

“成人小饭桌” 食品安全要“在线”

“你点小饭桌了吗?”时隔十几年,不少年轻人又吃上了小饭桌。近日,“成人小饭桌”在社交平台掀起了热潮,一荤两素30元、包月千元,这种强调新鲜现炒、荤素搭配的小饭桌成功吸引了身材管理、拒绝外卖以及不会做饭的人群。走红的小饭桌也同样吸引了大量年轻人、宝妈等群体开始加入,流水堪比全职月薪的声音也随之而出。然而,这真的是一门好生意吗?“成人小饭桌”是否无需取得许可?背后的食品安全与主体责任等隐患又该如何解决?



“爸妈食堂”开启 老人幸福“食”光

本报讯 李滢 “‘爸妈食堂’的孩子们对我们都是微笑服务,看她们一笑,我这心里美滋滋的。”“在这里吃一顿午饭10块钱,有肉有菜还干净、热乎,吃得踏实。”自前不久“试营业”以来,东城区东华门街道“爸妈食堂”困境老人助餐公益项目得到了受助就餐老人的一致肯定和信任。日前,东华门街道举办公益项目启动仪式,“爸妈食堂”正式“开张”。

中午11点半,在“爸妈食堂”所在地、柏树胡同30号人民小酒文化馆,前来就餐的50余名老人早已有序就座,等待准时开餐。据悉,东华门街道“爸妈食堂”困境老人助餐公益项目是阿里巴巴公益基金会《“爱豆银龄关怀”爸妈益站五社联动为老创新服务项目》之下的子项目,每周一至周五为辖区内城乡特困家庭、低保低收入家庭、持有残疾证等家庭中60岁以上老人以及80岁以上的高龄老人提供午餐助餐服务。

为了让老人吃得安心、可口,“爸妈食堂”在项目选址、菜品搭配等方面颇费了一番“心思”——在选址方面,东华门街道综合距离、老人口味偏好以及商户的经营能力与社会责任感等方面,将助餐地点定为柏树胡同30号人民小酒文化馆。

“助餐地点地处街道中心区域,距离灯市口地铁站300米、公交车站500余米,步行前往也无需花费太多时间,方便老人就餐。”东华门街道民生保障办公室相关负责人介绍,该餐厅项目实行期间可为老人提供打餐、就餐服务,同时将保持无障碍通道通畅、做好地面防滑等相关措施。

智德社区90岁高龄老人王焕莲,是“爸妈食堂”的首批服务对象:“以前午饭都是靠点外卖或者家门口的小饭店,不但高油高盐,而且还不方便。现在有了‘爸妈食堂’,终于可以吃上热乎、可口的饭菜。真的谢谢街道,也希望‘爸妈食堂’能越办越好,帮到更多人!”

“一荤两素还有汤,每周更换不重样,而且好吃不贵,特别贴心!”前来就餐的老人们赞不绝口。据了解,“爸妈食堂”困境老人助餐公益项目实施期间,将为老人提供22元/餐的就餐标准。其中,老人只需支付10元/餐,其余12元/餐由项目提供补贴。

东华门街道民生保障办公室相关负责人表示,将继续积极探索区域居家养老新模式,凝聚养老服务合力,创新打造东华门辖区“1+3+N——党建引领,文化滋养+智慧养老+医养结合”的区域养老服务联合体,进一步推动养老服务工作再上新台阶,不断提升地区老年人的满足感、幸福感、安全感。

20~60元不等人均不低外卖

“真实材料”“干净卫生”“家的味道”“减脂”……带着一系列标签的“成人小饭桌”风靡社交平台。近日,笔者调查发现,“成人小饭桌”的模式较为相似,一般需要提前预订,辐射范围在周围1~3km左右,有的仅服务小区内邻居;距离较远则可以选择自付配送费,也可选择自提。

强调现炒健康、荤素搭配成为“成人小饭桌”的特色。从蔬菜沙拉、三明治、减脂餐,再到黄焖鸡米饭、鸡蛋西红柿、番茄土豆牛腩等家常菜盒饭,各家“成人小饭桌”都会定期发布菜单。还有不少主理人发布调研帖,让食客对于菜品或者忌口等提建议。

面对社交平台上随处可见的“成人小饭桌”信息,预订和咨询的消费者更是不在少数。一位家住双井的用户表示,自己正处于减脂期,且较为注重饮食健康,正好家附近有小饭桌。“外卖吃够了,终于在公司附近看到小饭桌的信息了,再也不用愁中午吃什么了。”一位“90后”公司职员表示。从目前订餐的用户来看,公司白领、学生、没时间或者不会做饭的年轻人成为预订主力军。另外,在“成人小饭桌”评论区里,几乎都是询问某某小区、具体某个区域能否配送等留言内容。

值得注意的是,粗略一算,“成人小饭桌”的定价并不低,如此备受追捧似乎并不是因为便宜。笔者在社交平台上看到,小饭桌的定价各不相同,例如家常菜一荤两素30元,两荤一素35元,沙拉、低卡三明治、减脂家常菜一类减脂餐25元一份。除了按份售卖的餐食,一些小饭桌同样提供包周或是包月服务。一家北京昌平区的成人小饭桌在社交平台上写到,工作日晚餐包月1000元,含三菜一汤和水果,还有一家长沙的小饭桌1个月22天的“午餐+晚餐”售价799元,以及北京宋家庄附近一家小饭桌,三菜两主食一周3份售价200元。粗略计算,一份餐食的售价在20~60元左右不等,其价格并不亚于一顿普通外卖的客单价。



一天只挣一杯奶茶钱

突然成为“香饽饽”的“成人小饭桌”,目前在多个社交平台都能看到相关的内容,例如,相关话题在小红书上已经超过530.9万浏览,甚至还出现了“成人小饭桌”小程序“邻里饭桌”。这背后是谁在经营小饭桌呢?笔者调查发现,小饭桌的经营者有待业者、全职妈妈、退休老人以及时间自由的年轻人。有的想通过副业赚点零花钱,也有的抱着创业的心态试试水。

然而,热度并不代表收入,更有不少经营者直言利润根本无法维持生计。

“家庭小饭桌的产能有限,这个副业完全是‘为爱发电’,全职应该难以维持生计。”一周只营业3天的小娜表示,“牛腩50元一斤,排骨40元一斤……”原来对于菜价不太了解的她现在简直是倒背如流,在她看来,物价和时间成本都非常高,现在下厨非常热,即便自己的小饭桌已经比别人定价都高,但因为采购的食材较贵,用的是可降解饭盒,平均一天卖出10份的流水不少,但也就只能挣出一杯奶茶钱。

已经暂停接单“90后”小博有着类似的经历。“成人小饭桌不太赚钱,不赔钱就不错了。”小博表示,自己的工作较为自

由,每天早上8~9点出发买菜,准备好餐食后11点多开始配送,虽然食材有价,但时间成本无价。不仅如此,配送一样是低成本,抛开天热不说,有一次去两个地方送餐来回十多公里,油费就要10元。小博算了一笔账,25元一份的餐食,不算时间和配送成本,减去采购成本后还剩10元左右。

面对不少关于轻松流水4000+、收入媲美全职工资的消息,社交平台上更多的是亏本的生意经。一位国贸附近的小饭桌经营者在经营一周后算了一笔账,周一周二共接到了40份餐食的订单,收入共900元,减去食材成本350元,配送费200元,请保洁员打扫100元,不包含调料、水电等成本还剩下250元。但后几天接单减少,一周下来总结为亏损。还有一位四川的经营者表示,为期4天的小饭桌收入为376元,经不完全统计,不含水电燃气及洗碗机耗材等成本为331.97元,一共赚了44.03元,而且目前的天气下厨堪比“炼狱”。

从目前来看,定价低赔本、定价高没生意,接单量、配送范围以及时间成本也成为大多经营者目前面临的硬伤。在此背景下,有的人选择了涨价,有的人选择了退场。

食品安全资质成隐患

暂且不说是否有利润,“成人小饭桌”的市场需求和热度有目共睹。据邻里饭桌联合发起人张世平介绍,截至7月中旬,邻里饭桌全国已开通服务的小区近1000个,平台总用户数在4.45万左右,其中食客占比在85%左右,用户群体以上班族、孕妇以及老人为主。

不可否认的是,“成人小饭桌”为部分群体解决了吃饭问题,但隐患也随之显露出来。一位消费者在社交平台上指出,没办证的小饭桌吃出问题维权都困难,敢吃的人“心真大”。还有消费者认为,没有卫生证健康证,无法保证制作过程,出事了谁负责?又是谁来监管呢?

作为家庭版的小饭桌,资质和食安隐患的确令人担忧。对此,关于这类成人小饭桌的合规合法性,市场监管部门相关工作人员表示,该经营项目需要办理有效经营执照,餐饮服务属于后置许可,若要从相关经营活动,首先需要获得营业执照,再办理许可证,且办公地点的性质需要为非住宅。若没有有效资质,监管部门在核查时可能会给出相应处罚。不过,根据《中华人民共和国电子商务法》第十条约定,电子商务经营者应当依法办理市场主体登记。但是,个人销售自产农副产品、家庭手

工业产品,个人利用自己的技能从事依法无须取得许可的便民劳务活动和零星小额交易活动,以及依照法律、行政法规不需要进行登记的除外。因此,从目前来看,这一新事物在多方面界定模糊,还未定论。

北京社科院副研究员王鹏指出,“成人小饭桌”模式的出现意味着存在相应的市场需求,也丰富了消费者的选择,但存在是否具备相关资质和食品安全的隐患。同时,由于餐食并非标准化产物,价格、食材和服务存在差异,一旦出现问题,各方权益都难以界定。

IPG中国首席经济学家柏文喜指出,从市场层面来看,“成人小饭桌”解决了特定人群的用餐需求。对于经营小饭桌的群体来说,此模式不失为一创业机会。不过,“成人小饭桌”需要保证食品的卫生和质量,确定监管和责任主体。经营者应该严格遵守食品安全标准,并确保食材新鲜。其次,经营者需要合理定价,保证价格与品质相符,以及提供多样化的菜品选择,满足不同顾客的需求。对于消费者来说,应该选择信誉好、口碑佳的小饭桌,同时关注菜品的卫生和营养情况,避免食品安全问题。(北京商报)