

外卖小哥爱吃啥？专属骑手餐“出锅”

“

调查发现,不少餐饮商户提供骑手餐,以实惠的价格让外卖员能够在忙碌之外吃得饱吃得好。对此,业内人士认为,骑手和餐饮商家双方能保持良好的互动,对行业本身的持续发展也是有利的。同时,骑手期待能有更多相对固定、公开的综合用餐站点满足多样化需求。

12月4日下午两点半,刚刚忙完午餐配送高峰期的外卖小哥赵执进入北京东四环百子湾一家商场的地下一层美食城,直奔快餐区。糖醋里脊、西红柿炒鸡蛋、白菜炒蘑菇、宫保鸡丁,4道下饭菜再加上两勺堆得高高的米饭,配上一碗小米汤……赵执说:“这顿热乎的骑手餐只要13元,好吃还管饱,太划算了。”

近年来,北京、上海等多地不少餐饮商户都有提供骑手餐的情况,有的提供主食无限续,有的给予适当的价格折扣,还有的专门推出8元骑手套餐。这些措施以实惠的价格让外卖小哥能够在忙碌之外吃上热乎饭、吃到饱饭。

21元套餐骑手只用花16元

从河南周口来到北京做骑手的一年半时间里,赵执的配送区域基本固定在东四环附近。为了节省支出,他租了一间不带厨房的小单间,平时吃饭都在外解决,也因此早早摸透了周边实惠的餐馆,尤其是那些特意推出骑手餐的门店。

记者在赵执常去的美食城看到,各个档口售卖的餐食种类多样,有快餐、面条、米线、肉饼以及各种网红小吃等,而快餐档口聚集的骑手最多。

“13元算是奢侈套餐,这家店还有9.9元的骑手餐,免费送火腿肠。你人还没到跟前呢,老板就热情地问你吃米饭还是吃馒头。”赵执告诉记者,菜式多、分量大、主食管饱、价格便宜,是这家店在附近骑手区广受欢迎的主要原因。

在昌平区天通苑附近区域配送的外卖小哥董金,也有自己的用餐地图:“立水桥这儿有一家,东三旗也有一家,骑手去吃快餐直接打折。”

记者在立水桥一家商场美食城见到董金时,他刚从一家小碗菜快餐店打完饭菜找到位置坐下,原本收费21元的两荤一素套餐,穿着骑手服的他只花了16元。

“虽然美食城档口种类多样,骑手大多还是吃米饭小碗菜,因为没有汤面那么烫,他们能快点儿吃上,而且主食管饱还送汤。”小碗菜快餐店负责人告诉记者,凡是穿着骑手服过来点餐的,都会在原本价格基础上直接优惠,



资料图片

例如15元一荤一素收12元、18元一荤两素收13元,“既然骑手们爱吃这个,我们就尽力让大家能吃饱、吃好”。

除了美食城快餐档口,还有许多品牌餐饮也专门向骑手提供实惠套餐。记者在天通苑一家新开业的品牌鸡汤饭门店看到,入门处的立牌上写着“外卖小哥进店就餐,14点~17点5.9折”。该门店负责人赵女士说:“骑手的用餐时间和门店高峰时间本身就是错开的,给骑手提供用餐折扣,吸引他们到店吃饭,完全是可行的、值得的。”

吸引骑手用餐能实现双赢

谈及设置骑手用餐时段和折扣,上述鸡汤饭门店负责人赵女士告诉记者,这也是新店开业的考虑。她说:“骑手的配送区域相对固定,吸引骑手到店用餐,一方面能加深他们对门店餐品、出餐流程的了解,和大家建立好的

联系;另一方面,骑手本身也是消费者,能给我们多提提意见,做出更适合大众的口味。”

不仅有快餐小商户自行推出骑手餐,今年5月,美团还联合餐饮品牌老乡鸡,将上海130多家老乡鸡门店挂牌为“骑手友好商家”,除提供饮水、充电以及休息等暖心服务外,还推出专属餐食7折优惠的贴心服务,骑手穿着工作服到店即可享受优惠。11月起,美团还联合大米先生、老乡鸡等多个餐饮零售品牌为骑手提供暖心优惠,通过配送APP定期发放用餐和热饮折扣券,骑手穿配送服前往部分线下门店也可享受专属优惠。

对于越来越多的餐饮品牌加入骑手餐供应,北京市餐饮行业协会秘书长安少宁分析说:“餐饮行业比较看重人气,给骑手提供用餐优惠,可以吸引更多骑手到店消费,而且避开了用餐高峰,能有效提高商家的活跃度。”

在安少宁看来,骑手餐并不能给餐饮行业尤其是品牌餐饮带来很大的利

润,但骑手用餐消费能带来实实在在的客流量,而且减少了骑手的用餐开支,是值得鼓励的双赢举措。

期待更多公开固定的综合站点

相较品牌餐饮有能力承担骑手餐的成本,美食城档口商户只能是“尽己所能”。董金向记者坦言,在北京从事骑手配送近4年的时间里,接触到提供骑手餐的小商户并不少,但大多不敢将这个优惠政策“明目张胆地写出来”,骑手都是在老带新的过程中口口相传知道的。

董金近期用餐较多的小碗菜快餐店老板向记者解释道:“美食城档口是小本经营,给骑手用餐折扣是我们的自发行为,没有将骑手餐折扣明码标价写出来,也是考虑到我们自身的承担能力有限。隔壁卖面的档口也只能承诺面可以免费续,再多送成本就高了。”此外,目前档口商户辨别骑手,基本也只靠是否身着骑手服,他们担心优惠写得太明显,被别有用心的穿着骑手服“蹭饭”。

安少宁提到,相比美食城的个别快餐小商户,品牌餐饮的门店分布广、覆盖范围大,通过连锁化经营可以将骑手餐这类措施直接惠及更多骑手。“比如大兴区的包子袁就在门口写着,外卖小哥、安保人员、快递小哥、环卫工人到店专享8元优惠套餐,这是企业践行社会责任的一种方式,也是协会一直以来所倡导的重要内容。现在骑手和餐饮行业的关系密不可分,双方能保持良好的互动,对行业本身的持续发展也是有利的。”安少宁说。

在采访过程中,多位骑手向记者提到,期待能有更多相对固定、公开的骑手餐综合站点,满足骑手多样化的配送需求。“我们了解到有些美食城提供骑手餐,还能免费充电、喝热水、上网,商场门口也有专门充电换电的地方,希望这种有综合功能的地方越来越多,并在平台上有标注。”董金说。

(刘小燕)

“致命美味”成安全佳肴 河鲀产业华丽蜕变

数千年来,河鲀以其鲜美的滋味,在美食界享有极高的赞誉,但又因其卵巢、肝脏、血液等部位含有剧毒,让人又爱又怕,引出“拼死吃河鲀”的诸多故事。如今,人工养殖河鲀已经实现无毒,消费者可以安心畅享美食。我国河鲀产业的发展也蒸蒸日上,形成了从苗种培育、养殖加工、流通贸易到餐饮消费的完整产业链条。

2016年之前,河鲀在我国被列为禁止生产禁止销售的品种,不得流入市场。为了解决河鲀食用安全与消费需求的矛盾,1993年“河鲀鱼安全利用协作组”成立,专门开展河鲀安全生产研究。经过多年研究发现,养殖河鲀的毒性含量明显降低,达到无毒级,经过加工处理,可以安全食用。终于在2016年,《关于开展养殖河鲀鱼源基地备案工作的通知》《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》等政策发布,养殖河鲀迎来“解禁令”,河鲀产业发展加快。

红鳍东方鲀和暗纹东方鲀是目前我国养殖河鲀的主要品种。福建省水产研究所副所长刘智禹介绍,红鳍东方鲀主要养殖区域是环渤海地区,已

经形成了从养殖到加工的完善生产体系。暗纹东方鲀原分布在长江流域,苏轼诗句“蒹蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”说的就是这种河鲀,后来主产区慢慢转移到广东等地。

我国河鲀养殖区域跨越南北,南方主要在福建、广东、江苏等省份,北方包括河北、山东、辽宁等省。河鲀既可海水养殖,也可淡水养殖。据相关统计,2023年全国河鲀产量达到2.66万吨。

福建是我国河鲀养殖量最大的省份。福建省水产技术推广总站站长李水根介绍,2022年,全省河鲀养殖面积达到了12.8万亩,产量1.04万吨,河鲀养殖成为当地沿海渔民增收致富的重要途径。

为了保障河鲀产品的食用安全,河鲀养殖地区持续开展养殖河鲀的毒素监测。福建省会在不同季节、不同区域和不同鱼体部位跟踪检测养殖河鲀毒素含量,为产业发展保驾护航。此外,还开展了养殖河鲀宰杀、烹饪等专业培训,目前已在漳浦县开展8期培训,有400多人参与。

福建漳浦县佛昙镇东坂村村民探索出了较为成功的河鲀养殖模式,即

“河鲀一对虾一花蛤”立体养殖。在池塘四周挖深沟,用于养殖河鲀和对虾,鱼虾的粪便肥水可以培育出藻类,为花蛤提供饵料,形成良性的生态链,实现“一塘三收”。凭借这种养模式,东坂村河鲀养殖面积达到1万多亩,成为全国海水养殖河鲀产量最大的村,是名副其实的“中国河鲀第一村”。

长期以来,河鲀产业加工环节薄弱,以鲜活产品销售为主,但随着科研及加工技术的进步,人们发现河鲀全身都是宝,各个部位都可以加工利用。刘智禹介绍,河鲀鱼骨可以开发成钙类产品,鱼肝可以提取鱼肝油,鱼眼可以提取制作透明质酸化妆品,精巢可以提取制成鱼精酒、鱼精蛋白肽等产品。

就连人们谈之色变的河鲀毒素,也可以得到有效利用。河鲀毒素不仅可以用来制作河鲀毒素检测试剂盒,还能开发成药品,用于戒毒、镇痛、局部麻醉,在抗心律失常和抑制肿瘤细胞生长等方面也有很好的功效。刘智禹表示,目前一克河鲀毒素的价值相当于一公斤黄金,有毒河鲀养殖或可成为未来发展方向。

还有研究者解锁了河鲀的风味“密码”,围绕河鲀的鲜味开发出各种产品。

上海交通大学农业与生物学院博士后郭学骞介绍,其所在研究团队从河鲀中鉴定出30多种鲜味肽,明确了河鲀的鲜味物质构成,并且能在河鲀体外对关键滋味活性物质进行重组,模拟出河鲀鲜美的味道。在此研究基础上,团队开发了消费者导向的河鲀鲜味剂。

很长时间以来,我国养殖河鲀以出口海外为主。日本、韩国是主要的河鲀进口国,但是近些年日本河鲀消费趋于平稳,年轻人对河鲀的食用热情不高,韩国河鲀消费市场也已饱和。传统消费市场出口空间受限,新兴市场还有一定机会,目前东南亚以及我国香港、台湾等地成为河鲀消费的新阵地。

内地市场的开发也变得非常重要。近几年河鲀餐饮门店逐渐增多,但总体来看,河鲀消费量增速仍然较为缓慢。很多消费者对养殖河鲀安全性缺乏了解,加之野生河鲀中毒现象时有发生,导致不少人对养殖河鲀心存顾虑。李水根认为,要广泛宣传有毒和无毒河鲀的种类,以及鱼体各部位含毒情况,避免河鲀中毒事件发生,也让消费者认识到养殖河鲀和野生河鲀的区别,增强消费信心。

(王辰阳)