

“你买菜 我帮做” 菜市场“代炒菜”服务为何这么火

■中国城市报记者 刁静严

在外卖、餐厅及预制菜之间，菜市场“代炒菜”服务悄然兴起。

近期，上海、浙江、广东、江西等多地菜市场推出“代炒菜”服务，顾名思义，就是消费者在菜市场买好菜，在“代炒菜”档口付上几元至十几元的加工费，就可以将现买的新鲜食材换成热乎的现炒菜。

菜市场“代炒菜”服务为何这么火？传统菜市场如何向“农贸市场+”转变？新业态下，有哪些发展瓶颈亟需解决？中国城市报记者进行采访报道。

菜市场“餐厅”， 年轻人的新食堂

广东深圳市民卡卡是“代炒菜”档口的常客。以前，他周末偶尔做一次饭，每次都要重新买佐料和葱姜蒜。他吐槽说：“买好食材，再做饭，至少需要一个小时，费时费力不说，味道也不如‘代炒菜’档口的师傅做得好吃。”

卡卡介绍，他公司附近的代炒菜摊位，加工费炒素菜6元，荤素搭配8元，复杂一些的荤菜10元起，价格不算低，但是自开业以来，每天一到饭点就人满为患，可见“代炒菜”服务十分火爆。“有时候不知道点什么外卖，就会到楼下的‘代炒菜’档口去。看着厨师做，明厨亮灶，比外卖更健康。而且很多像我一样的同龄人都不太关注蔬菜的价钱，就想着‘代炒菜’方便省时，随买随炒，吃完就走，把做饭和点外卖的时间留给自己，尽情享受‘干饭自由’。”

近日，浙江省义乌市新马路邻里市集成了“代炒菜”网红顶流。在新马路邻里市集，不仅能买菜、洗菜、切菜，还可以到共享厨房炒菜，同时配有休闲用餐区，为消费者提供“一条龙”服务。

新马路邻里市集市场管理员金景秀接受中国城市报记者采访时介绍，在市集里，消费者可以自行选购食材，到档口进行加工，消费者全程看着师傅洗、切、炒，能够放心食用。“加工任何菜都可以，也没有低消的限制。除了家常菜，宝宝辅食、减脂餐、月子餐等都可以做。”金景秀说。

记者采访过程中了解到，经济实惠、新鲜可口、方便快

捷是“代炒菜”火爆的重要原因。相比于外卖或餐厅，“代炒菜”意味着更新鲜、更实惠、更放心，相比于上门“代炒菜”，菜市场“代炒菜”更加灵活。

人间烟火气，最抚凡人心。“代炒菜”的出现反映了市民对这一模式的强烈需求。对年轻人来说，辛苦工作了一天能够直接吃上热乎的饭菜；对中年人来说，下班顺便买菜，代炒省时又健康；对做饭不便的老年人来说，菜市场买完菜，代炒更省事。在菜市场买好食材、自由搭配，“代炒菜”大大节省了时间成本、人力成本和经济成本。

满足消费者多样化需求

“代炒菜”餐馆，更像是结合了菜市场和餐厅的新业态。有需求就有市场，就需要厨师和服务人员的加入，“代炒菜”的火爆也吸引了众多餐饮从业者的加入。

李冬从事餐饮行业已有10余年，3个多月前，恰逢菜市场升级改造，他在上海浦东永泰路一菜市场开了一个以酸菜鱼为特色主打“代炒菜”档口。

他的档口面积大概20平方米，设有用餐区，按要求办好了营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等证照。每到用餐高峰期，李冬档口的用餐区座无虚席，很多居住在附近的市民还会拿着其他地方买好的食材过来代炒。

中国食文化研究会会长洪嵘接受中国城市报采访时

表示，相较于外卖和预制菜，代炒菜服务以其食材新鲜、健康、实惠、便利的特点，满足了消费者亲自挑选食材、同时见证烹饪过程的需求。从市场需求来看，代炒菜服务填补了餐食市场的空白。它不仅为没有时间做饭的上班族等群体提供了就餐便利，同时也促进了就业。

“代炒菜”的火热，不仅折射出消费者多样化需求被满足，还反映了商家服务理念的变化。当生鲜电商、蔬果超市、社区团购等新兴的精细化经营模式抢滩市场时，“代炒菜”依托菜市场自身资源优势，瞄准周围居民的现实需求，为传统菜市场积极转型提供了样本，不仅为菜市场带来了流量和人气，更让传统市场焕发出了新的生机与活力。

中国物流与采购联合会食材供应链分会秘书长秦玉鸣向中国城市报记者表示，“代炒菜”是菜市场摊主进行交易服务的延伸，与近年来流行起来的“上门代厨”等“代经济”一样，满足了消费者对于食材定制化的需求，增加了菜市场的消费场景，拓展了菜市场消费群体范围。“代炒菜”服务的兴起背后，是农贸市场寻求新转型升级的时代机遇，也为市场注入了新的活力。这一新业态让菜市场从单一的食材销售场景，转变为集购物、餐饮于一体的综合服务平台，提升了市场的吸引力和竞争力。

秦玉鸣对“代炒菜”的未来发展持乐观态度，他表示，尽管这种业态还处于萌

芽阶段，但随着消费端需求的不断提升以及传统农贸市场的升级转型，其具有广阔的市场潜力，有望成为一种成熟的餐饮新模式。

传统菜市场 如何向“农贸市场+”转变

为了打破人们对传统菜市场“脏乱差”的认识，许多城市对菜市场进行升级改造。以上海市为例，今年上海市将“升级改造80家标准化菜市场”列为办实事项目。上海市商务委员会数据显示，截至10月底，上海市共有98家标准化菜市场完成升级改造，超额完成任务。

“代炒菜”火热现象背后同样需要冷思考。城市传统菜市场该如何向“农贸市场+”转变？

金景秀以他所在的市集具体介绍，市集经升级改造后，安装了中央冷气系统和新风系统，还打造了以数字支付、数字零售、数字营销为三个主场景的数字化平台，能够实现智慧支付、菜品溯源、智能管理、线上消费。未来市集还将通过引入新业态、跨界融合等“农贸市场+”举措，为经营户提供更大的创业舞台，为市民提供更好的购物体验，在重新定义菜场功能的同时，让市集成为一个高黏性的社区居民聚集地。

近年来，从行业竞争加剧到渠道分流，再到线上电商的冲击，不断加速倒逼传统菜市场做出新的改变。秦玉鸣建议传统农贸市场引入信

息化平台，通过有效的模式变革和数字化升级赋能其高效运转，利用“无形的手”推动农贸市场及其上下游全链条的高质量发展。他介绍道，将商户管理、摊位管理、食材安全管理、物业管理、人员管理以及菜价管理等内容信息实时化、具体化、可视化，提高市场的管理和运营效率。消费者也可以通过手机APP或小程序查看商品信息、价格、库存等实时数据，实现在线下单、支付、溯源等交互功能。

洪嵘坦言，尽管代炒菜行业前景广阔，但在发展初始阶段面临一些挑战。比如，存在服务质量的标准化和规范化问题，由于涉及食材采购、烹饪过程、卫生管理等多个环节，目前尚缺乏统一的标准和规范，这可能导致不同服务提供者之间的服务质量参差不齐，影响消费者体验和行业发展。此外，专业人才队伍的建设也是一大挑战。代炒菜业务需要专业的厨师和服务人员，但目前市场上这类人才供应不足。如何吸引和培养足够数量的专业人才，成为行业发展的一大瓶颈。

洪嵘建议，相关职能部门应积极引导，逐步规范代炒菜行业。一方面，制定清晰且具操作性的服务标准，确保食品加工安全；另一方面，加强对代炒菜服务的监管力度，保障消费者的合法权益。同时，畅通维权渠道，让消费者在遇到问题时能够及时得到解决。



北京第一支驻扎火车站的 综合消防救援队亮相

11月6日，北京南站地区小型消防站正式揭牌。这是北京首支驻场站综合消防救援力量，可以在3分钟内开展火情处置。站内配置消防车2辆，20名政府专职消防队员驻守。

据了解，下一步，北京市重点站区管委会将推进其他车站地区小型消防站建设，实现“一车站、一小站”的目标。图为北京南站地区小型消防站举行挂牌仪式。

中国城市报记者 全亚军摄