

“你买菜,我帮做!” 菜市场“代炒”服务火了

最近,在外卖、餐厅及商超预制菜之间,“代炒菜”服务悄然兴起。只要在“代炒菜”档口付几元到十几元不等的加工费,就可以把刚买到的新鲜食材变成一份热乎饭菜。食材新鲜,现场烹饪,口味还可以定制。菜市场“代炒”服务目前还处于市场初期,这一充满烟火气的创业“新赛道”能兴起吗?能在更大范围内推广吗?



2 “他们烧得好吃,自己烧不好吃”

除上海以外,类似的“代炒菜”服务也已在浙江、深圳、江西等多地出现。今年10月1日,浙江义乌新马路邻里市集正式推出了厨师“代炒”服务。

今年60多岁的王大爷是第二次来这里让厨师“代炒”,代炒的菜肴是一份大肠。王大爷说:“我天天来买菜看到的,我就住这隔壁,他们比我们自己烧得好吃,他们食材也处理得很干净,家里也有几个菜要烧的,但是这种菜就是他们烧得好吃,我们自己烧不好吃。”口味是一方面,相比于普通的饭店或者外卖,“代炒菜”意味着更新鲜、更实惠,想吃什么自己在市场买好,洗、切、炒的全过程都清清楚楚;和固定找家政阿姨烧饭相比,“代炒菜”这种模式又更加灵活。

江西萍乡市九洲随便餐馆的老板陈鹏几年前就开展了这项业务,眼看着大家的接受度越来越高。陈鹏说:“刚开始就3家店,然后随着每

天在这里吃饭的人越来越多,慢慢地就有了8家店,可能也是因为他们觉得这里方便,食材新鲜,现炒、现买、现切,没有冻的菜、预制菜之类的东西。”

10月23日,义乌“代炒”厨师周凯凯在经营间隙向记者介绍,他的铺子10月1日开始试营业,12日正式营业,每天早上9点开门,晚上7点多打烊。

“一天至少有50名顾客下单,有的顾客在菜市场买了菜、肉、海鲜,直接就拿到我这里‘代炒’,有的顾客通过微信线上下单,委托我们代买并代炒,午饭点和晚饭点下单的顾客最多。”周凯凯告诉记者,一名顾客一般一次会点2—4个菜,顾客偏好酸菜鱼、红烧肉、红烧排骨、鸭煲等菜,其中最受欢迎的是酸菜鱼,“10月21日做了16份酸菜鱼,我一个人忙不过来,当天还新招了一名‘代炒’厨师”。

3 “代炒”档口是怎么做起来的

不过,如果以产业链的视角来观察“代炒菜”,会发现它的出现并不是偶然。浙江义乌新马路邻里市集市场管理员金景秀认为,围绕着菜市场周边的住户画像和有没有现实需求,是“代炒菜”能否发展起来的最重要的条件。

“我们先有这个想法,调研发现确实可行,不光我们经营者要有这个理念,消费者这个理念也要跟得上。”金景秀表示,通过对周边一公里范围内的居民进行市场调研,发现有很多上班族和居家老年人。

“对年轻人来说,下班回去炒可能费时费力,对老年人来讲,年纪大了,手脚可能不方便。然后我们提出一个想法,就联合这些经营户搞起来。”

有了需求,还要打通“代炒菜”服务提供者和顾客之间的通道——市场的升级和经营户们的服务升级。

李冬算了笔账,每天上午10点多到下午1点、下午4点开始到晚上7点是两个比较忙的

时间段,如果一下子涌入十几位顾客,同时洗菜、切菜、炒菜,对于一个小档口来说,难以应付。因此,菜市场的商户们能否提供洗、切的前端服务,是“代炒菜”能不能实现的另一个重要条件。

李冬说:“如果每个人都拿一块猪肝或者一个土豆来,我又要削,又要切,这样每天也做不了多少。包括鱼片、蔬菜削皮等,商户们把原材料给做好,再来到我这做,会节省很多时间。”

在金景秀这样的市场管理人员看来,培养、呼吁商户的协作十分重要,其背后折射出的是服务理念的变化——传统菜市场如何向“农贸市场+”转变?

金景秀介绍:“‘农贸市场+’是我们改革的一个试点,现在我们到菜市场,不仅要买菜,可能还要去买点超市里的东西,我们会增设一个超市区域。我们提出理念,然后让经营户去落实。现在蔬菜会帮你清洗,牛肉会给你切片。”

4 菜场+餐饮新业态 菜市场正在迭代升级

软件之外,还有硬件的升级改造。为打破人们对传统菜市场“脏乱差挤”的认识,许多地区开始对菜市场进行“重构”。例如,截至今年8月末,上海浦东已完成25家标准化菜市场升级改造。

李冬说,自己所在的菜市场干净整洁,不仅有空调,还有专门的休息区,自己的小档口也纳入了市场的通风、排烟系统,卫生状况也有了改善。

中国食品产业分析师、广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬认为,从当下的市场需求来看,“代炒菜”是一个能够满足个性化需求

的新业态,未来需要通过配套服务的提升,进一步引导,让行业走向规范化、专业化及品牌化的方向,以获取更广阔的市场空间。

“有些人口味偏淡一点,有些人偏咸一点,从代炒的角度来说,比餐饮行业服务得更加到位一点,完全可以满足消费端的核心需求和诉求。”

朱丹蓬表示,目前这一服务只是处于起步阶段,有待进一步观察。从目前生活的节奏来说,未来它一定是刚需,整个菜市场也将朝着规范化、专业化、品牌化和服务化的方向发展。

(央视新闻)



1 代炒一个素菜收费六元

上海浦东永泰路一菜市场,晚上六点半是餐饮档口老板李冬和厨师最忙碌的时候,20平方米左右的档口外,用餐区已经坐满了顾客,还有一些老街坊买好了菜直接送过来,等烧好后带回家吃。

李冬的“代炒菜”小档口是在三个多月前开起来的,当时正好赶上菜市场改造升级,做了十几年餐饮的李冬觉得新的机会来了。按要求办好营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等证照,李冬以酸菜鱼为特色主打的“代炒菜”档口正式迎客。

李冬说:“因为在上海的上班族,在家里烧饭可能不具备这些条件,所以市场里就慢慢有代烧菜档口服务。我们不像以前做餐饮店,顾客来两三个人,他们感觉点一个菜、两个菜,有点不好意思。我们这哪怕来炒个土豆丝,炸一个排条,对我们来说都一样。”

代炒一个素菜收费六元,复杂一些的荤菜小炒十几元,如果只买了鸡、鸭、鱼,李冬的档口还提供包括蔬菜在内的配菜服务。



周凯凯的“代炒”铺子(受访者供图)