

# 高校外卖管理模式初探

周海燕

合肥学院 安徽 合肥 230601

**【摘要】**“外卖”的出现，促进了社会生活方式的变革，高校围墙也挡不住“外卖”浪潮的冲击。“外卖”满足了在校大学生餐饮多样性需求的同时，也给校园的食品安全、交通安全、卫生环境、治安环境等带来一定的负面影响。高校面对“外卖”的冲击，采取的应对措施是各不相同的。本文从利弊分析、顶层设计、多部门联动等方面，探讨如何消除“外卖”给校园带来的负面影响，并从实践的角度探讨利用“外卖”之力推动高校后勤改革，推动校园安保上层次。

**【关键词】** 高校 外卖 管理

网上订餐、特别是手机订餐 APP 的出现，使得餐饮服务摆脱店面所在地域的束缚，具备了跨“区域”竞争的能力。外卖改变了社会的传统餐饮方式，满足了人们餐饮多样性需求，让更多人享受美食的同时，节省了消费者时间，增强了人们的幸福感。高校是开放的校园，且当代大学生思想活跃，易于接受新知识、乐于尝试新事物。外卖一经出现，立即被大学生当做是学校食堂传统供餐方式的有益补充，但由于外卖给校园管理带来了一些负面影响，管理者对外卖服务的不同态度，使得外卖在校园遭遇种种尴尬。

## 一、外卖给校园带来的积极影响

一是满足学生饮食多样性的需求。学生食堂一般设置在校内离学生宿舍区比较近的地方，目的是为了给学生的生活带来方便。学校对入驻食堂的商家按严格的程序进行招标，还有一整套食品安全管理制度，再加上日常的监督管理，基本上确保了校内食堂的食品安全。同时，因食堂经营者有固定的客户——学生，利润基本上得到了保障，所以经营品种基本上是以年为单位固定不变，加之食品加工者创新不足，由于各种原因，大学食堂菜被大学生戏称为“第九大菜系”，其特点“丑、贵、少”，且基本与美味绝缘。即使有的食堂有所改观，但天天吃同样的饭菜也会让学生乏味。外卖的出现，学生可以跳出校园食堂菜谱限制找到想吃的饭菜、跳出食堂经营时间的限制随时都有“热”饭吃、跳出食堂圈定地点限制随地都有饭吃，满足了学生饮食多样化的需求。

二是节约学生的时间。学生食堂在就餐高峰期时，座位不足，“美味”食品窗口排队要长达十五分钟以上；去的晚了又可能会遭遇食品变凉或菜品不足的缺憾。面对这种现状，生病学生、考研学生、参加社团活动学生以及正在做试验一时离不开的学生，只能吃泡面或者饿着肚子继续坚持。外卖的出现，这一现状得到极大的改善。外卖的一个主要特点就是时效性，学生点外卖很大一部分原因是外卖可以在约定时间内将饭菜送到购买者指定的地点，既免去了食堂排队之苦，又让学生可以最大限度的节约就餐时间。

三是促进高校食堂改革。外卖的出现，冲击了食堂原有的经营理念和经营模式。那种“我做饭你来吃，我定价你来买”，否则，学生就要走出校园去吃东西，或者周末才能改善伙食的时代一去不复返了。外卖的目的是为了赚钱，学生食堂的经营者的目的也是为了逐利，当相同目标的经营者的为了争夺学生这个消费市场时，比拼的就是饭菜的质量、价格、商家的服务。校园食堂经营者为了生存，就要正视与外卖的竞争，想要在竞争中不败，就必需需要提升饭菜质量、增加饭菜品种、改进供餐方式、延长供餐时间、改善服务态度，

同时要根据学生的口味需求、用餐方式、用餐时间等个性化需求，提供个性化服务。

四是减轻了校门口流动摊点等综合治理的压力。学校所在的位置，历来是流动摊点云集之地。每当夜幕降临、市容工作人员下班的时候，这些流动摊点云集高校大门口，堵塞交通，学生进出校门不得不在各摊点间穿梭，极易酿成交通事故；这些流动摊点没有营业执照，出售的食品也没有经过有关部门检验、检疫，这样的食物对同学们身心健康和生命安全构成了严重威胁，且有的摊点携带煤气罐现场操作，有爆炸的危险，影响过往行人及学校的安全；这些流动摊点在每天收工之后，地上只剩下极难清除的餐余垃圾，影响市容及校园周边环境。这些隐患，已成为学校乃至当地市容久治不愈的顽症。外卖的出现，使学生对大门外流动摊点的热情极速下降。由于利润的减少，学校大门周边流动摊点的数量也在减少，使得综合治理压力得以缓解。

五是给学生勤工助学提供了更多的机会。外卖刚一进入校园，给校园的管理带来了一定的冲击，各学校对外卖的态度也是不同的。如：2015年《北京青年报》记者调查了京城 18 所知名高校，发现至少有 8 所禁止外卖进入校园。为此，有的学生就抓住了外卖派送的商机，加入外卖派送队伍，以自己购买的名义，绕过学校的规定，将外卖带入了校园，完成外卖派送的最后一段路，以此来赚取派送费。有的学生复制外卖派送模式，衍生出了校园快递代取、水果代买、食堂饭菜代购等新时期勤工助学的“新”招。

## 二、外卖给校园带来的负面效应

作为外卖商家，效率和利润是其第一位的追求。为了保障能从校内食堂经营利润中分出一杯羹，势必会使用各种手段来“争夺”校园学生客户。由此，必将给校园的管理带来负面影响。

(一) 食品安全隐患。为了和食堂比拼价格，餐饮外卖商家想方设法从原材料采购、食品加工、店面租金、国家税收等方面降低成本。有的外卖商家为了降低成本，根本不租实体店，只有一个小小的食品作坊。食品卫生躲过了监管部门定期及不定期的检查，其质量只能靠商家的自律来控制，时间长了，思想懈怠，加工场地就变成了污水横流、油污满地的“苍蝇、蟑螂、老鼠馆子”；同时，外卖为了派送方便，很多餐盒都是塑料制品，有的不符合卫生标准，且餐盒本身就含有毒性，其毒性通过盛装的食物传递到学生体内，直接危害学生的身体健康。建议学生能点外卖的坚决不点，就算是点了外卖，在选择外卖的供应商时要仔细斟酌。

(二) 交通安全隐患。一些手机 APP 订餐商家在

客户点餐时是有约定送达时间的,送餐速度也是送外卖人员拿到派送费的重要参考指标。因此,外卖的派送速度是越快越好,摩托车、燃油助力车及电动车是外卖的首选派送工具。外卖派送人员为了拿到更多业务,有的在送外卖的路上,还在抢单。大多数学生点外卖的时间是放学时间或者下课时间,校园道路上人流量大。在校园内边骑车边看手机,极易造成交通事故。电动车、无牌无证的燃油助力车不需强制买保险,发生交通事故后,有的选择逃逸,给事故的处理造成一定的麻烦,有的即使没逃逸,因其无保险,后续问题的解决仍很困难。

(三)对校园环境的影响。高校是教书育人的地方,是知识的殿堂。外卖的进入,派送人员的穿梭,给宁静的校园生活带来一丝丝的喧嚣。外卖基本做到了二十四小时随时送餐到指定地点,由于就餐人员的不经意,卫生清洁的不及时,这就使得学生宿舍、教学楼宇、体育场馆等校园的各个角落都随时可能会冒出如塑料袋、塑料饭盒、一次性筷子等包装外卖的白色垃圾及餐余垃圾。在宿舍中点外卖的同学,有的直接将餐盒、剩饭剩菜留在寝室或公共楼道。由于打扫不及时,这些垃圾不仅气味难闻,而且极易滋生细菌,给公共环境卫生和个人健康带来伤害。

(四)对学生及其家庭的影响。一是滋生了学生懒惰心理。天气恶劣时不想出门的学生及住在高楼离食堂较远的学生,叫外卖是其懒惰心理在作祟,任其发展,会助长其“少爷小姐”的好逸恶劳的习气,助长懒散怠惰之风,不利于学生的成长成才。二是减少了学生与外界的交往。有的学生是因为迷失于网络而窝在宿舍,外卖的出现使其仅有的在吃饭时与外界沟通的机会也被剥夺了,长此以往,降低了学生的社交能力,养成学生沉迷虚拟环境的不良习惯。三是给父母带来额外负担。本来食堂的饭菜的价格与外卖的价格可能会持平,但送餐上门,特别是恶劣天气的送餐上门,外卖价格还要加上派送价格,使学生的生活成本增加。因此,学生的家长既要担心学生在学校学不好,还要承担额外的生活费用。

### 三、高校不能禁止“外卖”的缘由

(一)高等教育是为社会服务的。这就决定了高校同社会并非是相互对立、相互排斥的关系,而是城市的一个“命运共同体”,应相互理解和包容。也只有双方做到了包容和理解,才能避免不必要的矛盾和误解。这就要求高校应主动融入社会,与所在城市一起成长。然而,高校“禁外卖”,表明高校与城市之间存在情感隔阂,需要双方进行相互交流和沟通。高校的校园是开放的校园,其开放的目的是为了让学生在毕业后,快速适应社会,将自己所学尽快的转化为生产力,从而达到为社会服务目的。如果高校以为为了学生健康成长为由而限制外卖进校园,就好象学生的一门必修课没有开设一样,影响了学生的全面发展。

(二)高校后勤社会化服务应该接受外卖的挑战。国内高校基本上都实现了后勤社会化服务,包括餐饮服务在内的许多方面已经与社会实现了有效“接轨”。且国家规定,高校食堂应该实行“零租赁”,就相关餐饮服务价格而言,高校校园内的食堂饭菜价格与校外市场上的饭菜价格相比,原则上应该更低;但由于监管不足或竞争的不充分,高校内的食堂饭菜质量与社会相比并无明显优势,甚至还要差一些,这就导致了一些在校大学生对校内食堂饭菜的不满意。作为校内食堂的经营者,虽然说也有市场化意识,但却并没有完

全跟上市场的消费需求。在不少社会饭店纷纷触网进行网上配送外卖的今天,校内餐饮经营者却还墨守成规、一如既往地坐在食堂里等顾客,全然无视社会的变化和现代大学生消费习惯和需求的逐步转变。禁止叫外卖折射出学校的虚弱,有利用权力“消灭”竞争之嫌。

(三)学生有选择外卖的权利。大学生大都年满十八岁,他们在大学期间一方面要学习知识,另一方面也要学会做出各种人生选择,并承担相应的选择后果。学生在哪里吃饭,吃什么饭是他们的自由,别人无权干涉。高校不能以食品安全、交通安全和培养社会责任感为由就剥夺学生叫外卖的权利,这于法于情于理都说不上。

### 四、高校面对外卖应有所作为

禁止不是办法,需求还在那里。面对外卖的多方面影响,作为一个知识群体聚集、智慧层次较高的地方,高校应该顶层设计,多部门联动,让外卖为学校教育服务、为学校科研服务、为高校后勤社会改革服务,最终达到为学生的“成长、成人、成才”服务的目的。

(一)立足现有条件把好入口关。高校是开放的校园,对出入的人员逐个进行登记越来越困难,困难不是放弃管理的理由。面对外卖,高校可以从以下几方面入手把好入口关:一是集中精力于重点大门。如果校园安保力量不足,可以对进出校园的大门进行合理规划,部分大门规划为仅供行人通行,集中力量用于人车均可通行的大门,加强对外卖人员特别是外卖车辆的管理。二是善于借助物防、技防的力量。对仅供行人通过的大门,可以采用限宽、抬高门坎、加装蛇形通道等方式,限制外卖车辆从此进入校园;对外卖车辆可以通行的大门,可以采用登记备案、进出刷卡、人脸识别等方式,掌握外卖派送人员信息,并给外卖派送人员规划派送线路、行车速度,对其中的违反者采取口头警告、限制进入等措施。三是实行校内换乘。在外卖可以进入的大门内设置外卖车辆换乘点,针对驾乘摩托车、电动车、燃油助力车的外卖派送员,请其换乘校方为其准备的免费自行车。这样,就可以降低外卖车辆的车速,最大限度的确保校园交通安全。

(二)加大经费投入。加强校园道路改造,在新校区设计或者老校区改造的过程中,应做好教学区、宿舍区周边的道路设计改造,切实将机动车道、非机动车道及人行道进行科学规划,能物理隔离的要物理隔离(比如将机动车和非机动车通行道路规划在教学及生活区外围;内部仅供非机动车和行人通过),如无法做到隔离,要在学生密集通过的线路,要加宽并抬高人行道,将各道进行物理隔离,使机动车与非机动车无法进入人行道,确保学生通行安全。加强学生食堂的改造,将集中布局的食堂规划、改造为多点分散布局,努力做到2-4幢学生宿舍有一个食堂及生活区,方便学生就餐。增加后勤保障投入,加大校园各区域保洁频度,确保学生宿舍、公共区域卫生随时有人维护,时时保持清洁。加大安保力量投入,合理布局安保力量,确保重要十字路口有安保人员值守,对外来不法人员进行全程监控,对来校各类车辆违规、超速行为进行及时制止,随时化解道路上的不安全因素。

(三)完善现有食堂餐饮服务。一要以学生为本,提高服务质量。延长营业时间,增加花色品种、降低食品价格、提升服务质量。可以采用一窗口多用的方式,增加食品加工人员,变单窗口单经营方式为单窗口分时段多家经营,确保单窗口既有早餐、中餐、晚餐,



还可以经营上午茶、下午茶及夜宵,既增添了花色品种,又增加了营业时间,满足了学生24小时多样化就餐的需要。二要针对学生的个性化餐饮需求,引导学生健康饮食。食堂要发挥营养师的作用,为不同的学生群体提供定制的营养套餐服务:对进实验室学生提供排毒养颜营养食谱、对运动量大的学生提供能量补充食谱、对考研类学生提供益智类营养套餐等,引导学生理性消费,以此来适应学生的需求。三要有“互联网+”思维,及时更新服务理念。食堂经营者要改变那种“我做好饭等你来吃”的陈旧观念,要利用现有外卖APP将食堂餐饮改造为校园互联网食堂,为学生提供网上订餐、派送服务;根据学生课表,科学选址,在校园内固定的地点统一提供配餐服务,减少学生奔波;为考研学生、为社团活动学生、为校园加班老师提供“单独订制”。四要动员全体师生员工参与监管,确保食堂食品质量。将食堂监管制度公开,拿出一部分资金,鼓励全体师生员工参与管理。如:举报食堂经营者不戴口罩、收取现金、食品变质等违反食堂规定的行为,查证属实后,扣一定金额的保证金,并将一半以上的扣款用于奖励给举报者。通过这种方式,动员尽可能多的师生员工参与食堂食品安全的监督管理。

(四)多部门联动确保安全。针对校园外卖,学校各部门要分工协作,并与当地政府相关部门联动,才能确保校园安全。学生部门要加强对学生的教育:在食

品安全教育中讲清外卖食品加工过程中可能的安全隐患,在交通安全教育中讲清外卖派送车辆给校园带来的交通安全隐患,在绿色环保教育中讲清外卖包装对大自然的伤害,在感恩成才教育中讲清外卖给父母增加的额外负担,让学生养成健康的生活作息习惯,养成学生理性消费的习惯。就业指导部门要加强在校大学生关于外卖行业的创业指导:引导学生参与校园内的外卖派送创业,用学生组织来占领校园派送市场,接力完成校外外卖在校内派送的最后一段路,加快外卖的送达速度,节约校外送外卖人员在校内找楼、等人的时间,最大限度提高外卖派送效率,降低外卖给校园带来的安全隐患。保卫部门要采取多种措施加强校园管理:在重要路口设置岗亭,在重要时段增添值班人员、加大校园巡逻密度,要求进校园送外卖车辆,设置明显的声、光及外形标识,提醒周边学生注意安全,及时消除外卖带来的不安全隐患。属地食品监管部门与学校联动:对学生订餐比较多的外卖加工点进行定期及不定期的食品安全检查,确保食品安全。交警部门加强对外卖车辆的管理:加大对改装、无牌、套牌、无证等车辆查处,确保道路交通安全。

总之,外卖的出现,对高校的影响是多方面的,高校决策者要站在与时俱进的高度,克服其缺点,发挥其优势,借外卖进校园之机把高校改革推向深入,使其为高校的教学、科研、生活服务。

## 参考文献

- [1]杨喆.校园网上商店物流配送模式及其方案研究[D].大连:大连理工大学,2013.
- [2]胡天娇.外卖移动平台的竞争现状及未来发展趋势[D].商场现代化2015(4):41-42.
- [3]肖凡.基于时间距离的外卖分析——以华南师范大学石牌校区大学生一为例[J].经营管理者,2015(28):171.
- [4]李鲁静.大学生网络外卖消费现状及发展研究[J].商场现代化2015(02):33.

(上接第59页)

如表1、表2所示,测得盐酸巴马汀的平均回收率为99.1%

RSD=2.4%;盐酸小檗碱的平均回收率为102.9%,RSD=1.5%,结果表明本法回收率较好,准确度较高。

### 2.1.9 样品测定结果及限度

按上述方法测定三批样品,结果见表3、表4

如表3、表4所示,三批样品含量测定结果。

## 三、讨论

睡宝丹为某军区制剂,其中盐酸巴马汀与原酸小檗碱是处方中黄连的特征性成分和主要的起效成分,因此选用了盐酸巴马汀和盐酸小檗碱为对照成分。盐酸巴马汀、盐酸小檗碱在348nm处有较强吸收,且阴性在该波长下不干扰,所以本次实验选用了盐酸巴马汀和盐酸小檗碱的混合标准液,且色谱峰分离度良好。

在薄层鉴别实验中,对首乌藤、远志、丹参、红参共试液的制备选用的超声提取的方法,实验结构显示,超声提取法操作简单结果可行。

表3 三批样品中盐酸巴马汀含量测定结果

批号	含量(mg·g <sup>-1</sup> )
150313	0.117
150512	0.117
150710	0.118

表4 三批样品中盐酸小檗碱含量测定结果

批号	含量(mg·g <sup>-1</sup> )
150313	0.42
150512	0.42
150710	0.45

## 【参考文献】

- [1]国家药典委员会.中国药典,1部[S].北京:化学工业出版社,2015:500,附录VIB.
- [2]李茂森.复方黄连素片中盐酸小檗碱含量测定方法改进[J].中国药业.2013,22(14):68-69.
- [3]谭忠于,陆兴毅.HPLC法分析黄藤素及其掺杂的盐酸小檗碱[J].中国药师.2012,15(7):1000-1002.
- [4]吴启端,王淑英,林双峰,等舒金克喘胶囊中麻黄、牡荆油、红参的薄层鉴别研究.时珍国医国药.2005,16(12):1283-1284.
- [5]何慧,尹宁宁,郭东晓,等.复方阿胶颗粒质量标准研究.中成药.2013,35(10):2182-2188.
- [6]姚慧娟,胡道德,顾磊,等.灵杞黄斑颗粒的薄层鉴别研究.时珍国医国药.2009,20(11):2975-2976.