



开业首日,人气依旧

开业前一周,不少顾客都发现了王家沙总店即将重新开业的端倪,住得近的顾客每天都来店门口打探消息,住得远的则通过电话确认开业时间。

“来咨询的基本都是老人家,他们说自己不擅长上网,只能通过电话来确认信息。”一名负责人表示,“这让我们有一种社会责任感,敦促我们尽早把开业的准备工作做好,不辜负期待。”

8月20日早上7点,王家沙总店正式对外营业,店门一开便迎来焕新升级后的一大批顾客,尤其是包子柜台前瞬间排起了长队。

“我老早就住在附近,一直来这里吃的。”75岁的上海爷叔早前从大沽路搬到了嘉定居住,但王家沙的菜包和萝卜丝馒头仍是他的最爱,“现在看到这里重新开了,今朝特意从嘉定坐了14号线换乘了地铁赶过来的,因为吃惯了这个味道。”

一位上海阿婆选了两盒点心,“苔条脆麻花和芝麻脆饼,之前就一直在这里买的,老好吃的,等开业等了很久。还有菜包、月饼也好吃的,也一直吃的。”

还有市民拖着大号行李箱熟络地点单,“我刚回国,就住在附近,查到了这里重新开门,所以飞机一落地就想着过来吃顿早饭。来了以后发现门面都是新的,感觉很不错。”

这位女士表示,回国必做的事情清单里,第一件就是来王家沙吃碗面,“很喜欢这里的辣肉面、咸菜肉丝面,还有小笼、锅贴、蟹菜馄饨,我经常吃。

尤其是蟹菜馄饨,我还会买回去放速冻,但这次回来时间比较短,想吃就会到店里来。”

另有市民感叹,经过装修,这里算是旧貌换新颜了。“菜包一直都是很有名气的,另外还有蟹粉两面黄,我很推荐。如果你也要来王家沙感受上海味道,那我建议干的、湿的搭一搭。”

他的同伴则提到,喜欢王家沙的另一个重要原因是,“它的价格亲民,在南京路上真的算是很实惠的了。”

品质提升,价格不变

全面升级后的王家沙总店店内环境宽敞明亮,布局更为合理,使顾客在用餐和购物时更加舒适和便捷;不仅在硬件设施上进行了提升,还在服务和产品上进行了一系列创新。

一楼设有外卖柜台和面点档口,满足了不同顾客的需求。外卖柜台提供各种时令产品,面点档口则专注于各式浇头面和小吃的堂食供应。

每天早上7点开始供应堂食浇头面,顾客可以享用包括经典辣肉面、大排面、上素面在内的传统美食,深受老顾客的喜爱。此外,还增加了现炒猪肝面、大肠面、泡椒牛蛙面等新品。

店内坚持手工制作的馒头、有温度的榨菜鲜肉月饼、各式净素月饼以及每日新鲜烧制的上海熟菜、本帮菜肴和糯糯叽叽的糕团,丰富了地标美食的选择。

此次升级还增加了现炸柜台,供应如菜饭糕、油墩子、麻球、牛肉煎包等经典现炸产品,并特别推出了王家沙经典四大名旦之一的“豆沙酥饼”,让食客体验更多地道美味。

二楼则专注于经典上海菜及特色点心。这里的菜品包括王中王盐焗鸡、老上海色拉、松鼠桂鱼、红烧划水、虾爆鳝背、苔条黄鱼、草头圈子、毛蟹年糕、蟹粉狮子头等,展示了传统上海菜的精华。

特色点心方面,有四十多种选择,包括两面黄、蟹粉小笼、枣粒薄饼、黑松露蒸饺、翡翠烧麦、香煎椰汁八宝



扫码观看视频

饭、豆沙酥饼等,完美结合了传统与创新元素。

四楼提供VIP包房服务,适合亲友聚会和同事聚餐,包房环境舒适,价格亲民,可提前预约。

“装修过程中,我们也考虑到了顾客对价格的关注。”王家沙总店副经理赵东波表示,“尽管我们在装修和升级上投入了大量资金,但我们确保菜品的价格始终与装修前保持一致,以体现我们对顾客的尊重和对传统的坚守。”

坚守传统,传承经典

王家沙南京西路总店的装修筹备工作早在两年前就已启动,但在过程中面临了不少挑战。

升级的目标是将传统工艺与现代元素相结合,以适应市场的变化并满足不同年龄段消费者的需求。“为了既保留传统,又适应现代市场,王家沙在装修设计融入了现代与新中式元素。在产品方面,对原材料进行了精挑细选,确保能够保持传统工艺的高品质,同时也创新推出了符合市场需求的新产品。”

副经理赵东波提到,在提升硬件、软件和产品过程中,总店还利用了现代化的ERP系统来提高财务透明度和定价合理性,通过引入先进的系统来优化内部管理和运营流程。

在员工管理方面也进行了服务质量的提升培训,“所有员工都接受了培训,注重‘服务第一’的理念。”

作为拥有79年历史的“中华老字号”,赵东波认为王家沙能够经久不衰,主要归功于师傅们对传统手艺的坚持,“我们的师傅们一直坚持使用最优质的原材料,并严格按照传统工艺制作每一样产品。无论是包小笼的师傅还是制作蟹粉汤圆的师傅,都在各自领域坚持专注,每一款点心都是经过多年精细打磨的结果。”

顾客的情怀也被纳入此次焕新升级的考虑因素中,“我们的老年顾客比较多,老年人怀旧,可能会觉得装修后的店铺失去了那种老且熟悉的味道,失去了小时候的感觉,担心他们对新环境感到陌生。但是经过这几天的试营业,老顾客的反馈是焕然一新,环境提升了,价格没提升,他们感觉基本没变。”

赵东波强调,王家沙将继续保持传统口味,并在条件允许的情况下进行适度创新。虽然食品安全标准的提高使得一些传统点心的制作工艺有所改变,但王家沙将始终坚持传统风味,同时探索新的产品。

“王家沙不会放弃传统口味的工艺,而是力求在保持经典的基础上进行适度创新,以适应不断变化的市场需求。”赵东波说。

文/见习记者 丁梦婕

图/受访方供图 见习记者 丁梦婕



这家老牌小吃店何以经久不衰

从嘉定乘首班地铁、回国后拖着行李箱,都只为了一口上海味道

经过为期两个月的装修,位于南京西路的中华老字号王家沙总店全新开业。这家拥有79年历史的老牌小吃店通过全面升级,焕然一新迎接顾客。

据了解,此次修整从2年前就已开始筹备设计稿,今年6月至今共耗时2个月完成施工。王家沙总店在装修设计上融合了现代与新中式元素,同时严选原材料,保持传统工艺,并创新推出新产品,吸引不同年龄层的客群。

“我们最初担心新装修会流失老顾客,但试营业和正式营业首日的反馈证明,这种担忧是多余的。”王家沙总店副经理赵东波表示,顾客对焕然一新的环境、传统手艺的坚持以及始终未涨的价格表示满意。



国家金融监督管理总局上海监管局

关于换发《中华人民共和国金融许可证》的公告

下列机构经国家金融监督管理总局上海监管局批准,换发《中华人民共和国金融许可证》,现予以公告。

机构名称:上海农村商业银行股份有限公司
三门路支行

电话:021-56525826

邮编:200434

机构编码:B0228S231000256
许可证流水号:00855760

业务范围:经银行业监督管理机构批准,并由
你总行授权的业务。

批准成立日期:2010年11月18日

发证机关:国家金融监督管理总局

机构住所:上海市虹口区三门路1188号、
1190号,凉城路2289号3号楼
101室、102室、203室

上海监管局

发证日期:2024年08月12日

以上信息可在国家金融监督管理总局上海监管局网站上(www.cbirc.gov.cn)查询