发现原来的“8.8 元 5 张工作日半价券”还能继续囤,而拿出手机扫码下单时却注意到,自己最常喝的几款咖啡都没有出现在选择列表里。

随着沪上餐饮的大规模复工,市民的需求逐渐从“有的吃”向“有的挑”进化。不过,很多市民在光顾熟悉的店铺时,可能会找不到自己最爱的那道美味。

记者测评商圈、街头 14 家餐厅、咖啡店、甜品店发现,其中仅 4 家称目前餐品已全,10 家称餐品尚未齐全。部分店铺索性将餐品改为套餐形式,鼓励顾客下单套餐。记者调查发现,这是由上游供应、店员人手、顾客流量等多因素制约造成的。

# 记者测评商圈街头餐厅、咖啡店、甜品店餐品恢复情况

## 14 家餐饮店 10 家餐品不全菜单「瘦身」

### 测评 1 餐饮菜单如何变化?

#### 许多店品种不全或只供套餐

“天气有点热,想念‘冰摇香橙美式’已经很久了,可惜还没法点。算了,就选个‘西柚气泡冰咖’吧。”钱小姐最后决定。

记者也扫码尝试了一下 M Stand K11 店的菜单,该店可提供的饮品一共有 14 款,除了钱小姐提到的“冰摇香橙美式”,该品牌的燕麦曲奇拿铁等爆款产品也未上架。打开点单小程序时弹出的芭乐黄杏苏打等新品推荐,暂时也无法在菜单中找到。

在新天地时尚 3 楼的南里食集,冉小姐和同事在一家名为“谢谢茶”的茶饮店前站定后,开口问的第一句就是“哪些是现在可以点的啊”。冉小姐说,端午假期她就和家人朋友出门逛了两次,在很多家咖啡店、奶茶铺点单时,都遇到了“不好意思,这款暂时还没有哦”的回答。“不过这家还好,只有杨枝甘露和冬瓜柠檬茶还不能点,选择余地还是很大的。”

记者在该茶饮店的菜单上看到,店铺总共提供的饮品选项共有 17 款。冉小姐所说的两款饮品应该是“独创清爽果元素”系列里的两款带有“梅梅冻冻”字样的饮品。店员表示,由于部分配料暂未到位,所以影响到个别品类的制作。

在前滩太古里的千两日本料理,门口的菜单页面上有详细的餐品目录,包括开胃小食、寿司、串物烤肉、锅物、甜品等种类。但在这张菜单之上,新贴了一张“特别通知”:由于疫情影响,门店到货食材种类及数量有限,暂时无法开放菜单点餐,现以套餐形式供应部分餐品。同时,外卖平台显示,有七个套餐商场顾客可到店点餐自取。

此外,前滩太古里的正斗茶餐厅刚恢复堂食。店员表示目前供应的菜品可以达到菜单上的一多半。布朗石餐厅酒吧的店员则表示,目前菜单上的菜品均可点单。

### 测评 2 取餐方式有无变化?

#### 一家店不同餐品分线上线下取

除了因为菜单暂时的调整、餐饮商户可提供的产品不全,个别店家对不同品类的下单方式也进行了区分——面包可以现场下单等待自提,饮料却得通过外卖平台送货上门。

前天下午,新天地的网红店“黄油与面包”门前有近十名顾客在排队等叫号。“你们这个‘惠灵顿牛排牛角包’显示‘已售罄’了,是已经卖完了,还是别的什么原因?”刘先生问。店员熟练地回答道:“不是卖完了,都是今天没有上架的。”

记者进入线上点单系统后浏览发现,多个面包系列均有显示“售罄”字样的产品,且饮品类无法通过小程序下单。“要点饮料的话,需要通过美团下单外卖。”店员解释道。记者注意到,即使是同一连锁品牌,在菜品供应形式上也有区别。

网红快餐店 SHACKSHACK 不同分店菜品供应形式不同。如上海国际金融中心店可以单点汉堡和薯条,而新天地店则以提供汉堡加薯条为基础形式的套餐为主。

不过,这也是在不断变化中,如前滩太古里店前天中午外带与堂食还仅有 5 款主食套餐,无单点汉堡;昨日就变成仅 1 款主食套餐,汉堡均可单点了。在线上点单平台,可通过堂食、外带和外卖平台外送三种方式下单,其供应的餐品形式也略有差别。比如,前滩太古里堂食或外卖可买的猪柳堡+原味薯条套餐,在外卖平台页面就未显示。



[菜单变化背后]

## 受上游供应、店员人手等多因素制约

为什么复工餐饮不能一下子提供与以往同等种类的餐品?来听听餐厅负责人怎么说。

### ● 汤包馆: 馅料供应刚恢复, 员工流动影响餐品种类

九江路上的老福昌汤包馆原先线下有 200 余个品种,如今经过挑选,恢复的品种有近 20 个。“原先做得比较杂,只要是能事先准备好,5 分钟内出餐的都做;现在主要是 4 款汤包、2 款面条、2 款馄饨、2 款粥等主要品种,馄饨还是这两天才恢复的。”

原材料是制约品种供应的因素之一。店长告诉记者,在 6 月 6 日农贸市场恢复之前,想要获得菜馅肉馅只能找到冻品,或者陌生供货商的半制成品,担心会影响到菜品的口感。“店里原来的菜馅肉馅都是当天到农贸市场买回来自己制作的,现在市场开了又可以每天买到新鲜的食材了,所以馄饨等餐品也恢复了,只是这两天还忙着线下,线上外卖平台的菜单还来不及更新。”

员工的去留也会直接影响到餐品的供应。“以前一些负责技术部分的老员工不做了,新的餐品调试还需要一点时间。”据透露,店内原本有 20 位员工,如今是 8 位。过去,每晚店铺要开到深夜 11 点,如今则在夜幕降临做完员工餐后就结束营业了。

“先保证菜品口味,优先线下供餐,慢慢把品种恢复起来。”店长表示。

### ● 茶餐厅: 菜单恢复 90%, 尚缺进口牛肉、外地海鲜等

新旺茶餐厅长泰广场店在 5 月上旬最初复工时,每天提供 4 款菜单,琵琶鸭、小炒肉、水煮鱼片等之前点单率较高的菜肴,菜单上的餐品可以买到三分之二。如今一个月过去,菜单上的菜品恢复到了之前的 90%。

店长黄根兰介绍,一个月来,从

“三分之二”到“90%”,菜单上的主食已经基本恢复了,至于剩下的 10% 基本来自外国或外地的供应商,供货尚有限制。“比如这边原来的菜肴用到进口牛肉,以及部分使用外地供应商的海鲜,现在还有些欠缺,但总体都是在恢复中。”

打开该店在外卖平台上的菜单,可订购的菜品种类已有百余种。

### ● 甜品店: 菜单调整, 因水果和原料线还没完全恢复

前天算是永康路甜品店 In Dough We Trust、56 rue de YongKang 老板胡小鱼疫情后复工的第一天。由于水果和原料供应还没完全恢复,店里只能提供咖啡和部分蛋糕。“菜单会根据时令进行更新,不过之前我们一家店同时可提供的蛋糕品种一般在 10 款左右,目前大概只恢复了 4 款。饮品方面,因为奶制品都已经到了,咖啡可以做了,软饮暂时还不提供。”

胡小鱼说,菜单暂时调整的原因主要包括两方面,一是原料,二是客流。

时鲜水果供应仍是当前最大“拦路虎”。目前甜品店用到最多的水果包括杨梅、桃子、蓝莓、覆盆子等,忽略上涨的水果价格不提,前几样尚且能在周边相熟的水果店都能进到货,但黑莓、树莓、覆盆子等装饰类浆果供应量仍明显不足。

还有一些原料依然在路上。“物流还未完全恢复,有些食材还得再等等。毕竟像无花果干之类的,最远都是从新疆发来上海的。”

复工接单首日,胡小鱼开在永康路上两家的甜品店每家都售出了 20 多片蛋糕和 20 多杯饮料。但整体销售数量和疫情前相比,只能说占了个零头。“接下来的梅雨季节是我们的淡季,租金、人工成本的压力很大。不过我还是想再坚持一下,希望一切都会越来越好。”