

发霉的西红柿和洋葱、过期的五香粉、三天前泡发的木耳……10月中旬，上海一家私立国际小学的后厨被曝光，一时舆论汹涌。济南的学生家长也坐不住了，一家为学校供给团餐的企业一上午来了六拨家长。孩子的午餐能不能放心吃？济南的团餐行业现状如何？近日，本报记者深入团餐行业一探究竟。



在济南金德利配送中心，工作人员正在进行净菜工作。本报记者 李师胜 摄

56家团餐企业抢数亿元学生市场

济南中小学配餐全覆盖带火一个行业，规模很大净利润不高

本报记者 李师胜 王皇

市场竞争激烈 配餐企业如雨后春笋

如今，价格相对便宜的团餐是多数学生的午饭选择。据粗略统计，济南在校吃团餐的学生在20万人以上。按照每份12元计算，每年供给220天，仅学生市场约有数亿元的规模。如此可观的市场前景，吸引了不少团餐企业前来逐利。

“往这边倒，慢一点。”在济南天桥区宝华街的山东金德利集团配送餐中心，一名工作人员正在指挥厢式货车依次装餐，这些车辆要将午餐送往济南市的21家中小学。

赵品是这家配送餐中心的生产负责人，“2010年9月，集团的配送餐中心建成，专注团餐。那时团餐对学生和学校来说都很陌生，社会的认知还停留在‘食堂’概念上。”尔后，市场稳步发展，2018年上半年，金德利还在济南东部星河工业园内新组建了配送餐中心。目前两个配送餐中心日供餐在10000份左右，主要供给济南市内中小学。

不过，就在一年前，团餐市场还没有这么火。

2017年的9月，团餐市场剧变。为解决中小学生午餐问题，济南市教育局规定，主城

区中小学实现配餐全覆盖。“各个配餐企业像雨后春笋般冒了出来，不少中小企业仓促上马。现在竞争很激烈，甚至是很残酷。”一名业内人士介绍。

去年，济南市食药监局对集体用餐配送单位第一次开展第三方评价，涉及42家企业，最高分88.6分，最低分只有50.3分。今年，第三方评价工作正在开展，配送单位比去年增加了14家。

行业利润率低 拉客户要打价格战

市场规模很大，但竞争导致净利润率并不高。“毛利很毛，净利很净。”这是赵品对中小学配餐行业的评价。

竞争激烈，济南团餐定价大都不高，这是“净利很净”的原因。就金德利来说，目前在济南西部市场上的团餐价格在10元左右，东部市场的价格在15元左右。行业总体净利润率只有约3%。济南西部一些学校团餐收费只有7.5元一份，基本不挣钱。

配餐企业可以在食材采购成本上浮动，不少小企业在在这方面打起了主意。济南一家民营配餐公司相关负责人曾经有过这样的经历，一所小学的家委会来考察，企业给出了一份高品质的菜单，经过系统计算，报价是20元一份，如果

再低这笔买卖就不合适。不过，另外一家企业给出了15元每份的报价。最后，家委会选择了报价低的企业。

采购炒制运输 各环节都马虎不得

“和成人不一样，小孩的肠胃本就脆弱，一不小心就会拉肚子。配餐的链条很长，每一个环节出现纰漏都会出问题。每天工作‘如履薄冰’。”赵品还介绍，就在上海中芯国际小学爆出后厨丑闻后，第二天上午有六拨学生家长来考察现场。

“西芹，农药残留检测浓度62%（超过50%即为不合格），超标，做退货处理。”在金德利宝华街配送餐中心，专门有一个化验室来检测农药残留情况。今年9月10日，化验员乔金坤检测出一批不合格的西芹，留了单据。

炒制环节是灭菌的过程，一口大锅一次能炒二百份左右。政府规定必须要炒到75℃以上，这样才可以消灭绝大多数活菌。菜品的选择上也有讲究，比如炒制不熟易导致中毒的芸豆不入菜谱，还有凉拌、生食、贝类一般也不会选择。

“团餐市场最普遍的一个问题是集体配餐接的份数比较多，这就必然要早出餐，但还要保证配餐运输过程要

60℃以上，这样食品才不容易变质。”济南市食药监局一名相关负责人表示，针对该问题，今年的第三方评价中有专门针对企业温度维持的评价，必须要上保温车，保温箱必须要达到保温效果要求。

招标流程很规范 家长拥有主导权

济南教育部门对学校如何选择校外配餐单位作出了规定。“学校要加强监督协调，由家委会组成考察小组（至少10人以上），在坚持公益性、非营利性和为学生服务的原则下，通过公开招标、考察等方式选择具备食药监局认定的合法配餐资质且信誉较好的校外配餐企业进行配餐。”

学校在新学期开始前，会在网上挂出招标信息，随后各个配餐公司给学校递交材料。如果配餐公司可以满足学校、家委会的具体要求就进入下一步。随后进入家委会现场考察环节。最后，家委会进行无记名投票，确定某家公司。

“招标的每个环节，一般学校都会做到位，按照正式文件来。”赵品介绍。不过，也有业内人士对上述观点并不认可。很多小企业采取了不合规的举动，破坏了正常的市场竞争秩序。

头条延伸

学校配餐企业 最好同时选两家

团餐市场食品安全风险相对较高，那么，济南的团餐市场风险度几何？

“上海团餐丑闻一事曝光后，济南市食药监立马下达通知，县区局对全市配餐企业进行了检查。济南市还对法人代表、食品安全负责人、食品安全管理员进行了一次全市规模的培训。”济南市食药监一名负责人介绍。

团餐单位要负主体责任，出了问题要承担责任，要对自己的食品安全自查，每月自查一次。县区级食药局监管部门，实行一年最少四次的检查，每季度至少一次。

“整体来说，济南市的团餐市场安全还是有所保障的。”上述负责人介绍，去年的第三方评价，济南龙祥生酒店管理有限公司星河工业园店只得56分，不及格，进行了停业整顿处理，今年直接停业了。

上述负责人还介绍，学校和家委会选择配餐企业，一定要选有资质的，要关注食品的采购，看看原料是否为正规品牌，标签标识是否完整，保温设施是否齐全。另外最好同时选两家，这样配餐企业可以互相竞争，保证孩子的食品安全。如果一家不能正常供餐，不会耽误孩子就餐。

本报记者 李师胜 王皇

口味差灭菌难菜品受限，大企业已考虑换模式 热链配送将来或被冷链替代

本报记者 李师胜

热链配送有着不可避免的缺陷，存在食品安全风险、口味单一、菜品受限等等，业内人士开始思考换个配送模式。

潘宁是金德利集团团餐业务的业务经理，负责对接各个学校。“现在是以班为单位进行配送，无法满足每个人的口味需求。以后是不是可以按照口味配

送，比如规定ABC三个套餐，学生按照自己所选套餐领取。”

经过去南方进行市场调查，潘宁发现，有的学校已经开启了多套餐模式。比如，每个学生有一个快餐柜，食物提前放在里面，学生各自取餐。另外，企业也在探索通过微信小程序的方式，实现学生点餐，满足更多人的口味需求。

除了改善热链配送模式，

潘宁还对冷链模式很看好。“南方很多城市已经实现了冷链配送。也就是团餐送到配送目的地，敷热后即刻食用。这样避免了热链运输中的很多弊病，比如温控灭菌问题、口味保持度问题以及配送范围限制等问题。”

据悉，金德利正在济南长清区建设一个大型中央厨房。蔬菜经过初步处理后，运送到市区

的六个配餐中心，再次加工后配送到各个学校，缩短运输距离，同时保证口味。

山东凯瑞餐饮集团董事、运营总经理陈林在接受采访时说，“热链在国际上并不通行，从口味、营养角度来讲也不适合，而且剔除了很多不适合热链的菜品，冷链配送才是未来。”在71℃到4℃之间，餐饮中细菌就开始繁殖。通过

冷链运输，把温度控制在0℃到4℃之间，这样不结冰、保持食材新鲜还可以抑制细菌繁殖，送到目的地后再加热，这是国际上更为常用的做法。

不过无论是冷链运输后的敷热还是冷链运输后的再加工，对服务企业的要求更高。潘宁也提到，满足个人口味的个性化过程，伴随着企业付出更多的成本，价格也会更高。