



## 小饭桌 凭啥俘获了上班族

“300个月大的宝宝也想蹭饭吃，还收吗？”在一则招收学生小饭桌的广告下，有不少“大朋友”在留言询问。“餐馆太贵，带饭太累，食堂难吃，外卖又可能含有‘科技与狠活’……”去哪儿能吃得更好成了不少上班族面临的难题。如今，他们盯上了学生们的“小饭桌”。

中新财经



### “大朋友”也要吃“小饭桌”

“每天上午十点半，就要开始提前想好今天中午外卖点啥。”对于不少上班族来说，比起现在的顿顿餐厅、外卖，学生时代的小饭桌让人怀念得多。“量大、管饱，每顿饭四菜一汤还有餐后水果，价格也不贵。”

“加入学生小饭桌”是不少打工人的心愿。记者注意到，在社交平台上，很多人询问是否可加入学生小饭桌，一些小饭桌也打出了“学生与成人皆可”的广告。“工作日单餐成人四菜一汤450/月，学生550元/月。”一家同时接收成人和学生的小饭桌向记者表示，由于成人不需要托管，价格反而更便宜一些。

也有网友表示，由于自己吃太多，还被小饭桌涨了价。“因为成人和学生食量

和需求不同，价格都需要跟小饭桌重谈。”不过，并非所有学生小饭桌都欢迎“大朋友”加入。有网友称，自己看中了一家附近的一家小饭桌，但在询问时惨遭老板娘拒绝。

“说是之前有过几个大人，但是太挑三拣四，一会儿鱼不吃，一会儿鸡不吃，一会儿这个菜让多放点盐，一会儿那个说水果不上档次，折腾得老板都不想开店了。”

此外，成人的加入也让一些家长表示“不放心”。“虽然能理解，不过大人多起来的话还是会有些担心。”一名初中家长表示了忧虑。

需求之下，不少宝妈、自由职业者、创业者嗅到了商机，为上班族量身定制的“成人小饭桌”应运而生。

### 成人小饭桌背后的困境：利润低、难配送

记者调查发现，与多数人想象中的物美价廉不同，一线城市小饭桌的普遍价格为20~25元之间，利润空间小、配送困难成为限制小饭桌规模化经营的难题。

由于上班族不像学生上学那样集中，因此多数小饭桌不提供堂食、只接受自提或外送。而配送成本也让多数小饭桌只能限制在家附近。

“虽然食材不至于买最贵的，但品质也是相对较好的，所以定价只能说是中规中矩。”一名小饭桌经营者算了一笔账：“配送距离超过3公里的，我开车送过去，再加餐盒这些费用，差不多就等于白忙活了。”

她表示，自己经营小饭桌只是兼职，因此精力有限，每顿能出三人份餐已是极限：“只能说赚个辛苦费。”

袁原也表示，自己购买的食材多来自山姆及周边市场，且一直坚持小锅炒菜，因此出餐有限。“盈利不太方便告知，只能说净利润有赚，但是很低。”

“目前最多只能配送6公里远，配送费按公里数收。”袁原告诉中新财经，自己已考虑寻找负责配送的合伙人。“意向人员确实有，不过还在看，后续想扩大配送范围或者到其他地区。”

### 难倒商业化的“无证上岗”

对于上班族来说，干净、安全是选择小饭桌的重要原因之一，然而“无证上岗”问题却成了小饭桌无法大规模商业化的症结所在。

袁原告诉记者，自己为经营小饭桌，办理了健康证、营业执照和食品经营许可证。不过记者注意到，目前仍有不少成人和学生小饭桌存在无证经营或者只持有健康证的状况。

北京嘉维律师事务所律师赵占领表示，无论是在家吃还是外送模式，私人开设的小饭桌都需要具备健康证、营业执照和食品经营许可证，否则会违反食品安全法的规定。

在相关讨论帖下，有不少网友对持证问题发表了看法：“至少比那些脏乱的餐厅和外卖干净。”也有网友对此表示了担忧：“初心是好的，但是食品安全也很重要，太容易向小饭桌交付信任，就容易被有心人坑。”

证照问题不仅困扰着小饭桌与消费者，也难倒了曾被称作“餐饮界滴滴”的私厨平台——回家吃饭APP。这一为小饭桌提供商业化平台的明星软件，于2020年悄然停止运营。

据媒体报道，回家吃饭APP成立两年内，共完成了五轮融资。截至2017年，其注册用户达350万，拥有家厨4万，覆盖北上广深多个城市。

2016年实施的《网络食品安全违法行为查处办法》将网络食品交易平台被正式纳入监管范畴。其中明确规定，网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品生产经营者食品生产经营许可证、入网食品添加剂生产企业生产许可证等材料进行审查，如实记录并及时更新。通过第三方平台进行交易的生产经营者，应当在其经营活动主页面显著位置公示其食品生产经营许可证。

你会选择成人小饭桌吗？

### 被偏爱的小饭桌：“有家的味道”

“明天中午没有变动，热菜尖椒豆皮、蒜薹炒肉、凉菜菠菜拌金针菇，主食米饭。”上班族刘女士提前一天收到了成人小饭桌发来的午餐菜单。“没想到高中毕业十年后，兜兜转转又吃回了小饭桌。”刘女士感慨道。在她看来，比起餐厅和外卖，在家庭环境下制作的餐食更让人放心卫生安全。

“我是在社交平台上联系到的小饭桌，对方平时做饭容易做多，就干脆搞个小饭桌。”刘女士表示，“同龄人”和“同做同吃”的标签是自己信任的天然来源。

她告诉记者，自己订购的小饭桌规模较小，因此在菜单选择上会征求自己的意见，以避免忌口。“其实都是很普通的家常菜，但吃起来很有食欲，就像家里妈妈做的一样。有时候碰见自己平时不怎么吃的蔬菜，也能吃得干干净净一点不剩。”

“家常菜小饭桌主打的是油盐少、干

净，在小饭桌订餐的人其实多数是因为比以前更注重养生和健康。”这是小饭桌经营者袁原(化名)通过调查问卷得出的结论。“毕竟外卖和食堂大锅饭油很大，很容易吃腻，最后只能每天对着外卖APP犯愁。”

家住天津河西的袁原开设小饭桌已有一个多月。最多的时候，她一天出餐28份，最少时也有10份。“订餐人数每周都不固定，上班族居多，大多集中在新老梅江、海地，女性占比较高。”

“开设小饭桌的初衷是解决自己的吃饭问题，当时家周边没有能送的小饭桌，本着‘打不过就加入’原则，我想自己做个3-5人小饭桌，也是逼自己做饭。”她说。

为迎合年轻人的消费习惯，除正常餐食外，袁原还特意提供了减脂餐的选择。“正餐是23元，减脂餐是25元，都是自取价格。”