

满城“黄焖鸡”，傻傻分不清

没有加盟资格却遍地开花，草根式快餐何时别再一窝蜂

济南名吃“黄焖鸡米饭”近些年来火遍全国的大街小巷，不少店声称自己是正宗的加盟店。然而，记者在商务部的商业特许经营信息管理系统中搜索，发现“黄焖鸡米饭”根本就搜不到任何相关信息，没有商务部特许经营备案，根本就不能进行加盟连锁业务。现在在各地爆红的“黄焖鸡米饭”根本没有资质，却搞起了加盟。

像黄焖鸡、沙县小吃等所谓连锁经营的中式快餐，大多是一家店火了，就被疯狂复制，形成了表面的集群效应。济南快餐协会秘书长肖国成表示，很多中餐馆开得快关得也快。

文/片 本报记者 任磊磊 实习生 刘腾飞



1 1500家沙县小吃过半“来路不明”

黄焖鸡米饭这些年来，在经历了低成本扩张之后，行业标准和管理的的问题逐渐显现。大多数都是小业主，他们本钱有限，而且租的店面小，环境卫生也不太理想。济南市民周先生发现街头黄焖鸡米饭的店面多而杂，有的叫重庆黄焖鸡米饭，有的叫杨铭宇黄焖鸡，还有的直接叫黄焖鸡米饭。各种店面装修风格、餐具等各不相同，但烹饪方法相差无几。

另一快餐巨头“沙县小吃”也极具代表性。市面上的沙县小吃也有很多种，有的门头是红色，有的是黄的，有的是绿色的。有的店面有沙县小吃的logo，还有的店面叫“蒸

饺王”，沙县小吃则被写成了小字放在上面。如何分辨真假沙县小吃，很多人都不知道。

市民小刘则表示，大量复制的中式快餐卫生状况堪忧。“我曾经多次在同一家沙县小吃吃出了头发，现在想起来还觉得不舒服。”

据媒体报道，在北京打着沙县小吃旗号的馆子有1500家左右，纳入同业公会会员制管理范围的仅有七八百户，剩下的都是“来路不明”的，至少不是沙县人自营的，更没有取得过注册商标使用权。而一位沙县小吃业主向记者表示，在济南所谓的沙县小吃约有300家，但是否正规没人说得清。

记者手记

品牌别滥用 特色不能少

这几年，中式快餐疯狂扩张又快速消亡的事件层出不穷，除了沙县小吃、黄焖鸡米饭，还有万州烤鱼、重庆小面等。这些餐饮店经营内容大同小异，菜品质量参差不齐，口味也难以保证。这些小吃总的发展模式用一句话概括就是，“一家一店易复制，然后再草根式快速成长”。实际上，不少新店开张的同时也不断有门店退出，而消费者新鲜劲儿一过，风靡一时的小吃便暗淡收场。

然而在历经低成本扩张阶段后，行业标准和管理的的问题逐渐显现。小业主本钱有限，租的店面小，环境卫生也不会太注意，街头遍地开花的沙县小吃在都市人眼里一直难以摆脱“家庭作坊”、“低档次”的标签。

其实，价格廉、成本低不是坏事，但品牌的滥用容易自毁长城，缺乏行业标准和管理的，当下这些地方性特色食品小馆，大多没有集约化的使用品牌，而处于“散养”状态。虽然有的小吃地方政府进行了引导，但是市场上仍缺乏一种资本的力量进行整合。

中国烹饪协会会长姜俊贤接受媒体采访时曾表示，未来快餐业的发展，必将突出消费的便利性、安全性和营养性，同时着力打造属于自己的特色。未来，随着社会的进步和发展，地方小吃混乱的、井喷式的发展现状终将面临洗牌。

本报记者 任磊磊

2 商务局设备案却将连锁开遍全城

记者在济南文化东路见到了一家标着杨铭宇加盟店的店面。店主对记者说，杨铭宇是济南黄焖鸡米饭中最出名的，该家店是2011年加盟的，当初的加盟费是3万元，现在可能更高。因为加盟店在一定区域内的数量有严格的限制，现在想要加盟很困难。据悉，根据要求，加盟店的酱料、桌椅、装修等必须从总部购买。

记者了解到，没有商务部门的特许经营备案，企业不能进行加盟连锁业务。济南市商务局现代服务业处工作人员告诉记者，济南的杨铭宇黄焖鸡米饭目前并未在济南市商务局备案。工作人员称，目前正在接洽此事，敦促他们赶紧进行备案。

对于无备案一事，记者拨打了杨铭宇黄

焖鸡米饭的招商热线。记者表明采访意图后，该工作人员表示，公司不接受采访，随即挂断了电话。

而已经形成规模的沙县小吃，加盟方式也并不正规。在济南市解放桥附近有一家沙县小吃，记者以加盟名义向店主咨询，店主称自己的店也不是加盟店。店主说，跟他学做法，一般两三天就能学会，学得慢的一周就可以。店主称，教制作方法他不收什么费用，“你看着给点就行，不给也行，就当在店里帮两天忙。”

店主告诉记者，学会制作方法，自己就可以开店了，不过为了保持沙县小吃口味的统一性，沙县小吃有专门的商家进行调料、配料的配送。“学成后，我可以把送货商的电话给你，到时候你自己联系配料就行。”



3 门槛低易复制，利润直线下滑

“红极一时的各色快餐因创业者大量追风而急速扩张，但当消费者的新鲜感一没，这些美味就回归正常。”济南快餐协会秘书长肖国成指出，中餐馆紧靠一两款产品打天下，口味重复、同类型店面扎堆开，从而导致无序竞争，产品无特色而消失。

记者了解，在沙县专门以政府名义成立了沙县小吃办公室，并且算一个独立的机构编制。据该办公室工作人员介绍，这里负责沙县小吃制作的培训工作，只对当地人进行培训。沙县小吃店以自主经营为主，管理模式为同业公会会员店管理，业主自愿加入协会，得到允许后才能使用注册商标。记者调查多家济南的沙县小吃发现，不少人并未经过该培训，很多都是当地人家家庭手工艺传承下来的，记者从济南工商部门了解到，前段时

间，工商部门曾配合沙县小吃打过假。

一位沙县小吃的业主告诉记者，现在的利润大不如前，下滑了几乎一半。“现在好的时候一天能赚一千元，除去一半成本，利润仅有500元左右，一个月下来收益能有七八千，夫妻二人每人才赚4000元左右。而他2008年开店的时候，有时一天能赚2000多元。”

肖国成表示，今年快餐行业将更加难做。这几年国家严控公款消费、提倡节俭，不少以前的中高档店面调整价格，转而向中低端餐饮靠近，而经营快餐更成了一种趋势，但这加剧了快餐业的竞争。

“快餐行业面临洗牌。”肖国成认为，看似无门槛的快餐业正在逐渐面临洗牌，而随着超意兴、甜沫王等大型连锁快餐的崛起，一些管理松散无序的店面就可能悄无声息地消亡。

