

# “共享餐厅”概念噱头大于实际意义？青年报记者亲身体验 配送延误 一碗热面等成“冷面”

眼下，共享单车、共享汽车、共享雨伞等“共享经济”已经遍布我们的生活。不久前，沪上首家“共享餐厅”从黄浦区市场监管局拿到了食品经营许可证，目前已开始低调试营业。什么是共享餐厅？吃饭也能共享吗？青年报记者由此展开了调查。

青年报记者 郭颖

## 采访者体验 上菜时间餐厅没有自主权

“共享餐厅”还真不好找。其所在的商场就在地铁上方，客流很大。走出地铁闸机便是商场地下一层的餐饮区，正是午饭时间，每家餐厅都坐满了顾客，生意不错。绕过“迷宫”般的地下部分，通过自动扶梯一层一层到达四楼。二楼是卖衣服的，三楼和四楼是饭店。向一家餐厅门口的服务员询问“共享餐厅”在哪里？她热情地向右边指了指：“就在那里！”

穿过一道长长的走廊，终于看到共享餐厅了。位置比较偏，门面也不算大，门口有个时尚的领位小机器人，大堂里摆放着十几张餐桌。不像大多数餐厅地板油滑，这里环境干净整洁，不像中餐厅，倒像咖啡馆。跟一般餐厅不同，共享餐厅门口打的小广告罗列着入驻餐厅的名字。他们没有后厨，菜都是从周边餐厅送来的。

“欢迎光临！”服务员询问了人数之后，热情地把记者迎到了里间，此时已是中午12点50分，大堂基本坐满了，只剩里间还有座位。

没有菜单，根据服务员的指点，记者用手机扫了一下桌上的二维码，他们的订餐APP可以选9家餐厅大约100道左右的菜和点心。

说好“满20元减20元”的优惠怎么操作都无法享受，只有“满150元减50元”的。由于操作不熟练，坐在另一桌的一位男士多次把服务员叫来询问。还有一对情侣，浏览了一下

APP，认为其他餐厅不是所有的菜都有，便双双离去了。

根据提示，记者点了9家餐厅中一家新疆餐厅的芦花鸡面、烤羊肉串还有饮料。服务员表示，结账后才会上菜。根据共享餐厅方面的介绍，菜价跟对方店内一样。事实上，还可以分别从不同的餐厅点单，菜式比同一家餐厅要丰富些，但重复的菜也很多。

2分钟后饮料就上来了。共享餐厅有食品经营许可证，他们可以自营饮料，但是点的菜始终处于“配送中”状态。10分钟过去了，20分钟过去了……记者按捺不住，点了APP上的“服务铃”，把服务员叫来。服务员满脸歉意地解释说已经加急催过了，还没有送来。

这时，记者留意到，晚到的一对谈生意的小伙伴一入席，未见点单，菜便一道道端了上来，原来，这个APP可以在外面提前点好，只要结了账，菜就会送来，免去了等待的时间。因为知道等待的时间会比较长，有经验的顾客会提前操作。

一直到13点25分，饥肠辘辘的记者终于等来了羊肉串。经过再次催促后，面也送来了，鸡肉和面是分盘盛的，量不大，但是盘子小得居然还装不下，不知道这个盘子是属于新疆餐厅“原配”的，还是共享餐厅的，吃起来不太方便。而且，面已经基本没什么热气，成了“冷面”。



共享餐厅已经开始试营业。

青年报记者 郭颖 摄

## 消费者反馈 对新生事物接受度普遍较高

青年报记者发现，年轻消费者对共享餐厅这一新生事物的接受度普遍较高。在一家知名点评网站上，已经有了不少共享餐厅的评价，好评明显多于差评。

赞赏者称：“能在一个没有厨房、厨师的餐厅里吃到9个餐厅的美味，这就是共享餐厅的魅力”“好处就是集结了多家餐厅的特色菜，能一次吃多种风格的菜品，不用随大部队在红人餐厅前排队”“我们吃了什么，自然是混搭的，西班牙海鲜饭加大漠烤羊排”“没有油烟味，很舒服”……

但批评建议也不少：“就是时间久”“餐厅装修简约，也不像各大餐厅有特色菜品广告加持，显得冷清和单薄”“菜传递的过程中会有凉掉的情况，也没法保证冷热菜上菜的先后顺序”“说起来可以点好几家餐厅的菜，其实菜品不是很多，有些餐厅的菜品还有重复的”……

不少消费者更是表示“总结一下就是跑到外面店里去点外卖吃”“毕竟共享餐厅还是有别于叫外卖，食客还是会注重在这家餐厅的食用体验”。

## 监管方态度 后厨已纳入食品安全监控网络

共享餐厅的具体操作是这样的：下单完成后，相应店家就会收到指令，在完成菜品制作后，经过专业打包，放入专用的餐食周转箱，送往共享餐厅。到了共享餐厅后，传菜员从周转箱里取出菜品，对摆盘稍作调整后，放到托盘上，由服务员端送上来。

共享餐厅方面表示，长时间排队导致饭店顾客的平均流失率在20%左右，如果能够拓展热门饭店的堂吃空间，就能挽回这些流失的顾客，因此便有了“共享餐厅”的创意。

黄浦区市场监管局相关负责人表示，对于“共享餐厅”，现行法律法规暂无明确的定义和解释，现有的许可项目也无法对该新业态做准确的归类，要不要发食品经营许可证，发什么食品经营许可证，都没有明确说法。但是，黄浦要打造最优营商环境，创新必不可少。区市场监管局马上上报市食药监局。市食药监局表示要提供一系列的指导，让其消除食品安全隐患，符合相关法律法规和标准的要求。

今年5月，市食药监局出台了关于“共享餐厅”的监管要求。要求对共享餐厅的物流、配送、供应等其他餐饮店并不涉及的环节，都做了非

常具体的规定。比如考虑到菜品配送距离越长，被污染的安全风险就越大，共享餐厅和接单的其他餐厅之间距离要位于同一座建筑，或距离控制在800米内；再比如考虑到共享餐厅会打开外卖包装，对菜品进行整理甚至重新摆盘，因此必须配备符合要求的专间，降低菜品与外界接触、交叉感染的风险；有些共享餐厅还会采用非一次性餐具，这就需要配备餐具清洗、消毒、保洁设施，并安装符合要求的油水分离器。如果供餐人数相当于中型及以上饭店（就餐座位数在75座以上），还应当配备洗碗机。

此次共享餐厅食品经营许可证上的主体业态表述为“餐饮服务经营者（饮品店）”。因为这家共享餐厅对外销售自制的酒水和饮料，属于需要申请食品经营许可证的业态。区市场监管局相关负责人表示，现有的许可项目里没有“共享餐厅”这种表述。

对于食品安全问题，黄浦区市场监管局表示，目前已将共享餐厅的后厨监控纳入到区食品安全监控网络，进行动态监控。同时，他们将帮助企业客观分析可能存在的风险，守住食品安全底线。

## 业内视角

### 噱头大于实际 不太看好前景

“这有点像特别版的美食广场，噱头大于实际，于商家而言意义不大。”餐饮创业者翁健表示，“从模式上来说，我不太看好，因为时间不可控，出餐多了一个物流配送的环节。另外厨房不可控，涉及到食品安全等问题。像这种情况，万一消费者吃了拉肚子，是谁的责任呢？正常来说双方都有责任。共享餐厅作为主体经营方出现这种问题，负有不可推卸的责任，给它供应餐品的店作为供应商同样有责任。”翁健分析道，这家店有点像点餐或者外卖APP的线下体验店，“大家叫好了外卖，然后来这个地方吃饭。”

翁健认为，其盈利模式也有问题，商家入驻外卖平台，外卖平台靠收取提成费盈利，共享餐厅也是靠商家入驻收取提成费盈利。那么，商家为何要入驻他们？“帮那些来不及翻台子的餐厅增加额外的客座区？真的找不到它能够吸引商家的地方，除了搭上共享的风。而且，这个共享可能对于入驻商户

来说，体验更多一些，顾客感受不到，就像当初外卖平台上线一样。”翁健告诉青年报记者，“这家餐厅其实是一家体验店，也是一种营销手段，体验的不是餐厅，而是他们的点餐软件。”

“这就相当于大家集中在一起吃外卖，太有中国特色了。”资深广告传播研究者、上师大青年学院的陆新和老师认为，这种所谓的共享餐厅更多的是在玩模式概念，不会有前途。“现在共享是个筐，啥都往里装，不清楚它共享的点在哪里？”

陆新和指出，整个用餐流程本身就会有很多问题，客人点了一桌菜，如何保证上菜过程顺利，包括时间和菜品质量。如果客人觉得某个菜质量有问题，找谁？责任主体不明确。而且，“不同店家碗碟都不一样，如何保证不出错”等都是问题。一旦有问题，店家和消费者两边都会觉得综合成本太高，而放弃继续。“在家或单位等外卖，和去一家餐厅等外卖，对时间的要求可能完全是不一样的。”