

济南历城区葡萄园路的一处大院内聚集了40家餐饮店,所有的小店里不设桌椅、没有食客,只有厨师和外卖骑手,却能在短时间内达到销售高峰。对此,有餐饮业内人士认为,这种新型的外卖餐饮模式值得传统行业借鉴;但也有消费者表示,在求快求方便的经营理念下,更要加强食品安全的把关和监管。

▶40家专营外卖小店扎堆,整齐的平房让这里形成了“外卖一条街”。本报记者 崔岩 摄



一条街40家小店 “抱团”专营外卖 不设堂食出餐快,骑手更愿意来这里抢单

本报记者 崔岩 时培磊

小店老板: 房租便宜成本低 一天能卖100多单

位于济南市历城区的葡萄园路并非主干道,深入其中的两排小平房更无地段亮点可言。11月6日中午,天空飘着细雨,但这里仍然聚集了二十多辆外卖送餐车。

记者粗略数了下,葡萄园路外卖餐饮商家40家,每家仅一间屋子,面积在15至30平方米不等,里面只有厨房和食物制作包装设备,没有一张顾客吃饭的桌椅。

陈强夫妻俩的米粉店刚刚在此开业一个多月,“这里挺偏,人流也少,不适合做堂食,但是专营外卖挺合适。”陈强说,外卖行业近两年的快速发展,让陈强夫妻俩琢磨着要抓住这个商机,“好地段房租贵,也不好找地方,之前在居民楼租过厨房,左右邻居还不愿意。”

“这里便宜,十来个平方,一年一万多元钱。”据陈强介绍,一些外卖平台对开设外卖店铺有要求,必须要有实体店面,餐饮卫生许可证、营业执照等证件也必须齐全,“这条街上的商铺租金差不多,一年两万多元,对面西头房屋面积大些,所以贵一些,得三四万了。”

上午11点到下午1点是一天的接单高峰。陈强称,一天能够卖出100多单,其他商家的订单量也差不多,附近写字楼上班的多,用餐高峰还是集中在中午。

同样在此经营简餐的张晶晶认为,与堂食注重装修风格和服务相比,外卖专营店的重心主要放在菜品口味和精美包装上。“吸引不了顾客,单量就跑不起来,美团、饿了么一趟抽成差不多四块钱,如果我一份餐12块钱,扣除抽成和成本,到手的盈利就有限。”为了吸引顾客,年轻的张晶晶也会试着搞活动做推广,“但整体来说,这里成本相对低,门槛也不高,比较适合年轻人创业。”

然而,萦绕在这些外卖店主头上的最大问题,还是消费者对食品安全的质疑。但张晶晶认为,这与是否外卖专营店没有关系,关键在于商家的良心和责任心。

外卖骑手: 专挑专营外卖店 有堂食意味出餐慢

饿了么、美团、滴滴,橙黄蓝不同颜色的外卖军团们,身着不同送餐制服聚集在此,两边停靠的电动车更是密密麻

麻。“东环国际的抢到了!”“甸柳庄还有俩,快抢!”“这个3.8公里的,你说我要不要”……上午11点,原本闲聊的骑手们,一个个认真起来,聚精会神地开始刷手机。

“三四十家外卖店,单子多,取餐集中,不用东跑西跑。”美团外卖骑手小张说,基于这些优点,外卖骑手们都争抢来葡萄园路等餐。小张说,一般接到四五个小时的外卖单子,才会出发离开。

外卖平台既有派单,也有抢单。每天能接多少订单,有时候靠的也是网速与手速。小张坐在葡萄园路一处台阶上,拿着手机飞速地翻屏。

在外卖骑手眼中,好单不外乎几个条件:不上楼,可打电话直接拿;送餐方向一致;出餐快,堂食少的。“骑手接单特别喜欢这种专做外卖的店,因为有堂食就需要照顾店里的客人,出餐速度就会相对慢。”小张说,如果选择堂食店最多也就20单,但如果选择外卖专营店30单都是可能的。



由于取餐方便,外卖骑手们爱在这里扎堆等候。本报记者 崔岩 摄

运营方: 外卖小店各方统筹 不正规开不下去

据外卖小店招商部负责人宋岗介绍,这两排平房原来是造纸研究院的老仓库,本打算仍被当做仓库使用。后来,宋岗发现,旁边公寓里的年轻人经常为吃饭发愁。“它有市场需求,而且这不在居民楼下面,我们就想着是不是可以试着把仓库改造成外卖小店,给创业的年轻人提供方便。”

据了解,半年前,运营方把其中一排仓库改造成外卖小店,当成试点来招商,没想到这排小店很快就被租完了。之后,他们又改造了第二排仓库,截至目前,共计40家外卖小店已经全部租出去了。

宋岗表示,其间为了让外卖小店规范化经营,他们和历城区食药监局配合,对每家小店的资质进行了检查,并就食品卫生方面容易出现的问题反复叮嘱商家。“这个地方很集中,食药监每周都要检查两三次。食药监还对每个店的货物来源进行备案,从源头上防止出现食品卫生方面的问题。”

除此之外,很多炒菜店、烤肉店油烟很大,为了符合环保的要求,他们找到环境部门,指导店面安装能达到标的油烟机。“还有城管、消防、街道办,我们都找过,就是想把它们办得正规,现在不正规你也开不下去。”宋岗称,目前来看,大部分店面运营情况还不错。

(文中外卖店主均为化名)

□官方说法

食药监部门: 全部备案登记 适时将安监控

记者了解到,截至目前,40家外卖店全部取得备案登记,达到“亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示、操作规范、厨房或场所清洁”六项要求,做到持证经营,规范经营。

“因为这个地方小餐饮店很集中,我们日常监督检查的频率也很高。”历城区食药监局工作人员称,下一步,将联合外卖平台对该地加大监管,确保食品安全。“比如根据条件,看看能否安装监控摄像头。”

“外卖一条街”的出现是市场需求的驱动,面对越来越多的外卖小店,不少市民坦言,区别于普通的小饭馆,对于外卖小店的监管需要多方面着手,这依赖于食品药品监管局、第三方外卖平台、街道办、物业,甚至店主、骑手,这是一个需要综合治理的领域。

记者从历城区食药监局了解到,根据山东省食品“三小条例”及省、市相关管理规范要求,历城区食药监局东风食药所加大对该区域的规范,指导场所出租方对周边环境条件进行改造。该地院内曾有一间旱厕距经营场所不到20米,工作人员指导出租方进行填埋处理,彻底清除周边污染源;原来场所的房顶是普通的瓦片顶,容易漏水,指导出租方进行防水处理,对每一间房屋的墙面、地面进行了重新粉刷,使场所卫生达标。

此外,工作人员还指导经营业户规范经营行为,如指导业户在房间内配齐最基本的操作设备设施,从业者全部进行健康查体,取得健康证;对经营者进行食品安全知识培训,了解食品材料供货商资质情况,进货时要索证索票并留存等。

2017年9月5日,《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》由食品药品监管总局局务会议审议通过,办法明确了第三方平台的监管责任,自2018年1月1日起施行。据饿了么平台工作人员介绍,平台制定了严格的商家准入标准,商户上线后,平台会进行自检自查,排查餐厅或餐品存在食安风险,当信用分被扣除到一定程度后,商户将永久不能上线。

本报记者 崔岩 时培磊

许步忠被追授“齐鲁时代楷模”称号

本报济南11月7日讯(记者马云云) 11月7日晚,“齐鲁时代楷模”发布仪式举行,中共山东省委宣传部追授许步忠同志“齐鲁时代楷模”称号。

许步忠生前任临沂市兰山区副县级干部、义堂镇党委书记。《中共山东省委宣传部关于

追授许步忠同志“齐鲁时代楷模”称号的决定》中说,许步忠同志参加工作25年来,始终信念坚定、忠诚可靠,无论在哪个岗位上都认真履职尽责,模范践行共产党人的初心和使命;他勇挑重担、事不避难,团结带领全镇党员干部群众有效破解了拆迁、工

业围城等一系列发展难题,带出了“干事创业好班子”;他服务群众,帮扶企业,坚持开门办公,严守廉洁底线,拉近了干群关系,受到干部群众一致称赞。许步忠同志是新时代我省涌现出的改革创新、担当作为、干事创业的先进典型,充分展现了新时代基

层干部的优秀政治品质和崇高价值追求。

2018年10月22日,许步忠同志因积劳成疾突发疾病去世,年仅43岁。进手术室前,他仍不忘给镇长交代工作、向区委书记请假,却没来得及交代妻子一句话。

“齐鲁时代楷模”是省委宣传部授予全省重大典型的称号。“齐鲁时代楷模”要能充分体现“爱国、敬业、诚信、友善”的价值准则,充分体现中华传统美德,事迹厚重感人,道德情操高尚。自2015年4月起,我省已陆续发布13位齐鲁时代楷模。