

预制菜正在占领外卖和堂食

真的香吗? 点餐是否应提前告知?

在资本的加持下,预制菜越来越火了。



预制菜正占领外卖和堂食

当你点外卖或堂食的时候,有没有这样的疑惑,前脚点完餐,外卖很快就送到或者服务员很快就端上菜来,速度快得超出预期。

为什么能这么快? 因为你吃的是预制菜,而并非现做的菜肴。

预制菜简化了繁琐的买

菜、洗菜、切菜、烹制步骤,撕开包装复热一下就能吃。如此简单省事,可以有效节省人力成本、压缩出餐时间,正好契合了餐饮企业降本增效的需求,所以预制菜遍地开花,正在占领外卖和堂食。

有研究报告显示,目前

中国预制菜市场B端与C端比例大概为8:2,餐馆等商家仍旧占预制菜的消费大头。另一个广泛应用预制菜的场景就是外卖。也就是说,80%的预制菜最终还是要从堂食和外卖流入消费者口中。

天眼查数据显示,预制

菜相关企业6.6万余家,其中,2022年新增注册企业1020余家,1-6月新增企业注册增速达42.7%。从成立时间来看,成立于5年内的企业占比53.4%。从地域分布来看,山东、河南以及河北三地相关企业数量位居前列。

预制菜真的香吗?

预制菜市场火爆,有机构分析,2021年中国预制菜市场规模超过3000亿元,预计2022年至2026年预制菜行业的增速在20%至30%左右,未来3年至5年,中国预制菜行业发展有望成为下一片万亿元餐饮市场。

这么火的预制菜,吃起来真的香吗?

今年2月,江苏省消保委

发布了《预制菜消费调查报告》,指出目前预制菜市场存在菜品质量不尽如人意、菜品口味有待提升、菜品标识不详细、菜品种类单一、物流配送及提货问题多等方面问题,62.32%的消费者表示“预制菜品口味一般”,3.32%的消费者觉得“预制菜口味较差、不好吃”。

尽管口味不尽如人意,但凭借方便快捷的优势,预制

菜在商家端是越来越吃香。有企业就公开表示,菜品实现了95%的预制化,看起来很高档的黑松露河虾仁、松鼠鳜鱼这些菜品,并不是门店大厨精心烹饪的,也是只需要经过简单加热的预制菜。

有业内人士表示,平时我们去餐厅其实也很少能吃到现做的菜,大约60%都是急冻预制菜,尤其是在一些小有规

模的连锁店和家常菜饭馆中。

不少网友也在社交媒体上分享自己的感受:“预制菜彻底摧毁了我吃外卖的动力,也包括一些堂食!”“在极致追求降本增效的餐饮行业,预制菜摇旗占领外卖,占领堂食,消费者、普通小餐馆被裹挟着连拒绝的余地都没有。当标准带走野趣,也只剩下统一的味蕾在哭泣了。”

点餐是否应提前告知是预制菜?

预制菜占领外卖和堂食,但有一个问题是,很多消费者不知道自己吃的是预制菜,而往往默认为是“新鲜现炒”。

不少消费者表示,去饭店吃饭,吃的就是厨师手艺。现在厨师手艺可能没有了,变成预制菜了。有消费者表示:“如果在饭店吃饭,我要是知道是预制菜,可能就不吃了,把那黏糊糊的东西弄出来给我吃,可能还是一个月之前做好的,我可能就

真的不会吃了。但是如果没告诉我,我可能就吃了。”

“到了餐厅吃的是预制菜,就像在店里吃外卖,口味一定不会好。我是图你家热菜更快? 还是图你赚我三倍差价?”

工人日报近日发文称,大老远跑去餐馆吃饭,没想到吃到了预制菜,早知道是预制菜还不如在家点外卖呢? 类似这种吐槽多了就会引发消费纠纷。针对这类纠纷,是消费者自认倒霉还是

餐馆部分赔偿,或是要求餐馆今后要事先告知消费者点的是是否是预制菜? 这值得有关部门和消协组织研究。

是否需要建立预制菜提前告知制度? 中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江表示,鉴于预制菜可能存在更多的食品安全风险,可以考虑建立预制菜提前告知制度。《消费者权益保护法》规定,消费者享有知悉商品和服务真实情况的权

利。经营者也应该把商品的真实情况和相关信息真实全面准确地告知消费者。

陈音江认为,菜品是不是现场做、是否足够新鲜,消费者享有知情权。如果消费者本来不想吃预制菜,因为经营者没有告知,在不知情的情况下吃了,实际上就违背了消费者真实的意愿,就涉嫌侵犯消费者的知情权和选择权。随着预制菜大规模上市,未来需要进一步规范。 据中新网

新闻链接

两项预制菜团体标准发布

近年来,预制菜产业快速发展,但与此同时,预制菜的食品安全等问题也引起关注。记者从27日举行的第十一届中国饭店文化节上获悉,中国饭店协会近日发布了《预制菜产品分类及评价》《预制菜质量管理规范》两项团体标准,为预制菜的品质分级及生产质量提供标准指引,推动预制菜赛道真正有序、健康发展。

业内人士表示,当前预制菜行业缺少有效的产品生产、食品安全标准和质量管理体系,不同地区、不同规模的企业加工工艺良莠不齐,导致预制菜产品质量存在较大差异,且目前对于预制菜的定义、产品分类和食品安全指标缺乏统一标准,亟须制定对应的产品标准和规范。

据了解,《预制菜品质分级及评价》填补了市

场在预制菜品质的分级和评价标准方面的空白,还对预制菜原辅料、包装材料、计量等提出一系列要求。

《预制菜生产质量管理技术规范》则适用于从事预制菜生产的企业,从生产端加大对预制菜的质量保障。值得一提的是,该标准对预制菜生产企业的产品追溯与召回进行了规定。同时,预制菜生产企业还要

对相关文件进行妥善保管,并不断进行评价与改进,以满足市场新需求。

专家指出,两项预制菜团体标准的发布,对规范预制菜产业发展,提升预制菜产品品质及食品安全水平等都有积极作用。不过,由于这些标准没有强制性,对企业的约束力不大,希望尽快出台具有强制性的国家标准。 据工人日报

新闻速览

工信部部长肖亚庆被查

据中央纪委国家监委网站消息,工业和信息化部党组书记、部长肖亚庆同志涉嫌违纪违法,目前正在接受中央纪委国家监委审查调查。

据新京报

河南一汽车连撞多人致1死28伤

据舞阳县融媒体中心消息,7月28日6时52分,舞阳县张家港路一辆白色越野车交通肇事逃逸,致29人受伤。其中,3人伤势较重(1人经抢救无效死亡),轻伤和轻微擦伤26人。目前市县两级已调度医疗资源,实行一人一专家组,不惜一切代价全力救治伤员,尽最大努力确保群众生命健康安全。目前,肇事司机刘某某(男,33岁,汉族,舞阳县舞泉镇人)已被控制,公安机关正在全力调查处理。事发后,市、县两级领导第一时间赶赴现场,指挥协调医疗救治和案件办理。

据新京报

网传22岁女孩熬夜加班猝死当地人社局介入调查

7月28日,杭州市滨江区人力资源和社会保障局官方微博通报,网传22岁女孩熬夜加班猝死。经查,涉事企业为杭州慕克文化传媒有限公司。该局已关注到有关情况,并联动相关单位介入调查核实。如发现企业存在违反劳动法律法规的行为,将依法依规严肃查处。

据央视新闻

网约车主要平台抽成比例上限在18%—30%之间

在7月28日召开的交通运输部例行新闻发布会上,交通运输部运输服务司副司长王绣春表示,目前,网约车各主要平台公司的抽成比例上限在18%—30%之间,各主要平台公司均已通过应用、APP等形式向社会主动公开了计价工作,在驾驶员端实时显示抽成比例,并按照要求,设计了包括乘客支付总金额,驾驶员劳动报酬,抽成比例和抽成比例的计算公式在内的界面。

据中新网

教育部继续支持中外合作办学等方式缓解疫情下出国学习困难

教育部7月28日发布通知表示,为缓解新冠肺炎疫情影响下我国留学人员就学困难,切实落实教育为民,回应社会关切,教育部今年继续支持部分合作办学机构和项目,面向出国留学受阻的学生开展相关招生工作,双向选择,择优录取,不纳入国家统一招生计划,不占用高校原有招生指标,对高校其它各类招生不产生影响,学生修业合格,仅颁发境外办学者学位证书。有关招生工作由省级教育行政部门组织相关高校开展。

据新华社

8省公安机关开展打击涉养老诈骗集中收网行动

记者7月28日从公安部了解到,为深入推进夏季治安打击整治“百日行动”,公安部近日组织指挥湖北、四川、河北、湖南、海南、云南、陕西、江西8省公安机关协同作战,对2个针对老年人实施诈骗的违法犯罪团伙开展集中收网行动,成功捣毁诈骗窝点15个,抓获违法犯罪嫌疑人170余名,初步核破涉及全国数百起案件,涉案金额逾亿元。

据新华社