

和同事点不一样的外卖,店铺地址竟是同一家

10米地下通道里的共享厨房 有15家小商户在一起做外卖

卫生、消防、共用一证问题如何解决?



阅读提示

“我点的是鳗鱼饭,同事点的是烧烤,明明是两家做不同餐食的外卖店,店铺地址为啥显示是同一个?”

这两天,中午经常点外卖的杭州姑娘小童发现,自己常点的一家外卖店,订单上的店铺地址和同事点的外卖店铺地址竟然是同一个。到底是怎么回事?按照她提供的两张外卖订单上的店铺地址,昨天下午记者来到了位于下城区体育场路的一间地下室。

10米地下通道里的共享厨房 有15家商户在做外卖

昨天下午5点多,按照地图显示的地址,在体育场路的一间地下室楼梯口,记者看到,临近饭点,有不少穿着黄蓝外卖平台工作服的外卖小哥进进出出。

跟着一个去取餐的外卖小哥,记者顺着楼梯来到地下室。越临近地下室的中心区域,记者感觉到,混合着烧烤、炒菜味道的气味越浓重。

穿过一道白色的消防通道安全门,记者跟着小哥来到一处狭长的地下通道。放眼一看,这条长约10米的通道两旁,有不少商户正在面积20平方米左右的操作间里洗菜、切菜和炒菜。

记者走进一家贴着衢州私房菜招牌的商户操作间,一位50岁上下的大叔正在菜板上切菜。在大叔的面前,燃气灶上放着2只淋着油的炒锅。一边是热油烧开后“啦啦啦啦”的声音,一边是不时在操作间响起的“您的外卖订单请查收”的提示声,小小的操作间好不热闹。

趁着大叔切好菜正休息的工夫,记者和他聊了起来。原来,大叔在这间地下室经营的衢州餐馆,是专做外卖的。“我们这里一共有15家商户,都是纯做外卖的。给大家提供操作间的是‘共享厨房’。”

从大叔的操作间出去,再向通道里走去,记者发现通道两旁,既有经营北京烤鸭的店铺,还有正烧着鳗鱼饭、烤着串的商户,各间店铺的操作间面积均在20平方米左右。通道尽头,标着“粗加工间”字样的房间里放着满满几大袋应季蔬菜和米面油。

比起盘下街边店
开店成本至少省30万

“我们平台主要是服务于外卖小商户的。”



根据大叔提供的联系方式,记者随后联系了这家名为闪电厨房的专做共享厨房的创业公司。

据公司运营负责人岑先生介绍,最早从北京起步,于上海兴盛的共享厨房,近几年吸引了不少专做外卖的小商户进驻。

2017年年中,看好共享厨房的连续创业者胡初平,在杭州开了第一家专门服务于外卖商户的闪电厨房。“我们在选好地段后,会对整个区域进行基础装修,涉及铺地、总管道、总电和排水等。”岑先生介绍,公司将盘下的整个区域按照大小不同的面积改装成一个个操作间,入驻的外卖平台商户交付进场费、押金和房租后,只要带着操作设备和员工就可以直接进驻了。

“我们之前想在街边开一家湘菜馆,一问光是转让费就要20多万。”进驻了体育场路这家闪电厨房的一家湘菜馆老板介绍,如果在街边盘店铺,转让费、装修费用和租金加起来,至少要40万左右。考虑到自己今后只做纯外卖,经朋友介绍,他带着设备进驻了闪电厨房,“这边我交的进场费是3万,押金2万,房租整年7万,和街边盘店相比,算下来可节省近30万。”

记者了解到,近两年,共享厨房在一二线城市十分火爆。它的出现,让外卖商户原本花一家线下店的钱开出十家店成为了可能。降低房租、人力成本,提高商户开店效率的共享厨房,让商户不用再为选址、办证、运营等问题所烦恼,同时也收获了资本的关注。近日,共享厨房品牌熊猫星厨就宣布获得了5000万美元C轮融资。

卫生、消防问题常出现 共用一证是否符合规范?

不可否认,共享厨房的出现,解决了小型餐饮创业者资金投入大的核心痛点,不过因为餐饮行业的特殊性,食品安全永远是这个行业的第一标准。

共享厨房的卫生问题此前也经常被媒体曝光。以某共享厨房为例,网曝2017年北京中关村店被消防和食药监部门双重查封关闭并处罚。此前,也有媒体报道其证照缺失、污水油烟排放设备不达标等。

“可以这么说,共享厨房这个行业发展良莠不齐。”在岑先生看来,平台合理肩负监督入驻商户注意卫生、消防的责任。“我们主要是靠门店店长每天巡查和督导,每月两次例行检查,对商户进行监督。”巡查内容主要包括从业者着装、食材来源、餐具有无QS认证,以及操作间桌面、台面有无卫生问题等。

“不过就算每天巡查,有时候一些不自觉的商户还是会出现卫生、消防问题,比如把用过的抹布没摆在指定的位置上,或者杂物堆放在门口消防通道上。”面对这类商户,平台只能进行劝退。

除了卫生、消防问题,多店共用一证以及无证、假证、借证也成了共享厨房经常会爆出的问题。

昨天,记者以加盟商户的身份致电杭州某共享厨房。据其招商人员介绍,入驻平台的10多户商家是共用一个食品经营许可证。“只要你这边卫生方面没大问题就行。”

就外卖商户的证件问题,杭州市市场监督管理局的一位工作人员在接受记者采访时表示,外卖商户开店和线下商户一样,同样需要营业执照和食品经营许可证。对于外卖商户共用证件,“目前杭州是允许的,不过申请证件的平台对商户是有管理责任的。”

针对这一问题,此前曾有媒体致电北京食品药品监督管理局,对方表示,对于共享厨房内所有商户共用一张执照和许可证的情况,政府将尽快推出相关规章制度,加紧对共享厨房行业的监管。

据浙江在线

以“丽水之干”担纲“丽水之赞”

扎实推进经济高质量发展

