

传统中式早餐菜单中，豆浆、油条、大饼、烧卖、馄饨、粥、馒头、包子、饺子、面条、米饭、轻餐等，通过增加面食、米饭、轻餐来丰富全天菜单结构，从而延长了营业时间。

2) 新模式与渠道的突围

早餐领域的竞争和生存的核心，首先是便利；第二是好吃干净；第三是价格实惠。

传统中式早餐企业拥有更强的抗风险能力，在经营模式、产品品类

图片来源：巴比馒头官网

传统中式小吃本身就是小本生意，光靠线下门店肯定是实现不了宏图伟业。

这种极为重要的早餐市场竞争成熟的供应链对于未来早餐市场产生大体量的品牌型企业至关重要，也除增强供应链的效率需求，更能保证食材的安全与品质，同时降低食材损耗、提高利润空间。

参考巴比馒头的经营模式之外，巴比食品也首次将传统早餐赛道，开发锁鲜包点在外卖平台和京东、天猫、叮咚买菜电商平台上进行销售。

巴比馒头创始人总结企业的三点成功秘诀：品牌化经营、连锁化销售和集中化生产。

传统中式小吃早餐企业，经营到后，本质上都是食品工业和连锁销售。

传统经营品牌抢占先机，产品品控更好，运营流程更完善，才更有实力能够突破