



西贝硬刚罗永浩

全面开放后厨自证“无预制菜”,记者实地探访

本报记者李轩子 长沙报道

西贝与罗永浩关于预制菜的争议,还在不断发酵中。9月12日下午,西贝发布致顾客的一封信称,经确认,罗永浩在微博中对西贝的指责不实。其还公布了罗永浩此前购买的13道菜具体制作过程。同时,西贝称,将向全社会开放后厨参观,顾客可在门店就餐的同时向门店提出参观后厨的要求,在穿戴相关食安全防护服装符合食品安全要求的前提下参观后厨。西贝表示,还将陆续开放原产地、央厨工厂、草原

长沙万象城店内没有使用预制菜

事情起因在于9月11日晚上,针对罗永浩发微博公开吐槽西贝预制菜一事,西贝创始人贾国龙公开回应称:“西贝现在门店100%没有预制菜。一定会起诉罗永浩。”

贾国龙还宣布,自9月12日起,全国370家西贝门店允许消费者在符合卫生标准的前提下,参观任何一道菜的制作过程。“罗永浩菜单”也同步对外公开。据其称,这不是一个固定的套餐,而是罗永浩点过的菜品列表,消费者可以任意点选。

那么长沙门店实际情况如何?9月12日下午1点,记者走访了西贝长沙万象城店。记者看到店内采用开放式明厨亮灶,食材加工过程一目了然,门口屏幕还在播放部分菜品制作视频,厨房内工作人员正现场制作莜面、炒菜和煮面等。

经询问,工作人员出示了打印版的“罗永浩菜单”,并透露此前已有一名顾客点选相关菜品。该店表示的确允许顾客进入后厨参观,但需扫描食品安全承诺二维码,佩戴网帽、口罩及厨师工衣,并在进入前进行手部消毒。

随后,记者点了一份黄米凉糕和小锅牛腩,并就网上相关质疑询问了工作人员。对方均提供了相应的操作手册,并回应称店内的黄米凉糕都是现场制作,当天下午四点半将准备新一批,欢迎顾客查看。

小锅牛腩需等待十几分钟上桌,因为要现场压制。在操作间,记者看到多个高压锅正在使用,工作人员从食材柜中依次取出胡萝卜、土豆和牛肉等,并将牛肉放入微波炉进行解冻。工作人员解释说,所有出餐都严格执行标准流程,牛肉需经预加热处理后才

各方对预制菜理解存在差异

那么,经过预制加工的菜是否就等于预制菜?究竟如何定义预制菜?

有媒体报道,贾国龙在回应相关争议时表示,此前自己确实发表过类似于“高级菜才预制”的言论,例如鱼翅鲍鱼等高级菜肴都需要长时间地预制,“预制就是预加工,但我们不是预制菜,国家对预制菜有严格定义。按国家的规定,我们没有一道菜是预制菜,做熟环节都在门店进行。”不过,贾国龙也指出,馒头是在中央厨房做熟的,在国家标准中,主食类和面点类是允许在工厂做,再到门店加热,它不属于预制菜。

贾国龙进一步指出,西贝的中央厨房预加工,配

牧场、奶食工厂、莜面工厂等西贝产地源头参观。

对此,罗永浩12日晚开启直播回应西贝预制菜争议,强调推动行业透明化及消费者知情权,称兴趣不在攻击西贝或贾国龙,并将提及其他餐饮企业。

同日,记者实地探访了西贝长沙万象城店。该店采用明厨亮灶设计,顾客可直观看到厨师现场制作莜面、炒菜等环节,但部分食材确实由中央厨房进行预处理。但店内工作人员表示,店内没有预制菜。

事实上,这场争议背后是行业标准与消费者认知的差异,目前预制菜国家标准正在制定中。

能使用。

此前,罗永浩在社交平台发布了两张预制菜争议图片,显示产品分别为“小牛焖饭牛肉包2.5kg(堂食袋装)”和“椒麻鸡350g(堂食袋装)”,外观与超市预包装食品相似,标签标注了配料、生产许可证、保质期和贮存条件等信息,生产厂家为北京西贝天然派食品科技发展有限公司。包装上写有“堂食袋装”和“非直接提供消费者”字样,生产日期为2024年12月以及2025年1月。公开信息显示,西贝集团曾在2024年推出过“西贝小牛焖饭”与“拌面”子品牌。

对此,店内工作人员回应称:“我们所有菜品都是现场制作,没有使用预制菜。生的牛羊肉等部分食材由中央厨房统一配送,蔬菜则在当地采购,每天早上准备。长沙目前没有中央厨房。”同时,对于网上流传的“小牛焖饭牛肉包2.5kg(堂食袋装)”包装袋,工作人员解释称其来自创始人此前创立的、现已全部关闭的精品小店,当前门店内并无此类产品。

有媒体报道,西贝客服表示两包原料确实是西贝的,不过,属于西贝集团下面的子品牌,但是孩子品牌已经关了。广东某官方食品检验机构专家表示,单从图片来看,并不能直接判断是否为预制菜,需要打开包装看里面的情况。以“椒麻鸡”为例,虽然配料表中有鸡肉、水、杏鲍菇、植物油、木耳丝等等,有可能是鸡肉和调料包分开装,到店后,可能还要进一步加工。这种情况下,就不属于预制菜。如果已经过搅拌、腌制、滚揉、成型等环节,到店只要加热就能上菜,可以划入预制菜。该专家也表示,从图片来看,基本可以确认为预包装食品。

送到门店的是原料,例如羊排切割成标准形状等。预制和预制菜是两回事,预制是提前加工、预加工。预制菜是成品,是将熟食加工好冷冻,再拆包装后加热直接食用。

不过,在9月12日,又有网友发现西贝所使用的海鲈鱼外包装上标注为“速冻调制食品”,保质期长达18个月,随即引发“这还算新鲜吗”的质疑。12日晚上,罗永浩也在直播间质疑:“这个保质期感觉就是一个预制菜,昨天他们说这个都是生的以及新鲜的鲈鱼拿出来做的,我们直觉就不太可能。我们吃的是几个月前还是一年前的,其实我们根本不知道。”

据媒体报道,西安市一家西贝莜面村的厨师长对此解释称,海鲈鱼确实是由中央厨房统一处理、并配送至各门店的半成品,保质期18个月属实。针对“是否新鲜”的疑问,该厨师长表示,中央厨房采用了冷鲜技术进行处理,“这属于半成品,但我们都是新鲜现烤。”

值得一提的是,这一回应也在某种程度上折射出当前预制菜争议的核心——各方对预制菜这一概念的理解存在差异。正如罗永浩与贾国龙之间的争论,本质上源于大众认知与行业标准之间的错位。



西贝门店店员在厨房内现炒菜品。



长沙西贝门店上线“罗永浩菜单”。

网友表示使用预制菜关键在于要清晰标识

据中国连锁经营协会官方微信消息,中国连锁经营协会副会长兼秘书长王洪涛接受媒体采访时表示,一家例如西贝这样的连锁餐厅,如使用的是中央厨房统一配送的半成品(如切配、腌制好的肉,调制好的酱料包),或者现场烹制的冷冻半成品(如预炸好的薯条),根据国家规定,这些产品没有预先完全熟制,或者是由餐厅自己的中央厨房当日配送、现场烹制的,它们就不属于国家定义的预制菜范畴。

王洪涛进一步阐释,连锁餐饮的中央厨房模式核心是生产“标准化半成品”“即热型成品菜”,完成的是基础预处理,如:清洗、切配、腌制、预煮、预炸、调味酱料包制作,冷藏或冷冻配送到门店后,再由门店的厨师进行关键的“锅炒”、“焖煮”、“烤制”等工序。因为最终烹饪在门店完成,需要使用明火,有高温爆炒的过程,能产生“锅气”和新鲜出炉的口感,而且门店厨师是可以根据消费者的需求灵活调整最终餐品的口味的,如辣度、咸度等。此外,由于中央厨房生产的产品周转率较高,仅供自己的门店,所以产品保质期一般较短。常见的产品有腌制好的鸡丁、切好的土豆条、封装好的火锅底料、封装好的炖肉调料包等。因此,中央厨房的产品是有明确的安全和品质保障要求的,和大众消费者认知的预制菜是存在显著差异的。

而在很多普通消费者眼中,预制菜往往被简单理解为“工厂加工完成,只需加热即可食用”的成品。这就导致如果企业使用的是预处理食材而非完全熟制、加热即食的成品预制,又未说明,便容易使消费者产生误解。

不过,有不少网友表示,使用预制菜并非不可接受,关键在于清晰标识、尊重消费者的选择权。也有声音指出,如果使用了预制菜,定价就不应过高。

有媒体报道,业界一直呼吁出台统一的预制菜国家标准。今年3月,中国工程院院士孙宝国接受采访时表示,预制菜的国家标准现在已经进入征求意见的阶段了,它是专家学者、政府部门、消费者等方面,大家共同协商,达到一致的结果。它既要维护生产者的利益,也要维护消费者的利益。标准制定后,隔一段时间还要修订,因为科学技术在不断地发展,标准也要随之更新。

律师说法

西贝可主张罗永浩贬损其商誉 罗永浩可从消费者批评权进行抗辩

本报长沙讯 9月10日,罗永浩发文吐槽著名连锁餐饮品牌西贝莜面村:“好久没吃西贝了,今天下飞机跟同事吃了一顿,发现几乎全都是预制菜,还那么贵,实在是太恶心了。希望国家尽早推动立法,强制饭馆注明是否用了预制菜。”随后西贝工作人员回应称,牛大骨是每天现煮的,莜面也是店内工作人员现场手搓的,不存在预制。另外,店内的炒菜每天都是新鲜的蔬菜到店,现场炒制。罗永浩账号主页则在24小时内发布了多条与西贝预制菜相关的博文。

9月11日晚间,西贝创始人、董事长贾国龙出面回应,在接受媒体采访时,贾国龙对罗永浩的用餐进行了情景还原,表示“西贝一道预制菜都没有”,并强硬表态:一定要起诉罗永浩。

而罗永浩方面则紧随其后,在社交媒体上连发数条微博逐条驳斥贾国龙说法,同时发布十万元悬赏,公开征集西贝使用预制菜的“真实证据”,并且已经收获了一张疑似西贝中央厨房成品的包装袋照片。

国家“双千计划”法学专家、芙蓉律师事务所主任陈平凡表示,根据《民法典》第1024条,西贝可主张罗永浩以“几乎全都是预制菜”“恶心”等表述贬损其商誉,构成对法人名誉权的侵害。西贝需证明罗永浩的言论存在虚假性(如不实陈述)、主观恶意(如贬损意图)及实际损害(如客流量下降、社会评价降低)。贾国龙可将罗永浩的“消费者身份”与“博主行为”区分,强调其多次发文、公开征集证据等行为已超出正常评价范畴,属于利用影响力实施商业诋毁。

陈平凡认为,罗永浩可以从消费者批评权等角度进行抗辩。依据《消费者权益保护法》第十五条,消费者有权对商品和服务进行监督批评。罗永浩需证明其言论基于真实消费体验,如提供用餐小票、同行同事证言等。

陈平凡称双方对预制菜有不同的定义和理解。质疑西贝部分菜品使用预制成分(如汤底、酱料为中央厨房预加工),援引消费者对“现制”的普遍认知(即全程现场加工),主张存在误导性宣传。若双方的纠纷诉至法院,罗永浩称“几乎全都是预制菜”若被认定为夸大其词的个人感受(如基于菜品口感推测),可能被判定为不侵权;若被认定为具体事实指控且无法证实,则构成诽谤。“恶心”等情绪化表述可能被认定具有侮辱性,需结合上下文判断是否超出合理批评范围。

法院需参考市场监管总局对预制菜的界定(排除中央厨房半成品),结合西贝的实际加工流程,判定其是否构成虚假宣传。若西贝部分菜品使用中央厨房预加工食材但未明确标注,可能需承担部分信息披露不充分的责任,但不足以直接支持罗永浩的“全预制菜”指控。

陈平凡表示双方的纠纷具备和解的可能性。双方可能基于舆论压力选择和解,西贝承诺加强加工透明度,罗永浩删除争议性措辞并补充说明。

记者曾永红