

“你买菜，我帮做！” 菜市场“代炒”服务火了

代运营、代收费、代工、代办、代购……付费找别人代替自己完成某件事，已经十分常见了。

应市场需求的变化，近日，上海、深圳、浙江等多地的菜市场内出现了“代炒菜”业务，顾名思义，就是帮着顾客把菜炒好，在菜场买好菜后，只要在“代炒菜”档口付上几块钱到十几块钱不等的手工费，就可以实现“从摊贩手中接过新鲜食材，拎着热乎的现炒饭菜回家”的全过程。

听起来像是把“餐馆”搬进了菜市场。这一充满烟火气的创业“新赛道”能兴起吗？



代炒一个素菜收六元

在外卖、餐厅及商超预制菜之间，“代炒菜”服务悄然兴起。

李冬的“代炒菜”小档口是在三个多月前开起来的，当时正好赶上菜市场改造升级，做了十几年餐饮的李冬觉得新的机会来了。按要求办好营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等证照后，李冬以酸菜鱼为特色主打的“代炒菜”档口正

式迎客。

李冬说：“因为上海这个地方，特别是上班族，在家里烧饭不具备这些条件。所以市场里就慢慢有像我们（代炒菜档口）这样操作的。而且我们不像以前做餐饮店，顾客来两三个人，感觉点一个菜、两个菜，有点不好意思。我们这就不存在，你就哪怕来炒个土豆丝，炸一个排

条，对我们来说都是一样的。”

代炒一个素菜收费六元，复杂一些的荤菜小炒十二元，如果只买了鸡、鸭、鱼这类主菜，李冬的档口还提供包括蔬菜在内的配菜服务。

李冬说：“如果用我们的辅料，就再加个几块钱。我们用的味精、鸡精都是品牌的，标准已经提得很高了。”

菜市场正在迭代升级

在金景秀这样的市场管理人员看来，培养、呼吁商户的协作十分重要，其背后折射出的是服务理念的变化——传统菜市场如何向“农贸市场+”转变。

金景秀说：“‘农贸市场+’的一个改革试点，现在我们到菜市场，不仅要买菜，可能还要去买点超市里的东西，我们会加一个超市。像有些地方周边医疗资源不多，有需求的，我们可以加一点医疗。等于是我们提出了理念，然后让经营户去落实这些东西。现在蔬菜会帮你清洗，牛肉会给你切片。所以像我们市场卖牛羊肉档口，这个大小的市场，一家就足够了，现在是三家。”

软件之外，还有硬件的升级改造。为打破人们对传统菜市场“脏乱差挤”的认识，许多地区开始“重构”菜市场。例如，截至今年8月末，上海浦东已完成25家标准化菜市场升级改造，李冬说，自己所在的永泰菜市场，干净整洁，不仅有空调还有专门的休

息区，自己的小档口也纳入了市场的通风、排烟系统。

中国食品产业分析师、广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬认为，从当下的市场需求来看，“代炒菜”是一个能够满足个性化需求的新业态，未来需要通过配套服务的提升，进一步引导，让行业走向规范化、专业化及品牌化的方向，以获取更广阔的市场空间。

朱丹蓬说：“代炒服务从整体去看，对于整个菜市场的创新升级跟迭代，已经表现得淋漓尽致了，未来，它肯定会越来越多。现在的问题是整体的体系是怎么搭建？我觉得可以更多地去（发展）个性化、人性化（服务），有些人（口味）偏淡一点，有些人偏咸一点，有些人要素一点，从代炒的角度来说，比餐饮行业服务得更加到位一点，是完全可以满足消费端的核心需求跟诉求的。它现在只是起步阶段，有待进一步观察。以目前生活的节奏来说，未来它一定是刚需，整个菜市场往规范化、专业化、品牌化、服务化去发展。”（央广网 澎湃新闻）

“他们烧得好吃，自己烧不好吃”

除上海以外，类似的“代炒菜”服务也已在浙江、深圳、江西等多地出现。今年10月1日，浙江义乌新马路邻里市集正式推出了厨师“代炒”服务。

今年60多岁的王大爷是第二次来这里让厨师“代炒”，代炒的菜肴是一份大肠。

王大爷说：“我天天来买菜看到的，我就住这隔壁，他们比我们自己烧得好吃，他们食材也处理得很干净，家里也有几个菜要烧的，但是这种菜就是他们烧得好吃，我们自

己烧不好吃。”

口味是一方面，相比于普通的饭店或者外卖，“代炒菜”意味着更新鲜、更实惠，想吃什么自己在市场买好，洗、切、炒的全过程都清清楚楚；和固定找家政阿姨烧饭相比，“代炒菜”这种模式又更加灵活。江西萍乡市九洲随便餐馆的老板陈鹏几年前就开展了这项业务，眼看着大家的接受度越来越高。

陈鹏说：“刚开始就是3家店，然后随着每天在



这里吃饭的人越来越多，慢慢地就有了8家店，可能也是他们觉得这里方便，食材新鲜，现炒、现买、现切，没有冻的菜、预制菜之类的东西。”

“代炒”档口是怎么做起来的？

不过，如果以产业链的视角来观察“代炒菜”，会发现它的出现并不是偶然。浙江义乌新马路邻里市集市场管理员金景秀认为，围绕着菜市场周边的住户画像是什么样的，有没有现实需求，是“代炒菜”能否发展起来的最重要的条件。

金景秀介绍：“先有这个想法，调研发现这个确实可行。通过市场调研，周围一公里，我们这周边上班的人比较多，在家里的老年群体也比较多，对年轻人来说下班回去炒不来，对老年人来

讲，年纪大了、手脚不方便，也太费时费力。像大一点的城市有商铺、超市，它们是已经切好、包装好，当时我们经过调研发现，群众接受度还不是很高，还是想要现杀现切的。然后我们提出一个设想，就联合这些经营户搞起来。”

有了需求，还要打通“代炒菜”服务提供者和顾客之间的通道——市场的升级和经营户们的服务升级。李冬算了笔账，每天上午10点多到中午1点、下午4点开始到晚上7点是两个比较

忙的时间段，如果一下子涌入十几位顾客，同时洗菜、切菜、炒菜，对于一个小档口来说，难以应付。因此，菜市场的商户们能否提供洗、切的前端服务，是“代炒菜”能不能实现的另一个重要条件。

李冬说：“包括鱼片、蔬菜削皮等，他们都给弄好。如果说每个人都拿一块猪肝或者一个土豆来，我又要去给他削，又要去给他切，这样我每天也是做不了多少。所以，他们把原材料给做好，然后来到我们这里，时间会节省出来很多。”



网友闲话

◎时来运转：这个好，吃得放心！

◎一只大鹏鹏：要不说南方人这个生意头脑真是绝了！

◎柏舟：上大学时候在学校超市摊位排队煮方便面的plus版。

◎福：嗨，就是来料加工。

◎100%纯牛马：我极其需要这服务。

◎王天源：有需求就有市场，代炒服务解决了上班族没时间做饭的问题，支持。

◎Me兔9394：现在外卖太多预制菜，而且不知道自己买的是不是预制菜，能代炒其实挺好的。

◎神经蛙：其实用全自动炒菜机就可以解决这个问题，再加个洗碗机，基本可以解放自己了。

◎王不留行：这在县城早就存在的一种业态，怕就怕菜市场的代炒点的卫生健康无保障。

◎丁万强：几十年前青岛市的啤酒屋就开始代炒。来喝酒的人自己买好菜带到啤酒屋，啤酒屋就给做好，收个加工费，主要营业额来自卖酒。

◎one piece：地点位置的选择也是一个问题，也许以后这种“代炒菜”模式还会和“外卖”等模式相结合。