



码上看报



码上订报

代烧菜,传统菜市场升起新鲜烟火气

■菜市场代烧菜服务,为老百姓的一日三餐提供了便捷、平价的新选择。代烧菜实现了买菜与“上菜”的衔接,省去了自己烹饪的环节,这对工作忙碌的年轻人、身体不便的老年人等群体来说,省时省力、高效便捷。

■代烧菜的落地呈现出更贴合传统菜市场经营的可持续性,它并非是对传统经营模式的简单颠覆,而是在深刻理解并满足当前消费者需求空缺的基础上,对传统菜市场服务边界的探索。

■代烧菜这类能长期带动菜市场经济活力的经营服务方式,促使供应链上的农户、供应商、零售商以及代烧菜服务商等各环节主体,积极探索如何在新需求中实现转型升级,实实在在地带动农产品对接市场、扩大销售。

下班太晚来不及烧菜,买到食材却厨艺有限,吃腻了预制菜想来点儿现炒的……近期,上班族的这些用餐苦恼有了新的解决方案:菜市场代烧菜服务。

如今,菜市场免费代炒服务如雨后春笋落户于各大城市,上海等城市的类似服务同样受到市民热捧,这也佐证了我国居民衣食住行需求潜力巨大。深圳大学中国经济特区研究中心助理教授赖勉珊表示,当前我国新型餐饮业态不断兴起,预制菜、餐饮联名营销、超低价团购、“餐饮+直播”等层出不穷,探索出了新的业务拓展和增长路径,各类市场主体的创新发展也有助于进一步激发服务消费市场活力。



菜市场里的代炒菜摊位吸引市民驻足。

菜市场出了新鲜事儿:你买菜,我代炒

你买菜,我代炒!最近,深圳市盐田区一家菜市场兴起的免费代炒服务,引发了网友关注和热烈讨论,始自“00后”牛肉摊主龙泰吉的个人爱心举动,为整个菜市场发展挖掘出新商机。

“我妈妈以前一个人带我读书,她要去很远的地方上班,中午还要回来给我做饭,自己都没有时间休息,进入社会以后,看到很多像我妈妈一样的人,我就想着为大家做点什么。”龙泰吉说。

龙泰吉所在的邻立中心智慧农贸市场今年4月份刚开业,来自湖南的他率先推出“免费代炒”服务,瞬间成

了菜市场“顶流”。

记者在现场看到,龙泰吉的摊位各种证照齐全,分为售卖区域和开放式厨房代炒区域,顾客们可以直观地看到食材切割、清洗、爆炒的整个烹饪过程。“每一个环节都清晰可见,让顾客吃得放心。”龙泰吉说:“代炒菜是个有意义的事情,能够分担上班族的压力。”

吊龙、匙仁、五花趾……龙泰吉边切边给顾客介绍得清清楚楚,在推出了代炒服务后,他还组建立起了微信会员群。“现在大部分顾客都是从网上下单,有时间就过来拿,没时间我们就炒

好给送到家里去。”龙泰吉说,现在摊位的收支基本平衡,后续打算聘请专业厨师为顾客代炒,可能会收取一定的代炒和配送服务费。

看到龙泰吉生意火了,周边的不少摊贩也都相继推出了代炒服务,邻立中心智慧农贸市场的工作人员陈进锋介绍,代炒服务推出后,整个市场客流翻了一番。“现在农贸市场楼上的主题餐厅正在装修,很快就会开业,也配套了相关的厨房,顾客可以来楼下买菜、楼上做菜,实现从‘菜篮子’到‘菜盘子’的无缝衔接。”陈进锋说。

“烟火气”升级 上海菜市场代炒菜火出圈

近日,上海菜市场新推出的代炒菜服务受到广泛关注。便捷、实惠、健康的餐饮服务也备受附近市民与“上班族”的青睐,解决了部分年轻人和老年人“不会烧、懒得烧、烧不动”的难题。记者在社交平台看到这一服务逐渐火出圈,很多网友直呼“期待我家门口也开一个”“希望全国推广”。

近日,记者在位于上海市浦东新区永泰路1988号的一家新升级改造的菜市场看到,离菜市场门口不远的“您买菜

我帮烧”摊位吸引了不少市民驻足。摊主李冬在接受记者采访时表示,他选择开这家代炒菜的店,正是因为了解到现在很多人有这一需求。

李冬表示,自己每天早上七点多开始备菜,如果遇到市民想吃但店里没有的菜,他会建议市民自行前往旁边的卖菜摊位购买。刚买来的鱼、肉、蔬菜,经过店内厨师的烧制,一道道热气腾腾的菜肴被依次送到市民的手中。

在附近上班的陈先生点了一份代烧毛血旺,配上一碗

米饭,这样晚饭就解决了。陈先生对记者表示,下班之后也想休息一下,他是第一次尝试代炒服务,“我觉得价格比较合理,味道也不错,以后还会常来”。

李冬介绍,现在每天能有七八十单代炒菜,周末需求量大一些,基本在一百多单,希望这一服务能惠及更多人。60多岁的王阿姨几乎天天带着孙子在这里吃,“我点的都是比较清淡的菜,他们烧出来的味道很好,小孩子也喜欢吃,省时省力,非常便民。”

“去菜市场买个菜,直接端回一盘小炒肉”。最近,上海、广东等地的菜市场推出代烧菜服务,消费者买来的鱼、肉、蔬菜等,不一会儿就可以变成热气腾腾的菜肴,价格也实惠。

菜市场代烧菜服务,为老百姓的一日三餐提供了便捷、平价的新选择。一方面,代烧菜实现了买菜与“上菜”的衔接,省去了自己烹饪的环节,这对工作忙碌的年轻人、身体不便的老年人等群体来说,省时省力、高效便捷。另一方面,代烧菜平价透明、新鲜健康的特点,使其成为具有性价比的消费方式。代烧菜吸引更多消费者走进菜市场,不仅为传统农贸市场经营注入新的生机与活力,也让线下买菜、线下餐饮更加切合实际需求。

从火锅店到菜场书屋,从“帮择菜”到代烧菜,传统的菜市场正兴起新业态。“老牌”菜市场打出“新牌”,给生活增添了新鲜的烟火气。代烧菜的落地呈现出更贴合传统菜市场经营的可持续性,它并非是对传统经营模式的简单颠覆,而是在深刻理解并满足当前消费者需求空缺的基础上,对传统菜市场服务边界的探索。

新业态吸引消费者,展现出传统农产品供应链的拓展潜力。生鲜农产品的零售加工一体化,减少了食材从田间到餐桌的环节,缩减库存时间与损耗。同时,消费者直接参与食材选购,减少了供应链中的信息不对称。通过农户、供应商、加工商的高效协作和信息共享,供应链的整体运转效率获得提升,有利于提高农产品质量、附加值,提升供应链的透明度和可信度。代烧菜这类能长期带动菜市场经济活力的经营服务方式,也能通过供应链将新的活力和需求传导到生产端,促使供应链上的农户、供应商、零售商以及代烧菜服务商等各环节主体,积极探索如何在新需求中实现转型升级,实实在在地带动农产品对接市场、扩大销售。

从百姓餐桌到田间地头,无论是农户、供应商、加工商还是消费者,农产品供应链中的各环节主体,都能在菜市场经济新业态兴起中找到实现共赢的方式。也要看到,新业态在操作流程标准化、食品安全控制、健康饮食保障以及消费纠纷处理等方面,亟须建立更为完善的规范体系,以形成可持续、可推广的模式。商家还需综合考量食材采购、烹饪、厨房清洁以及顾客等待时间等问题,确保食品安全和服务质量。

无论如何转型升级,菜市场平价服务消费者的主线不能变,惠及百姓的追求不能变。随着更多创新服务不断涌现、市场机制不断完善,菜市场及其业态必将更加多元、便捷、贴心,用更浓的烟火气,温暖热爱生活的人。

(本版稿件由农业科技报·中国农科新闻网记者党菲参考新华社、《人民日报》、央视网整理)

代烧菜的背后是实体经济的一种突围