

『小龍坎』口水油事件：北京市の販売 2 割ダウン

食品资讯中心

news.foodmate.net 2018-06-07

08:22

来源: 証券日報

問題の核心：小龍坎火鍋が『口水油』事件を暴露されたのち、同社は明るい開かれた厨房照明設備を 5 日以内に完成させると宣言した。5 月 29 日から 6 月 5 日まで、既に 7 日が過ぎたが、さて、小龍坎火鍋の厨房改造計画は完成したのか？ 口水油事件の発生後、小龍坎はその営業にどのような影響を受けたのか？ ここに『証券日報』記者が、6 月 4 日から 5 日にかけて、北京市場の小龍坎火鍋の厨房改造について調べてみた。

小龍坎火鍋が『口水油』事件を暴露されたのち、同社は明るい開かれた厨房照明設備を 5 日以内に完成させると宣言した。5 月 29 日から 6 月 5 日まで、既に 7 日が過ぎたが、さて、小龍坎火鍋の厨房改造計画は完成したのか？ 口水油事件の発生後、小龍坎はその営業にどのような影響を受けたのか？ ここに『証券日報』記者が、6 月 4 日から 5 日にかけて、北京市場の小龍坎火鍋の厨房改造について調べてみた。

斜め前にある胡大飯館と比べると、小龍坎の店前はかなり閑散としていた。真正面にある店の客引きが耐え切れずに証券日報記者に告げた：『新聞報道の後、お向かいの小龍坎さんの商売は大きな影響を受けたみたい。以前ならこの時間帯には長い行列ができていたんだ。』

この北京市東直門にある小龍坎簋街（宮本注：私が駐在していた 2000 年ごろには『鬼街』と書きました。北京城から死体を運びだすための道路だったためこのような名前が付いたそうです）店は、ニュースで暴露されてから大きな影響を受け、これまでの行列ができるという盛況さは見られなかった。

北京小龍坎の客数明らかに減少

6 月 4 日、『証券日報』記者は、北京にある小龍坎の多くの店舗を訪問し、全ての店舗で厨房監視システムが設置されているのを発見した。時間は午後四時を過ぎたところで、食事時ではなく、北京工人体育館にある店舗の監視システムはまだ作動していなかった。だが、工人体育館店の門は、ガラス製であり、食事客はいつでも厨房の状況をのぞき込むことができた。小龍坎のスタッフもまた『証券日報』記者に『監視システムは、通常、営業時間だけスイッチが入れられ、具体的な作動時間については営業時間に基づき確定されるのだ』と語った。

6 月 5 日、『証券日報』記者は再び簋街にある小龍坎の支店を訪れた。この小龍坎分店は昨年 11 月 20 日に開業している。『実際うちの店は監視システムを早期に導入していました。開業の前に関連部門が要求を出しており、『口水油』が暴露された後に導入したものではないのです。』小龍坎簋街分店の責任者は、記者に語った。

記者は、顧客として 18 : 20 頃この火鍋店に入ってみると店内では人々が食事中だった。記者は、監視システムの監視モニタ画面付近に席をとり、2 時間ほどこの火鍋店における厨房を観察した。

監視モニタは 6 分割表示されており、食事客はこの 6 つの画面で様々な角度から厨房を観ることができるようになっている。おそらく、記者が口水油事件の後に、レストラン改造について問題提起を数多くしてきたからなのか、この簋街分店の店長が記者の前にやってきた。記者が問題提起した厨房改造について、彼は以下のように語った。『北京では、レストラン開業には市政府が監視カメラシステムの設置を要求しており、我々の明るい厨房監視システムは自分たちで設置したもので、決して本部の指示によるものではありません。すべての費用は、その当時で 3 万元以上しました。』『「口水油」についてはきつく禁じられています。本店ではもしスタッフが店のなかで「口水油」を使用しているのを発見した場合には直接通報すれば、100 万円のボーナスも与えられます。』この店長は語った。実際に、一部店舗での『口水油』事件が、小龍坎の全国全店舗に影響を及ぼしているのだ。

『小龍坎チェーンに加盟するハードルはとても高いものなのですが、一部店舗で機に便乗しようというところが出てくるのを避けるのは大変難しい。加盟店とはそんなもので、各加盟店の資質差は様々、全ての本店の火鍋用の食材は、全て本部から出荷されているのです。ニュースで暴露されて後、我々が受けた影響は甚大なもので、我々は無実だと叫びたいところです。でも、なにもできないのです。』小龍坎簋街支店の責任者は、『証券日報』記者に対し、今回の事件が小龍坎全体のブランドに影響を与えているという。

業界人は、「小龍坎火鍋はこの数年のうちに急速に拡張し、他の省・市のほぼ全てでこの加盟モデルがとられている。フランチャイズ加盟のモデル下では、フランチャイジーの管理制御が、直営店モデルと比べて脆弱なものになってしまう。さらに、小龍坎はすでに何百もの加盟店舗があり、『放し飼い』状態にあり、各種各様の問題が出てくるのは避けがたいのだ」と漏らした。

北京店『寝ている間にも撃たれる』： 営業額 2 割ダウン

結局のところ、今回『口水油』事件の影響はどれほど大きかったのか？ 小龍坎簋街支店の責任者は、『証券日報』に対し、嘆いた：『本当に大きな影響を受けており、来客数は大幅に減少、私たちはきちんと規定に従ってきており、『口水油』の使用なんてしていないのに、我々への影響は本当に大きいものです。』

店の安全性を証明するために、この店長は当時北京食品薬品监督管理局が検査に来た際の写真を証拠として取り出すと同時に、レストランの『下水（臍物：日本語の下水の意味には『汚水』が使われます）』の搬出先の記録と協力者の契約などを見せてくれた。

『事件発生後の 5 月 29 日、北京市食品薬品监督管理局の人たちが来店されて検査が行われたのですが、結果は全て正常でした。皆さんにはだれでも安心して食事していただけます。うちの厨房では専門設備を使い廃油を分離しています』 上述の店長は、『私たちは、北京奔冀廃油脂処理廠と廃油の処理契約をしており、一斤（一斤とは 500 g のこと）あたり 0.8 元で彼らに廃油を売っています。彼らは前日分の廃油を毎日回収してくれるのです』

記録されていたのは 2017 年 11 月から本年 6 月 5 日までの期間。データからみると『口水油』事件暴露後、この店舗の『下水』の回収量は明らかに減少していた。6 月 2 日と 3 日は週末であったが、前の週末の記録は 300 斤以上だったのに比べて今週はわずか 200 斤前後しかなかった。さらに、食事客の注文にも変化が見られた。

『北京地区には小龍坎チェーン加盟店は現在 6 店舗あり、それぞれの店とは連携をとっています。今回の事件は各店舗に少なからぬ影響を与えており、営業額が 2 割も減少してしまいました。』 上述店長はこのように語る。

実際、記者が食事をした二時間の間、小龍坎簋街店は満員にはならなかった。正面にある胡大飯店は、午後 18:20 前後から 20:20 まで長蛇の列ができる大盛況で、小龍坎の簋街分店とは格段の違いがあった。

小龍坎は、全国に 600 店舗を有しているが、巻き添えを食ったのは北京の店だけにとどまらない。やましいところの全くない小龍坎のフランチャイジーもまた同様の困難に面している。

実際、中国食品産業分析師の朱丹蓬は、「食の安全問題は、急速に拡大している火鍋ブランドチェーン店の背後に潜む大きな心配の種となっている。いずれの店も『時限爆弾』を抱えているが、店数が増えれば増えるほどその『時限爆弾』も多くなる。しかもこの『時限爆弾』が一旦爆発したら、その後は悲惨なものになる」と語った。

<http://news.foodmate.net/2018/06/471037.html>

Beijing Xiaolongkan's Saliva Oil incident: 20% reduction of turnover in Beijing Market

Food Information Center news.foodmate.net 2018-06-07 08:22 Source: Securities Daily

Core News: After the Xiaolongkan Hotpot was revealed its "saliva oil" incident, the company promised to complete the installation of bright kitchen lighting equipment within 5 days. From May 29th to June 5th, 7 days have already passed. Now, is the transformation of Xiaolongkan Hotpot cooking completed? After the saliva oil incident, how was Xiao Longkan's business affected? To this end, "Securities Daily" reporter, from June 4 to 5, conducted an investigation of the reform process of Xiaolongkan hot pot restaurant in the Beijing market.

After the Xiaolongkan Hotpot was revealed its "saliva oil" incident, the company promised to complete the installation of bright kitchen lighting equipment within 5 days. From May 29th to June 5th, 7 days have already passed. Now, is the transformation of Xiaolongkan Hotpot cooking completed? After the saliva oil incident, how was Xiao Longkan's business affected? To this end, "Securities Daily" reporter, from June 4 to 5, conducted an investigation of the reform process of Xiaolongkan hot pot restaurant in the Beijing market.

Compared with the diagonally opposite Huda Restaurant, Xiao Longkan's front door was even more deserted. Even

the solicitors of the hotel, located at opposite of the store, could not help but said to the "Securities Daily" reporter: "After the news coverage, the business of Xiao Longkan across the street has been greatly affected. Looking ahead to this time, their guests were waiting in a long line."

This Xiaolongkan in Dongzhimen Street in Beijing was greatly affected by the exposure of the news. The previous lineup was gone.

Beijing Xiaolong Kan passenger traffic significantly decreased

June 4, "Securities Daily" reporter visited a number of Xiaolongkan stores located in Beijing and found that the stores had installed a kitchen monitoring system. Because it was beyond 16:00 in the afternoon and it was not a meal time, the store's monitoring system at the Beijing Workers' Stadium was not in operation. However, as glass doors are used at the Workers' Stadium Store, all the people can always see the situation of the back kitchen. Xiaolongkan staff also told the "Securities Daily" reporter, "Monitoring equipment is usually open during business hours, the specific time of usage will be determined based on their own business hours."

On June 5th, Securities Daily reporter once again visited the Xiaolongkan's Guijie Branch. This Xiaolongkan Guijie Branch opened on November 20 last year. "Actually, the monitoring and control equipment for bright kitchens in our store has long existed, and the relevant departments had already made requests before opening, and it was not installed after the exposure of the "Saliva Oil"." The manager of Xiaolongkan Guijie Branch told Securities Daily reporter.

The reporter entered the hot pot restaurant as a customer around 18:20, and the restaurant already had guests dining. The reporter sat in the vicinity of the monitor display and observed the back kitchen of the hotpot restaurant for 2 hours.

The monitoring display is divided into six screens, the diners can observe the kitchen from different perspectives. Perhaps it was because reporter had reported many problems with the transformation of restaurants after the saliva oil incident, the branch manager appeared in front of the reporter. Regarding the issue of bright & clear kitchen transformation issued by the reporter, he said as followings. "In Beijing, it is required to install monitoring system at the opening of the restaurant. Our monitoring system was installed by ourselves. It was not the unified arrangement of the headquarters. All the costs were added. At that time, it costed more than RMB30,000."

"For the 'saliva oil', we resolutely ban it. We also have related measures in the store. If employees should find the usage of 'saliva oil' in the store, they can directly report it and receive a bonus of 1 million Yuan(RMB)." said the manager. In fact, "saliva oil" incidents in some stores did implicate all Xiaolongkan stores in the country.

"The threshold for joining Xiaolongkan is still quite high, but it is inevitable that some shops will do something opportunistic. Franchise stores will be like this, and the quality of each franchise is uneven. All of our hot pot ingredients are shipped from our headquarters. After the news was exposed, we were particularly affected and wanted to shout we are innocent, but we could not do anything about it." The person in charge of the Xiaolongkan Guijie branch told the "Securities Daily" reporter that the incident did affect Xiaolongkan's entire brand.

Insiders said that in a few short years, the Xiaolongkan hot pot has expanded rapidly. Almost all other provinces and cities have joined their model. Enterprises under the franchise model have much weaker control and management over franchisees than the direct model. Moreover, Xiaolongkan currently has hundreds of franchise stores, almost all of them are in a state of "Semifarming," and it will inevitably lead to various problems.

Beijing Store " Get shot even when lying down " Turndown 20%

What is the impact of the "Saliva Oil" incident? The person in charge of the Xiaolongkan Guijie branch lamented to Securities Daily: "We really have a big impact and we have a lot less passenger. Obviously we follow the rules, and we have never used 'Saliva oil', but we really have a big impact."

In order to prove the safety of their own store, the manager even took out photos taken by the Beijing Food and Drug Administration when inspection was executed at the store. At the same time, he also took the contract with their partner to show where the restaurant's "sewer" taken to.

"After the incident occurred, on May 29th, people from the Beijing Food and Drug Administration came to the shop and checked us. The result showed everything was normal. Everyone could really eat at ease. Our kitchen had special equipment to separate waste oil. The above-mentioned manager said, "We signed a contract for the treatment of waste oil with the Beijing Benyu Waste Oil Processing Plant and sold them our waste oil at a price of 0.8 yuan per 500g. They come to us every day to collect our waste oil exhausted in the previous day."

Recorded time is from November 2017 to June 5 of this year. From the data, after the "Saliva oil" incident was exposed, the number of recycling of the shop's waste dropped significantly. June 2 and June 3 are weekends. The record of the previous weekend will be over 150 kilograms, but now it is only about 100 kilograms. In addition, the diners' ordering habits have also changed.

"There are currently six Xiaolongkan franchise stores in total in the Beijing region. We have links between each of our stores. This incident has caused a lot of impact on various stores. The turnover has even been reduced by 20%." The above manager said so.

In fact, during the two hours of the reporter's meal, the Xiaolong Canjian Street branch was not fully occupied. From 18:20 to 20:20 the Huda Restaurant, across the street, is still full of people with a long line. There is quite a difference compared to the Xiaolongkan Guijie branch's business.

Xiaolongkan has nearly 600 stores across the country. Being embroiled restaurant is not only Beijing stores. There are still many innocent Xiaolongkan franchisee suffering from the same difficulties.

Actually, as China's food industry analyst Zhu Danpeng said; "The food safety issue is a major concern behind the rapidly expanding famous hotpot chains. Each single store has a "delayed bomb." The more single stores are opened, the more "time bombs" will be. And once this "delayed bomb" exploded, the consequences would be disastrous...."

<http://news.foodmate.net/2018/06/471037.html>

..... 以下是中国語原文

从门庭若市到营业额下降 20% 北京小龙坎躺枪口水油事件

食品资讯中心 news.foodmate.net 2018-06-07 08:22 来源: 证券日报

核心提示: 在小龙坎火锅爆出“口水油”事件后, 公司承诺 5 天内完成安装明厨亮灶设备。从 5 月 29 日至 6 月 5 日, 7 天时间已经过去, 如今, 小龙坎火锅的后厨改造是否完成? 口水油事件发生后, 小龙坎的生意又受到怎样的影响呢? 为此, 《证券日报》记者于 6 月 4 日至 5 日, 在北京市场对小龙坎火锅的后厨改造进展进行了调查。

在小龙坎火锅爆出“口水油”事件后, 公司承诺 5 天内完成安装明厨亮灶设备。从 5 月 29 日至 6 月 5 日, 7 天时间已经过去, 如今, 小龙坎火锅的后厨改造是否完成? 口水油事件发生后, 小龙坎的生意又受到怎样的影响呢? 为此, 《证券日报》记者于 6 月 4 日至 5 日, 在北京市场对小龙坎火锅的后厨改造进展进行了调查。

与斜对面胡大饭馆的门庭若市相比, 小龙坎的门前则显得冷清了许多。就连正对面饭店的拉客小哥都忍不住对《证券日报》记者表示: “新闻报道了之后, 对面小龙坎的生意受到了很大的影响, 以前这个时间点放眼望去, 都是长长的队伍。”

这家位于北京东直门簋街的小龙坎, 因为新闻的曝光受到了很大的影响, 以前的排队的盛况也不见了。

北京小龙坎客流量明显减少

6 月 4 日, 《证券日报》记者走访了北京多家小龙坎门店, 发现门店都安装了后厨监控系统, 由于当时是下午四点多, 并非饭点, 位于北京工人体育场的门店监控并未开启。不过, 工人体育场的门店启用的是玻璃门, 食客可以随时看到后厨的情况。小龙坎工作人员也向《证券日报》记者表示, “监控设备通常会会在营业时间开启, 具体关闭的时间根据营业时间来确定。”

6 月 5 日, 《证券日报》记者再一次走访了位于簋街的这家小龙坎分店。这家小龙坎分店于去年 11 月 20 日开业。

“其实我们店里的明厨亮灶监控设备早就有了, 开业之前相关部门就早已提出了要求, 并不是‘口水油’曝光之后才安装的。”小龙坎簋街分店负责人对《证券日报》记者表示。

记者以顾客的身份自 18:20 分左右进入这家火锅店, 店内已经有客人就餐。而记者就坐在监控显示屏附近, 对这家火锅店的后厨进行了 2 个小时的观察。

监控一共分为六个画面, 食客从这六个画面可以从不同的角度去观察后厨。或许是因为记者对于口水油事件后, 餐馆改造的事情提的问题过多了, 该分店的店长出现在记者面前。对于记者提到的明厨亮灶改造问题, 他表示, “在北京, 餐馆开业政府就要求安装监控设备, 我们的明厨亮灶监控设备是自己安装的, 并不是总店统一安排, 所有费用相加, 当时大概花费了 3 万多。”

“对于‘口水油’, 我们是坚决制止的, 我们店里也有相关的措施, 倘若员工发现店里使用‘口水油’的现象, 可直接举报, 即可获得 100 万的奖金。”店长表示。

事实上, 部分门店的“口水油”事件, 牵连到的, 是全国所有的小龙坎门店。

“加盟小龙坎的门槛还是挺高的, 只是难免有一些店铺会去做投机取巧的事情, 加盟店就是这样, 各家加盟店的素质参差不齐, 我们本店所有的火锅底料食材, 全都是从总部运过来的。新闻曝光后, 我们受到的影响特别大, 很想喊冤, 但却无能为力。”小龙坎簋街分店的负责人对《证券日报》记者表示, 此次事件的确影响到了小龙坎的整个品牌。

有业内人士表示, 短短几年, 小龙坎火锅迅速扩张, 在其他省市几乎都是以加盟的模式。加盟模式下的企业对加盟商的控制和管理要比直营模式下弱得多。况且, 小龙坎目前几百家加盟店铺, 几乎都是出于“放养”的状态, 难免会出现各式各样的问题。

北京店“躺枪”营业额下降 20%

这次“口水油”事件的影响究竟有多大? 小龙坎簋街分店的负责人对《证券日报》感叹道: “真的影响特别大,

客流量减少了很多，我们明明都是按照规矩来的，并没有使用‘口水油’，但我们真的受到了很大的影响。”

为了证明自身店面的安全，该店长甚至拿出了当时北京食药监局来店里检查时的照片为证，与此同时，还把餐饮店的“下水”去向记录以及与合作方的合同拿出来给记者看。

“事情发生后，5月29日，北京食药监局的人都来店里进行检查了，结果为一切正常。大家真的可以放心用餐，我们后厨有专门的设备来进行废油的分离。”上述店长表示，“我们与北京奔冀废油脂处理厂签了废弃油脂处理的合约，按照每斤0.8元的价格出售给他们废弃油脂，他们每天都会来拉前一天的废弃油脂。”

记录时间从2017年的11月份至今年的6月5日，从数据来看，“口水油”事件曝光之后，该店铺的下水的回收数量明显下降了，6月2日、3日为周末，之前周末的记录会在三百多斤，而现在只有二百斤左右。除此之外，食客的点餐习惯也发生了改变。

“北京地区目前一共有六家小龙坎加盟店，我们每家店之间都有联系，这次的事情对各家店都造成了不小的影响。营业额甚至减少了20%。”上述店长如此表示。

事实上，在记者用餐的2个小时的时间内，小龙坎簋街分店并未满座。而其对面的胡大饭店，从下午的18:20左右排满长队到20:20依然人满为患相比，小龙坎簋街分店的生意确实淡了很多。

小龙坎在全国将近六百家门店，受牵的不止北京，还有许多的问心无愧的小龙坎们遭受着同样的困境。

其实，正如中国食品产业分析师朱丹蓬所言，食品安全问题是连锁火锅品牌高速扩张背后的一大隐忧，每一个单店都代表着一个“定时炸弹”，单店开得越多，“定时炸弹”就会越多。而这个“定时炸弹”一旦爆炸了，后果不堪设想。