

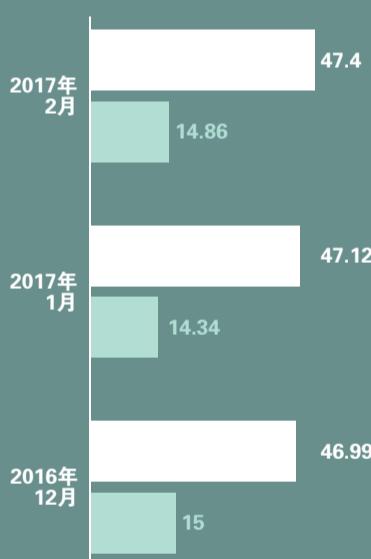
# 低端自助餐聚集廉价食材

餐饮行业转型初见成效，在以大众消费为主导的前提下，餐饮企业亦在适应着“微利”新常态，控制成本成为餐饮企业的共同课题。店铺小型化、外卖业务比重上升、精简菜单等做法成为餐饮企业降低成本支出的主要方式。但也有一些餐饮企业打起了食材的主意，以假乱真、以次充好时有发生。这背后是餐饮企业因逐利导致加盟监管方面缺失，让无良加盟商有空可钻。

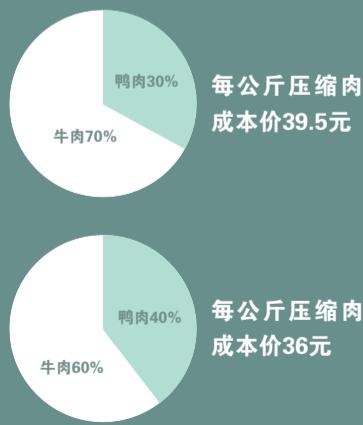


## 近3个月牛肉、鸭肉价格对比

(单位:元/公斤)



## 压缩肉成本价格估算



## 鸭肉冒充牛肉

去年12月，媒体曝光了长沙一家汉丽轩自助烤肉店用鸭肉冒充牛肉的视频，这家餐厅的工作人员在后厨将鸭大胸进行踩压、腌制等处理后冒充牛肉摆上自助餐台供消费者选用。此外，很多待处理的肉都是放在地上解冻，后厨卫生情况十分糟糕。

此消息一出，引起舆论哗然。12月26日，长沙市食药监局对汉丽轩自助烤肉涉事门店查封，并立案调查。同日，北京汉丽轩餐饮管理有限公司发布声明，称公司已经成立相关小组对此事件展开调查。该公司还表示，汉丽轩每家加盟店都是独立运营、独立采购、独立核算，食材并非由公司统一配送，因此单店行为并不代表普遍行为。如报道反映的情况属实，将起草律师函，对长沙麓谷高新区店进行严肃处理，直至终止合约，取消商标使用权。

12月30日，汉丽轩官网再发声明，称自即日起解除与长沙麓谷高新区加盟店的《合作合同》，依法追究其法律责任，并终止该店“汉丽轩”商标、字号及相关知识产权的使用授权。

值得注意的是，事发后汉丽轩方面连发的三份声明中都强调了汉丽轩旗下加盟店是“独立经营、独立采购、自负盈亏，极个别店面的违规操作不能成为否定汉丽轩所有店面的依据”。

然而仅一个月后，北京市食药监局对全市19483户企业餐饮门店检查时发现，有3家北京汉丽轩门店疑似肉品掺假，被责令停业整顿。公告显示，汉丽轩的3家“假肉”问题门店分别为海淀圆明园店、通州新海东路店、通州物资学院店，对应的公司主体分别为北京荣美顺轩餐厅、北京北极人餐厅、北京惠通亿旺商业管理有限公司。其中，圆明园店的1个鹅肉样本检出鸭源性成分，未检出鹅源性成分。通州新海东路店的1个标称“鸭肉、猪肉”占产品净质量分

数分别≥75%、70%”的“韩式烤肉卷”样本，只检出鸭源性成分，未检出猪源性成分。通州物资学院店的1个“牛排”样本疑似为牛、鸭肉混合。

汉丽轩长沙、北京门店在两个月内先后被曝出以鸭肉冒充牛肉的消息让汉丽轩在对长沙店“食材造假”属于个别门店行为的回复再次遭到舆论的质疑。有业内人士直言，汉丽轩方面在长沙店“鸭肉冒充牛肉”事件后连发的三份声明中强调加盟店“独立经营、独立采购”，实际上就是为了“甩锅”，汉丽轩一直以加盟的方式进行扩张，门店出现食材造假将对品牌造成严重的负面影响，不仅会影响消费者对于品牌的看法，也将影响有意加盟或者汉丽轩已有加盟商对于汉丽轩品牌的评估。汉丽轩的做法就是为了尽可能地维护其在消费者及加盟商眼中的品牌形象，但北京部分门店亦出现食材造假的情况说明汉丽轩在加盟商监管方面存在很大漏洞。

## 廉价压缩肉降成本

汉丽轩“鸭肉冒充牛肉”视频曝光后，很快引起舆论的广泛关注，相关视频及文章在多个平台转载。其中视频中涉事门店店员的一句“骗过全世界”成为不少网络稿件的标题，而该店员的这种说法也引起了众多网友的不满。

多数网友表示，汉丽轩的做法已经突破道德底线，这种食材造假的做法应该受到相关监管部门的严惩。也有部分网友认为，汉丽轩的中低端定位，客单价较低，同时又是自助的模式经营，为了获取更多利润才会在食材上做手脚。还有一些观点认为，使用压缩肉替代成本较高的牛羊肉是业内的潜在做法，不少餐饮行业都通过这种方式节省采购成本。

根据全国农产品商务信息公共服务平台显示，北京地区去年12月24日至今年3月4日，牛肉价格大致保持在44—51元/公斤，这期间湖南省的牛肉价格则保持在63—64元/公

斤，而“活鸭”的价格则大致保持在14.4—16元/公斤，二者之间的价格差异十分明显。

据一位不愿透露姓名的业内人士透露，压缩肉是餐饮业内一种处理肉类的方式，在火锅、烤肉等业态比较常见。但是很多餐厅都是将压缩肉廉价出售，一方面是为了节省食材，另一方面也能通过这种方式吸引消费者来店里消费。但是随着消费需求的提升，越来越多的餐厅为提升客单价开始售卖一些现切肉类，为了让消费者直观地看到食材，还会专门设立现切肉加工的展示窗口，现切肉类价格较贵，但是口感和口味都比较好。牛羊肉产品的成本仍保持增长态势，一些客单价较低的商家为了赚钱，就将价格较便宜的肉类与牛羊肉进行压缩，腌制后送上消费者餐桌，的确很难辨别真伪。

另一位牛羊肉供应商介绍，目前市面上散养牛的牛肉价格大致在50元/公斤，圈养牛的牛肉价格也已经超过40元/公斤。一般经销商或者餐饮企业批量购买的话可以享受批发价，但是与零售价的差别不大。市面上的确存在一些肉类加工厂，可以提供压缩肉类产品，如果是正规的生产厂家，可能只是提供碎肉压缩成的产品，也有一些厂家则是按照一定比例将牛羊肉与价格较为便宜的鸭肉等肉类压缩在一起，一些餐饮商家会将这类压缩肉作为牛羊肉来售卖，并从中获利。消费者不易察觉，监管单位也很难取证，久而久之就演变为业内潜规则。

中国食品产业评论员朱丹蓬表示，压缩肉的确实存在一定争议，如果是以货真价实的肉类做成压缩肉还能够接受，但是如果将低成本压缩肉贴上高价来售卖，就是欺骗消费者的行为。而且，压缩肉的生产过程是否符合食品安全卫生标准也有待考量，很多地区都曾曝出黑作坊生产压缩肉的消息，这样的肉类流向市场存在很大的食品卫生安全隐患。