

# 百度美团外卖推荐

## 三大订餐平台;2000元办假执照可通过审核

### “无证经营不止我一家”

偌大的五道口美食城,从2016年3月后开始申请营业执照,到目前为止的这近4个月申请过程中,整个美食城一直是无证经营。消防、工商、食药监也似乎遗忘了这片区域,偶尔来巡查的时候,商家们早已得知消息,互相通好了气关门大吉。偶尔也会有一些运气不好的商贩,忽略了消息,而一旦查处,至少被罚5000元。

“霸王花甲”是美食城中的一家,没有堂食,只有厨房和休息区。老板张瑞(化名)一家来自江西,为了方便孙子看病,便在亲戚的帮助下留在了北京。老板娘赵慧(化名)一直觉得与江西老家不同的是,在北京,规矩比人情更有用。她说,在老家办营业执照和工商许可证,只要找到朋友帮忙,那便是轻而易举之事。而在首都,他们这种小商小贩根本没有办法办下“两证”,因此从今年3月以来,她的店铺一直处于无证经营状态。“无证经营的又不止我一家,怕啥。”

高昂的店租费使“霸王花甲”选择了只做外卖生意。店铺有两间房,左边是全家人休息照看小孩子的小厅,右边是厨房。

每天上午10点半,订单准时通过美团和百度外卖到来。由于店铺上美团外卖平台需要《工商营业执照》和《餐饮服务许可证》,赵慧花了近1万

元找朋友借了证件上了美团外卖。

外卖平台对于如此多的无证或假证餐厅难道毫不知情吗?上述外卖平台内部人士称,各平台对于网络商户有明确要求,要求商家必须证照齐全。不过在实际操作中,平台的审查并不严谨,专业性也不高,甚至默认无证或假证的存在。

“等美食城的证办下来,得交1万元给美食城去使用这个大证。”赵慧筹划着接下来入驻饿了么,并已同饿了么的区域经理进行沟通,商量入驻的事情。当被问及为何不能免费使用大证时,赵慧笑了笑:“哪有那么好的事。”

“很简单,跟业务经理说好就行了”,仅租了一间厨房卖龙虾的李林(化名)对于证件不以为然。李林4月份开店,“一直没人来查过”。龙虾生意越做越大,李林想和品牌店合作,对方要求李林必须有两证。无奈之下,李林又斥资上百万元盘了新店,将这家店转让。

煤气、冰箱、橱柜,都折价送了,店里接外卖单的电脑也送。李林急于出手,面对前来询问转租的人,他甚至愿意把在外卖平台上的账号相送。“证件,你们也可以P嘛”,确认可以重新上线后,李林向承租人支招,“都这么干,没人查”。

### 相关新闻

## 北京三无“外卖村”聚集百余黑店

### 记者卧底9家外卖店,均无“餐饮许可”

### 北京像素102家餐馆居民楼开店,多家外卖平台默许上线

如果你在午饭时间去北京像素,就会发现到处是外卖小哥忙碌的身影,跟着走你就能发现102家开在走廊里的小餐馆。看了后厨污水横流,苍蝇乱飞,你可能再不想订外卖了。

两个月来,新京报多路记者进入饭馆暗访,陆续应聘9家饭馆服务员、杂工。它们无一例外均无“餐饮许可”,在外卖平台的默许下上线,摇身变成生意火爆的正规店。它们店面狭小,专营外卖,北京像素物业部门直言,这里的100余家餐馆,90%以上都是无照经营。

据《新京报》

## 102家走廊餐馆

中弘·北京像素小区是位于五环外的大型社区,也是北京东部最密集的居住区。小区内21栋楼仅以颜色区分,七彩色块中住有9700余户居民,商住两用的房屋属性吸引了大量创业者和租客,小区周围亦有30余栋写字楼。

像素北区为居住区,并没有对外经营的店面,每栋楼的一层还是开起了餐馆、足疗、美发店,这些小店招牌对外,店门则从楼道进入。

昏暗的楼道内,五颜六色的霓虹灯让人有种进入商业街的错觉。记者统计,北区共11栋楼,大大小小饭馆有102家,其中73家上了外卖平台。一到饭点,百

度、美团、饿了么等送餐员,就骑着电动车来回穿梭。

多家餐馆老板介绍,自2011年北区建成交房,这些饭馆就出现了,到了2013年,渐渐上了外卖平台。没有环保测评、没有营业执照、没有卫生许可和餐饮许可证,并不影响开店。

“有检查就关几天门,店主也不担心相关部门的检查。”一家外卖平台业务经理透露,小区物业曾提出把所有饭馆集中到9号楼,统一管理,但最终没有推进。目前的管理仅是“早上偶尔会去检查楼道,看看有没有招牌占道,垃圾有没有及时清理”。

## 知名加盟店仍无照开店

作为北京知名中餐连锁品牌,“嘉和一品”也出现在了北京像素小区。在北区11号楼一层115室,100余平米上下两层,容纳了嘉和一品像素店的堂食、厨房和杂货间。

嘉和一品像素店开了一年,老板并未露面。23岁的梁军(化名)是这家加盟店的店长,全程看管店面。生意忙的时候,他也会挽起袖子去后厨拌凉菜。嘉和一品凭借着极快的出餐率,在美团和百度两家的外卖月销量达2000余单。

嘉和一品像素店的加盟费达30万元,根据加盟协议,经营不善将被撤店。嘉和一品加盟部员工表示,每个加盟店需要办理独立的营业执照。像素小区的加盟店在筹办初期称可以办证,办证和店铺装修同时进行,然而店铺装修完毕,

证照却一直没办下来。

北京像素物业公司客服部马经理表示,2011年像素北区建成后,由于周边没有餐馆,就默许一层底商经营餐馆,从而形成风气。

由于小区楼房商住两用,业主出租开餐馆是个人行为,马经理称,物业苦于没有强制清理权利,管不了。如果有严重扰民现象,得到其他业主授权后,物业可以代为起诉。对于一层现在新装修的店铺,物业要求其签订装修协议,禁止餐饮经营,但已有的102家餐馆,仍无法管理。

“像素餐馆90%没有证照。”马经理称,对于小区餐馆无照经营的情况,物业已经上报给工商、食药监等部门,曾清查过一次,但现在依然存在。

## 小吃店聚集“啥证没有也没人查”

北区5号楼102室的“小东北家常菜”是像素社区的老店,开了5年,并以每月2000多单的外卖量保持着一定的人气。

凭借自己的人脉,老板杨明(化名)借了朋友的工商执照,在美团和百度外卖平台上线外卖,近期又重新回归饿了么,其中美团外卖为其销量贡献最多,每月达1700余单。

5000元的月租使杨明在各个方面节省开支,楼上白天堂食的区域,也是送餐员晚上睡觉的地方,垃圾桶翻找到了被误扔的粉条,拿回来继续使用。

生意的火爆让他们无暇打扫厨房,油垢堆积在灶台的四周,各种调料罐散落在水池旁边,水池里涮完拖把又堆上碗筷。苍蝇时不时停留在砧板上,它们

偶尔也会“光临”煮熟后放在地上晾了一天的猪大肠。面对在堂食区到处飞舞的苍蝇,杨明笑称苍蝇是自己家养的。

位于像素小区8号楼118的“姥家锅烙热面”却不以外卖取胜。这家以东北菜为主的快餐店12元钱就能吃到20个菜,还赠绿豆汤,吸引不少周边的上班族。

“我们是薄利多销。”老板刘红(化名)说。中午食客较多,需要不断清洗餐盘,厨师吩咐“多放洗洁精,一池水洗完了再换”,因此,整个中午的餐盘都从浑水中捞出简单冲洗循环使用。

“啥证没有,也没人来检查。”刘红毫不担心如此操作会有什么问题,事实上,他们自家也吃在这种环境下做出的饭菜,并将变味的猪肝给服务员吃。



8月5日,五道口啤酒花园美食城,两家餐馆的厨房正在开工。这里多家店铺都是这种无证经营的黑店。

## “3·15”后下线的黑店重回饿了么

“3·15”期间,“雨花庭参鸡汤”因无《餐饮服务许可证》,成为被饿了么下线的上千家餐馆之一,短暂的沮丧后,老板王强(化名)转而将精力集中在美团和百度外卖平台上。

在百度外卖上,王强把起送价定到了68元。其在百度上3月至7月的销量显示,月均超过2000单。一天外卖的营业额超过万元,占总营业额90%。记者通过手机定位附近的外卖,在百度外卖搜索同类菜品,“雨花庭”出现在百度推荐商家之列。

这个在百度外卖上销量排名31的餐馆仅是一家小作坊,在平台上没有上传任何照片。它栖身于后现代城六号楼,门脸隐藏在灌木丛中,不走近很难发现。

“雨花庭”来店消费的食客很少。一到饭点儿,30余平方米的饭厅挤满送餐员,在嘈杂的吆喝声中聊天、等餐、取餐。

“雨花庭”的狭小封闭的后厨除去灶台、橱柜,两个厨师在里面几乎转不开身,即使凉快的天气里,厨师

小伟(化名)经常热得衣服湿透。

到了下午3点,送餐员渐渐少了,“雨花庭”的员工才开始吃午饭。7月13日下午,一位特殊的“顾客”出现在雨花庭,这个背着双肩包、头戴鸭舌帽的男子在店长招呼下落座。

“饿了么的人来了。”店长立马打电话叫来了老板王强。王强很快出现,带着“鸭舌帽”走到店外的凉棚下密谈。半个小时后,鸭舌帽男子离开,带走了一盒价值128元的鹿茸参鸡汤。几天后,“雨花庭参鸡汤”在饿了么平台上线,7月24日,它有了第一个好评。王强上传了网上找来的宽敞明亮的后厨照片,然而,这个名为“雨花庭参鸡汤餐饮有限公司”的证件在工商信息查询网站上并没有显示。

据某外卖平台内部人士透露,“3·15”之后,饿了么在全国下线了几千家商铺,北京地区有上千家,市场份额从36%下降到30%。然而这些下线的黑店并未消失,随即上线了美团和百度外卖,也不乏个别店铺重回“饿了么”。