



◀店员在摆放面包
▼市民在面包店打卡拍照



面包成为 贵价食品？ 商家承压消化成本 消费者各有看法

一份吐司35元,一个节日面包50元 如今的面包在朝着 贵价食品 方向渐行渐近,不少消费者直呼 买不起。看似普通的面包,为何近年来身价倍增?连日来,记者走访我市多家面包店,了解面包身价上涨背后的原因。

面包定价体系:原料、设备、装修、人工

1月21日,记者走进位于金龙路上的一家面包店,看到一个个精致包装的面包整齐摆放在入口正中央的长桌上,吸引了不少顾客选购。该店面包种类、口味丰富,从柔软的麻薯大鼓、米面包、吐司等,到口感紧实的碱水结,种类丰富,价格在8元至23元之间。

我们店面包的定价由多种因素决定,包含原料、设备、装修、租金、水电、人工开支等。该店负责人张泽晖透露,店内产品定价基于综合运营成本的分摊,每一项都要折算进单品价格中,尤其是原材料占比显著。他介绍:店里用的原材料都是比较好的,比如法国进口黄油,所以定价会比消费者印象中的老式面包贵一些。

记者了解到,随着近期乳制品加征关税的影响,该店固定使用的进口品牌淡奶油价格大幅上涨,从原先的一箱500元涨到800元,部分渠道售价更是

直逼900元。张泽晖直呼“快用不起进口淡奶油了”。

面对原材料上涨带来的成本压力,张泽晖表示只能小幅调整部分产品价格,涨幅控制在1元至2元。他说:主要还是担心涨价会导致流失顾客。消费者通常不会主动了解原料行情,因此很难理解涨价原因。

同样面临成本压力的另一家面包店负责人应凯也表示,虽然最近淡奶油、黄油、面粉等原材料价格都有上涨,但目前店里产品的售价均未上涨,店内所售面包价格在8元至28元之间。他坦言:现在经济环境整体偏紧,我们不敢轻易涨价,只能先自行消化一部分成本压力。

其实,制作面包的专业设备也是店铺运营中的一大笔开销,会被商家计算到产品定价中。张泽晖告诉记者,其店铺专业设备购买花费达20万元,高

额的前期投入需要考虑合理的回本周期,成本最终都体现在面包售价上,同时也直接决定了店铺的定位和价格档位。

此外,面包店的装修费用也是影响面包身价的因素之一。位于园周路上的一家面包店,店内设计主打南法风格,布置了多处可供客人拍照打卡的精致角落。室外则精心打造了雅致花园与灵动喷泉,并专门设置了窑烤面包区域。顾客在这里不仅能品尝手工面包,还能沉浸在由空间、香气与体验共同营造的慢节奏氛围中。

店铺装修请了专人设计,还特意研究了年轻人喜欢的打卡点,比如窑烤面包、江畔观景平台、荷花池等。该店负责人章女士说,现在的消费者不仅看重产品品质,对店铺装修也有一定的要求,装修精美更能吸引消费者前来体验购买。



货架上的面包



周若冰团购的面包

食客消费观:高价位与高品质匹配

市民周若冰自称“面包脑袋”,她不仅常去本地面包店选购,还添加了金华、武义等地热门面包店的联系方式,通过团购形式购买。每个月至少团购5次,家里冰箱冷冻层全是我买的面包,放不下的就塞到冰柜里。周若冰告诉记者,面包到货后,她会将其冷冻保存,一般能存放3个月时间。

对于当前面包的价格,周若冰表示要根据面包的大小来判断其是否过高。有的面包看着标价不高,但是分量很小,平均算下来其实是贵的。目前永康面包店的定价对我而言还能接受。巴掌大小的面包20元以内,像吐司这种大块一点能切片、吃三四天的50元以内。她说,处于这类定价区间的多是近两年新晋的热门、私人面包店,而面

包定价偏高能否让消费者接受的关键,在于口味,好吃就值得。

周若冰有时会去贝恬、溢香园等本土老牌面包店。这些店的鸡蛋糕、蜂蜜小面包、红豆包等老式面包比较有特色。溢香园的面包有小时候的味道,这类老牌面包店的产品口感可能比不上那些贵价面包,但胜在价格便宜。她认为,两类店铺属于不同赛道发展,价格自然没有可比性。

提起能否接受由消费者承担因原材料涨价而面包价格上涨的问题,周若冰表示,能接受面包价格在1元至2元的小幅上涨,毕竟现在人工和原材料成本都在涨,但前提是保证产品品质稳定。

现在受欢迎的更多是新式面包,比如恰巴塔、米面包这种,种类更丰富,

口味选择也多。市民于孟告诉记者,相较于以前的传统果酱,现在的面包原材料还有乳酪、开心果酱等,价格高一些也无可厚非。她能接受的面包价格在15元至30元之间。

但于孟并不能接受因原材料上涨而导致面包定价的波动。她认为,面包属于加工后产品,制作所需原材料无外乎面粉、奶油等生产供应链完善的产品,影响价格波动的因素并不多。成本应该处于一个相对稳定的区间,即使存在波动,我觉得应该由商家的利润来承担。于孟告诉记者,商家在给产品定价前必然会将原材料成本也计算其中,价格相对稳定的产品更能获得消费者信任,而稳定的原材料也是商家应该提前考虑的因素之一。

记者手记

面包身价 贵在品质方得人心

面包已成为年轻人追求生活品质的一种方式,虽然价格一路走高,但多数年轻人对“贵价面包”并不排斥。

相比平价的老式面包,新式面包在口感、造型和健康理念上更符合当下年轻人的需求。

记者在采访中发现,大多数消费者认为,面包价格应与品质相匹配,例如使用进口动物奶油、当季新鲜水果、进口黄油等。

商家需认识到,品质是产品的核心竞争力,并不是一味地抬高价格,就能彰显出面包的身价。贵价面包可以有,但品质必须对得起价位,只有物有所值,才能让消费者买单。