

# 夜宵下单量是平时3倍 外卖小哥下班时间延迟到凌晨2点

## 要听世界杯日子的球迷趣事,他们来告诉你

本报记者 高佳晨

“您好,这是您的外卖,如果您对我的服务还满意的话,请给我一个五星好评,谢谢!祝您用餐愉快!”

每到用餐时间,餐厅小店、大街小巷,一抹抹鲜艳而熟悉的“饿了么”蓝,穿梭在人群中,将一份份冒着热气的外卖,送到每位饥肠辘辘的食客手中,并送上一个大大的笑脸。

食客开始大快朵颐,而外卖小哥们马上又赶着去送下一个单子了。

在如火如荼的足球世界杯期间,外卖小哥们更是加倍繁忙,恨不能“装上翅膀飞过去”。胡根伟就是众多“蓝色大军”中的一员。

### 夜宵单量是往常的3倍 球迷最爱小龙虾、臭豆腐、烧烤

采访这天,恰逢杭州暴雨,街上来往的行人稀少,大部分都是外卖小哥。

胡根伟戴着头盔,脖子上挂着手机,脸上分不清是汗水还是雨水,滴滴答答往下淌;笑起来,眼睛眯成两条缝。

因为长时间送外卖,皮肤被晒得黝黑,跟他朋友圈相册里那白皮细肉的自拍“判若两人”。

胡根伟今年29岁,做外卖员已经一年多。此前三年的快递小哥经历,为他奠定了扎实的“踩点摸门”基础。

一年多来,胡根伟零投诉,几乎零差评,且月月跑单量遥遥领先,曾创下月跑单量1700多单的最高纪录,而外卖小哥的平均月跑单量是1400单左右。算下来,他平均每天都比别人多跑10单。作为片区“单王”和站点的“明星员工”,面前这个大男孩有些腼腆地挠着头,“也没有啦,就是多跑,无论天气好坏,别人休息的时候我也在跑。这条路是没有什么捷径可言的,吃苦谁都能做到。”

以往,胡根伟早上9点上班,忙到晚上9点左右回家。而世界杯期间,夜宵订单量剧增,光他们这个片区,单量就是往常的三倍多,夜班下班时间也延后到凌晨2点。

“这两天虽然下雨,但单日夜宵单量还是达到300多单。这个单量放在全杭州区域、放在全年来看,都是创下纪录的,况且我们这个片区还不属于夜宵最繁华的地段。”胡根伟说。

站点原本安排了7位夜班外送员,世界杯期间增加到10人,平均每人每天要多送10~20单,还是跑得很紧张。按照夜宵时间段平均一单挣9元来算,每天外卖小哥们能多挣100多块。这100多块辛苦钱,来得并不容易。

“火爆的店家出菜往往很慢,我们也要一直等,等半个小时一个小时都算正常;同时还要给食客解释原因,取得他们的谅解。”胡根伟告诉钱江晚报记者,球迷们最爱点的“下球菜”里,小龙虾配啤酒自然是当之无愧的NO.1,还有像臭豆腐、烧烤、炒菜、寿司、披萨等既重口味又方便食品,都颇受球迷青睐。

### 臭豆腐店老板生意也不做了 女球迷熬夜看球爱喝粥

跑的次数多了,胡根伟和许多店老板、食客都成为了朋友,也了解到了不少有意思的小故事。

一家生意很火爆的臭豆腐店,每天从11点以后就开始“爆单”,菜品往往供不应求。可老板是重度球迷,这意味着——“刚开始老板还会一边准备食品一边看球,看到精彩处,索性生意也不做了,店门一关了事。甚至有时候门都不关,就跑到隔壁小龙虾店去看球了,钱也不要挣了,劝都劝不回来。”

食客们也很有意思。一些女球迷既想熬夜看球,又想注重养生,怎么办呢?夜宵不点烧烤、小龙虾,点粥。什么红枣桂圆粥、山药枸杞粥,怎么健康怎么来。

凤起东路某小区的三居室里,住着七八个小伙子,他们是胡根伟最熟悉的常客。胡根伟只要看到他们其中某人下了单,就会直接电话过去问:你们其他人还点什么?我一起给你们带过来。

德国队输球当天凌晨,20多个人,光着脚,沿着建国北路跑了一圈,大概是打赌输了。

烧烤店的食客看球时,支持的球队进球了,一桌六、七个人,腾地一下站起来欢呼,还非要拉着一旁并不认识的“吃瓜小哥”胡根伟一起去喝酒庆祝。

天色已晚,胡根伟手机的蜂鸟APP,提醒他休息时间结束,他点击“上线”,戴上头盔,跨上电瓶车,笑咪咪地对记者挥挥手,继续他紧张而有趣的外卖旅程。

## 平台卖出超1亿只小龙虾,“寻虾买手”忙着花式试吃 品虾师:每周要抽查吃掉数百只小龙虾

本报讯 世界杯来了,小龙虾火了。最新数据显示,天猫、盒马、口碑、饿了么等平台已经卖出超过1亿只小龙虾。

因为天猫平台上小龙虾电商的崛起,“品虾师”成为一个新兴职业。在盒马鲜生,就有一批这样的“品虾师”。为了找到品质最好的小龙虾,这些“寻虾买手”早在今年4月就出动了。

“我们的采购小二走遍了全国最好的小龙虾产地,一家一家试,一个一个尝,到4月下旬就吃了上万只。在找到优质的小龙虾之后,我们的餐饮小二又自己研发了冰醉小龙虾、青花椒辣卤小龙虾、清水蘸酱小龙虾等口味,又是一波花式试吃。”盒马浙江有一支由采购、餐饮和门店运营小二组成的“小龙虾品鉴团”,会不定期“抽查”小龙虾的品质,每周平均都要吃掉数百只小龙虾。

作为品鉴团的一员,盒马亲橙里店的刘锐敏对盒马小龙虾的标准已经倒背如流。“盒马小龙虾标准包含了六条,其中两条主要针对销售、养殖企业的自我约束:清水喂养、科学饲养,规定了小龙虾的生长环境和养殖模式。另外四条除了自我规定外,也为普通消费者选购高品质龙虾提供了参考:个头饱满、腮白肚白、虾黄诱人、肉质Q弹。”

从小就爱吃小龙虾的刘锐敏,对于“品鉴团团员”的身份甚为满意,“不仅小龙虾销售



品虾师正在工作。

增速超过预期,体重增速也超过了预期。”

据刘锐敏介绍,盒马龙虾买手团队,为了挑选到符合预期的优质小龙虾,辗转赶赴江苏、湖北、湖南、江西、安徽等省份的盱眙、泗洪、潜江、洪湖、监利、常州等地,从水质、水域、养殖等各个关键要素入手,筛选最符合新零售标准的合作伙伴。消费者在盒马门店吃到的每一只小龙虾,都来自他们亲自考察过的合作伙伴养殖基地。

“一般来说,消费者只能简单从龙虾大

小、颜色鲜红等外表标准挑选龙虾,”刘锐敏说,“建立一个帮助我们自身管理、也便于顾客认识盒马小龙虾的品质,非常有必要。”

“以前,我最爱吃的是麻辣小龙虾、十三香等‘重口味’的做法,但在尝过那么多优质的小龙虾之后,更能欣赏清蒸、冰镇等更能还原小龙虾鲜美肉质的做法了。”刘锐敏笑说,“世界杯开赛一周,我在工作之余,也常常和朋友相约吃小龙虾喝啤酒看球,什么口味都尝一尝!”

本报记者 朱银玲