

别小看“1元消毒餐具” 南京餐馆靠它一年躺着赚6000万

快报调查:收费餐具利润多给餐馆挣了;江苏新规:饭店必须提供免费餐具供选择

快报
调查

热线:96060

吃饭餐具收钱,大多数人并不在意,一两块钱随手就付了。但是,你知道这1元背后,隐藏着多大的利润吗?现代快报记者了解到,单消毒餐具一项,南京餐馆一年就能躺着赚6000多万。从餐消企业到餐馆,这是一条什么样的产业链,这么高的利润?现代快报记者进行了调查。

现代快报/ZAKER南京记者
徐岑 王静 邱骅悦/文
徐洋/摄



整箱的餐具被摆在饭店门外



餐桌上摆放整齐的餐具

消毒过程

- 1 “倒箱”处理
- 2 整理餐具
- 3 “粗洗浸泡”
- 4 四道“喷淋”
- 5 “精洗”
- 6 “烘干消毒”
- 7 “包装”完成

制图 俞晓翔

市场探訪

消毒餐具标价2元 饭馆收费1到2元

6月28日中午12点,现代快报记者走访了三山街一带的餐馆,他们使用的餐具有的是仿瓷碗,有些是消毒餐具。10家餐馆中有5家餐具收费。其中,4家收费1元,1家收费2元。

收费餐具主要是用塑料薄膜包装好的消毒餐具,一套中包括碗、渣盘、勺子和茶杯,塑料膜上有生产日期、保质期、生产厂家并标注了价格:“每套二元”。此外,还有一家火锅店收费餐具是筷子。筷子包裹在长方形塑料袋中,袋子里还有面纸、湿巾、牙签,标注价格为“每包一元”。

饭馆工作人员: 进价有成本没法免费

“像我们这样的店都是使用消毒餐具,方便省事。”一家私房菜饭馆的工作人员告诉现代快报记者,店规模不大,面积有限,没办法配备消毒设备,设备成本也高。如果餐馆自己洗,就要请洗碗工。“一名洗碗工月薪最少3000元。如果卫生出问题,还要自己负责。使用消毒餐具就不用担心了。”

但对于消毒餐具的收费标准,各家没有明确说法。“消毒餐具进价也有成本,本来饭店就没利润,不可能再承担这个费用。”她表示,大多数饭店收费在1到2元之间。

对于这个收费,消费者的看法也不同。采访中,有人表示,吃饭必须要用碗筷,一两块钱不多,付就付了。但是也有人觉得贵,不能接受。“饭店吃饭就应该提供餐具,还要收1块钱,不合理。”

专家:南京平均每天消费四五十万套消毒餐具

一套消毒餐具到底是怎么诞生的?南京市餐饮具消毒行业协会顾问吕先铭介绍,每天夜里,餐消企业的配送人员到各个餐馆门口回收餐具。回厂后,先进行“倒箱”处理,初步除渣。第二步“翻碗”,整理餐具。第三步,“粗洗浸泡”,进行化学消毒。第四步,“喷淋”,经过四道喷淋后,进入第五步“精洗”。然后“烘干消毒”,最后“包装”完成。

吕先铭表示,经过测算,

一只碗清洗消毒完成,平均需要23分钟。而新的消毒餐具会在饭馆营业之前,重新配送到餐馆。

每套餐具收费1到2元,看上去钱不多。但数十万套加在一起,金额就很可观了。吕先铭告诉现代快报记者,目前南京市场上平均每天要用40万到50万套消毒餐具,周五和双休日会高一些。

吕先铭介绍,这么大的市场,95%以上的消毒餐具都来

自6家餐消企业,看起来,餐具消毒这一行应该很有赚头。

现代快报记者采访了其中一家餐消企业,负责人李先生却说,尽管市场很大,挣钱的却很少。“餐消产业链很简单,就是餐消企业对接餐馆,没有中间环节。但我们的价格上不去,消毒餐具进价最低只要6毛一套,好一些的8毛、1块,再高就上不去了。饭店不愿意合作,消费者也接受不了。”

餐消企业:一套餐具只能赚1毛多

在这个产业链中,餐消企业到底能赚多少?吕先铭介绍,大型的餐消企业至少配备厂房、完整的清洗消毒设备、生产人员、货车以及配送人员。“设备投入100万左右,生产人员月薪2800元以上。配送人员月薪更高,至少

5000元以上。”

餐具也是大成本。据介绍,每套餐具成本5到10元。而餐消企业要按照1:5的比例来储备。综合下来,生产企业赚到的毛利润在15%到20%。

李先生也透露了自家餐消企业的利润。“公司有3条中

等规模的流水线,60个员工,每天配送量在3万套左右,除去所有费用,一个月大概挣10万元。”这样算下来,每套餐具,餐消企业的利润也就1毛多。

他坦言:“我们挣的辛苦钱,还不如饭店躺着赚得多。”

饭店:躺着挣钱,一套能挣4毛

消毒餐具卖的钱大部分被饭店赚走了?李先生给记者算了一笔账。夫子庙附近有一家人气饭店,平均每天要用600套。成本价是6毛,1块钱一套可以纯赚4毛,一天下来就能纯赚240元,一个月就是7200元。“破损和配送的费用都是我们出。”

如果以南京市场日销四五十万套,进价6毛售价1元来

算,南京餐厅一年至少躺着赚6000多万元。

不仅是餐馆,外卖也有“餐盒费”。现代快报记者在新街口地区随机打开一款外卖APP,排名前10的餐馆都要收取至少2元的“餐盒费”。其中一家黄焖鸡米饭店,除了基础2元餐盒费,每多点一份小菜或米饭还要追加1元。点份外

卖,至少3元餐盒费。

餐盒费成本这么高吗?记者上网搜索发现,根据型号不同,透明餐盒的售价约为0.34到0.44元。一次性筷子一双0.1元。按照黄焖鸡米饭两个盒子加一双筷子的配置,成本只有1元左右。收费3元,纯赚2元。以这家店月销量9800余单来算,每月就有近2万元的纯利润。

新规出台

必须提供免费餐具 供消费者选择

7月1日,《江苏省消费者权益保护条例》正式实施。其中第三十五条规定,餐饮业经营者应当提供符合卫生标准的餐具,使用集中消毒套餐收费餐具的经营者应当同时提供免费餐具供消费者选择。这意味着,今后餐饮企业除了提供收费的消毒餐具,也要提供一套免费的符合卫生标准的餐具。

在探访过程中,现代快报记者发现,大多数餐饮企业还不清楚新规。店里也都没有免费的餐具提供。至于新规是否会对餐消产业链造成影响,吕先铭表示,暂时还不好说。“餐饮企业自己提供的餐具到底能不能符合卫生消毒标准,这要打个问号。出于卫生考虑,部分消费者可能仍旧会选择收费餐具。”

违反新规 有啥处罚

而根据新规,现代快报记者了解到,若餐饮企业不能提供符合卫生要求的餐具,将由工商管理部门或者其他有关行政部门责令改正,没收违法所得,并进行五千元以上五万元以下的罚款。严重的,最高将罚十万元。