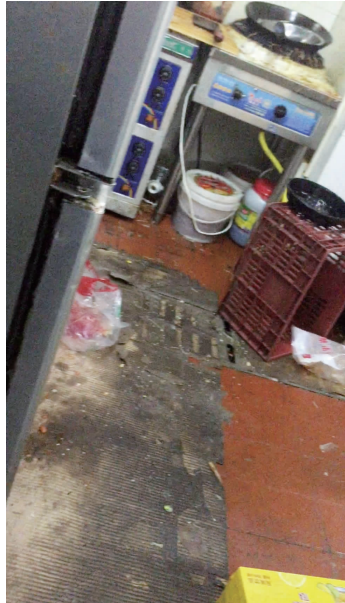




这里的外卖小店,主战场就是一间厨房 现代快报/ZAKER南京见习记者 梅书华 摄



有些商家卫生环境堪忧



楼道里贴满外卖宣传单

# 新街口这栋外卖楼,每天喂饱一万人

## 十几平方米厨房就是主战场,有些商家卫生状况堪忧

随着网络点餐形式的流行,越来越多的商家干起了外卖生意。在南京新街口就藏着一栋外卖楼,每天从这里送出去的外卖可以提供约1万人的饭食,周围写字楼的白领就靠它“续命”,如此火爆的外卖究竟赚不赚钱?它们的卫生状况又是怎样?近日,现代快报记者来到位于中山南路101号的金鑫大厦,对“外卖楼”进行了探访。

见习记者 梅书华 现代快报/ZAKER南京记者 安莹

### 现场探访

## 挨挨挤挤21家店,十几平方米厨房成外卖主战场

中午12点,记者走进金鑫大厦时,看见不同平台的外卖小哥在楼梯口频频出现,从二楼到三楼,粗略数了一下,共有21户做外卖的店家,主要分三类,一类是快餐,占大多数;一类做夜宵,主打龙虾;还有小吃,比如炸鸡、水果捞等。

顺着楼梯走上二楼,一条走道蜿蜒向前。走道上摆着板凳、躺椅、木桌,还有堆着的土豆、洋

葱,成箱的冷冻肉类,墙上被各个外卖平台的海报占满。

走道里飘荡着油烟味,耳边是炒菜的噼啪声和锅铲的碰撞声。现代快报记者发现,这样的店家每间大约占地十几平方米,没有窗户,只有一扇门,还有一个对着走道的出餐口,上面摆满了外卖盒,外卖小哥灵活地穿梭在各个商铺之间,叫着不同的号码,取走一份份外

卖。

一位姓袁的老板告诉记者:“本来我们这是可以堂食的,也有很多网红小吃店,去年重新装修后,才改成了专门提供外卖的店面。”他说,像这样集中搞外卖的地方并不好找,不过集中起来也有好处,总体销量高了能形成站点,吸引大批骑手来配送,配送率越高,销量也会越高。

## 蜗居外卖楼,厨师打赤膊炒菜,浑身都是痱子

正值夏季,高温可达三十七度,做外卖也是一份辛苦活。十来平方米的房间五步走到头,这里面还塞进了冰箱、蒸饭箱、微波炉、两三口炒锅等物件,超过两个人站在里面转个身都能撞到。“觉得很压

抑,就这么大点地方,站在自己的位置上,最大的活动就是转身把菜递给装盒的人。”来这里打暑假工的伙计说。

在这里,几乎每个厨师都是光着膀子,打赤膊上阵。“太热了,三个炒锅同时开火,开空

调也没什么用。”一个厨师冲出厨房拧开水龙头,对着脑袋一通猛冲。记者看到密密麻麻的痱子爬满他的后背。“以前我也是从上到下的痱子,没有一块好皮,时间久了就好了,习惯了。”袁老板在一旁笑着说。

## 挣钱靠销量,年收入七八万到二三十万不等

在这栋外卖楼里,生意也是冰火两重天。外卖高峰期,生意好的卖家20分钟能爆100个单。一天销量达到三四百份,而有的商家一天也只能卖一百份。

销量背后,利润如何?“平台每单扣20%左右的点,加上房租、水电费、食材费、包装费、水电费,每单的利润不高,挣多少看销量,高销量一般是老商家,排在平台前面几页。我才来这里开两个多月,销量低。”旁边一家“江湖纸包鸡”的汪老板跟记者算起了成本账。

她打开手机上的外卖商家APP,显示当天的营业额为1331块,“这是美团扣完点,我们家的营业额,卖了100多单。”说完她又指了指门口一箱箱的食材,“这一箱鸡块140块,一天用三箱,520块,还有配料,几十斤的土豆、洋葱、金针菇、美人椒,加起来100多块,一块一盒的饮料,光食材一天就是700多块;我们这的房租一年七八万,算下来一天200块;还有包装纸袋餐盒费,一单就要2块多,又是200块;另外,我们是加盟店,店家的秘

制调料包我们要花钱买,也要给店家八个点。这营业额扣下来就剩两三百块了。”

一家石锅拌饭的老板告诉记者,外卖靠销量,一开始都挣不了钱,外卖商家那么多,新商家要么花钱买广告位,要么就把价格定低一点,攒顾客量,把排位拉到平台的前几页。基本上从一开始一单就赚个一两块,等销售量高了,再慢慢提价。据汪老板透露,刚开业的这两个月,每个月的净收入大概在六千左右,一般“老资历”的卖家年收入估计有二三十万。

### 卫生隐患

## 用手抓熟食很常见,卫生状况堪忧

说起外卖,大家最关心的要数食品安全了,因为操作都是在手机上,外卖店干不干净并不清楚。那么,这些外卖楼里的商家卫生条件究竟如何呢?记者打开外卖平台,发现外卖APP上这21家外卖商家都有营业执照和食品经营许可证,虽然网络订餐的商户证件齐全,但现代快报记者在采访时也发现,外卖楼里有些商户的卫生状况堪忧。

每家的炒锅边是四散的剩菜,水池旁、墙面上油污严重,几乎每一家都能挑出点儿毛病。在这里,筷子成为摆设,抓

菜全靠手,有商家将放有蔬菜的塑料篮子直接擦在一篮炒熟的鸡块上,脏兮兮的篮子底部与鸡肉亲密接触,炒菜的男子直接用手往勺子里扒鸡块。还有商家的工作人员不戴手套,直接手抓一把黄瓜丝放入拌饭中,他家对面黑屋子里的水池堆满了化冻鸡块,不断往下滴着水;透过出餐口,能看见一家主打双拼饭的工作人员手抓熟鸡柳装盒。最让人难以忍受的是三楼走道尽头的龙虾店,就开在公共厕所旁,一盆龙虾和厕所大门相距不过几米。

### 监管部门

## 南京每月20余家问题商户下线整改

现代快报记者从南京市食药局了解到,目前南京外卖平台上的餐饮店有2万多家,而平台审核变成了监管的第一道防线。外卖平台“饿了么”食品安全管理部苗虹介绍,平台制定了严格的商家准入标准,商家在平台申请开店必须上传工商营业执照、餐饮服务许可证或食品经营许可证等资料。工作人员随后将进行审核。包括线上验证证照信息与监管部门所公开信息是否吻合,线下对门店悬挂证照进行复核,同时检查环境卫生。

南京市食药局相关负责人透露,针对网络订餐,政府部门

一直都在加强监管,通过群众举报和现场检查对一些“问题商户”进行下线整改,据了解,每个月在外卖平台上进行下线整改的商户有20余家。

对于外卖环境的脏乱差,南京市药监局的相关负责人也坦言,有些外卖店在申领证件的时候环境很干净,可是在实际操作的时候就有些不自觉,后厨的卫生条件也越来越脏。这位负责人也表示,外卖商家点多面广,有关部门精力有限,很难面面俱到。市民如果发现卫生和食品质量问题可拨打12331进行投诉,执法人员将会第一时间进行监督处理。



如果你在寻医问药过程中,有什么不明白的事、有什么不愉快的体验,甚至遭遇了欺诈,请跟我们聊一聊。可以拨打现代快报大健康投诉热线96060,也可以扫码关注“乐活健康族”微信公众号。