



# 西贝致歉,8道菜品调整制作工艺

## 尽可能把中央厨房前置加工工艺调整到门店现场加工



连锁餐饮品牌西贝与大V罗永浩关于“预制菜”的争论已持续数日。9月15日中午,西贝餐饮集团就近期预制菜争议发布致歉信。



西贝莜面村

致歉信中指出,西贝深刻意识到:“西贝的生产工艺与顾客的期望有较大差异,没有满足广大顾客的需求与期待。在此,西贝对给顾客带来的困扰和担忧致以深深歉意。同时,请每一位顾客放心,西贝始终坚守严格的食品安全底线,严格遵守国家相关法律法规。此刻西贝全体伙伴已积极行动起来,就顾客关心的问题逐一改善。”

西贝表示,将尽可能把中央厨房前置加工工艺调整到门店现场加工。2025年10月1日前,西贝全国门店会陆续完成以下调整:

1. 西贝所有使用大豆油烹调的菜品,调整为使用非转基因大豆油。
2. 儿童餐吃光牛肉烩饭牛肉酱,调整为门店现炒。
3. 儿童餐牛肉饼,调整为门店现做牛肉饼。
4. 儿童餐鳕鱼条,调整为门店原切大黄鱼,现炸现烤。
5. 烤羊肉串,调整为在门店现切、现串、现烤。
6. 猪排烩酸菜中猪排半成品,调整为生排骨,在门店现炒。
7. 酥皮肉夹馍卤肉,调整为

生肉在门店现卤。

8. 手撕椒麻鸡,调整为生鸡在门店现煮。

9. 燕麦小米粥中的南瓜泥,调整为门店现熬小米粥,加入新鲜南瓜片熬制。

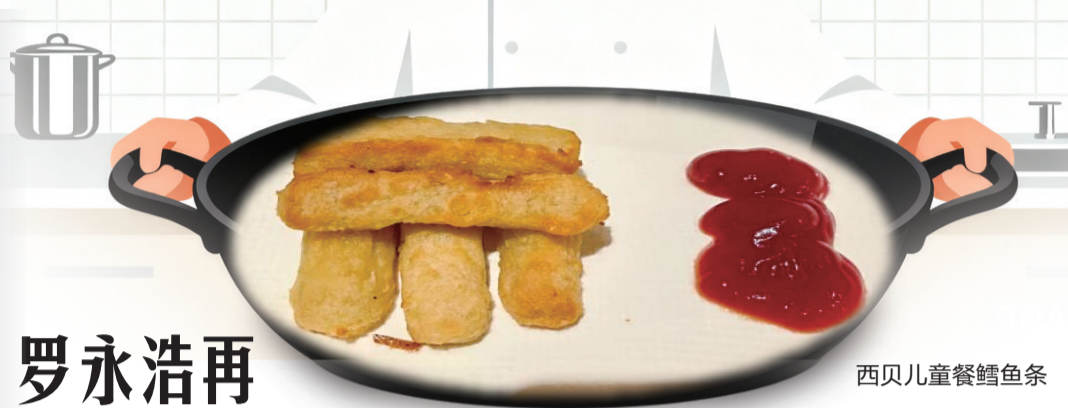
关于广大顾客关心的保质期问题,致歉信中提及,西贝正在与上游供应商积极沟通,在保证食品安全和库存周转的前提下,尽量缩短保质期。

致歉信最后指出:“我们深知这些改善是远远不够的,我们欢迎顾客继续提出改善建议。我们将积极持续整改。我们诚邀广大顾客持续对西贝的改善措施进行监督,我们也将及时向广大顾客发布我们的最新调改情况。再次向广大顾客致以深深歉意。”

值得注意的是,西贝第一版致歉信发布后迅速删除,随即又发布了第二版。其中,新发的致歉信与第一版相比只有一个区别,就是“正如西贝餐饮创始人贾国龙向顾客所做的承诺:做饭的围着吃饭的转,你说咋好就咋办。顾客‘虐’我千百遍,我待顾客如初恋”中,给“虐”字加上了一个引号。



商场销售的预制菜



西贝儿童餐鳕鱼条

## 罗永浩再“停战”:

### 放弃进一步追究西贝,但会继续监督

昨天,罗永浩在博文发文称,决定放弃进一步追究西贝,放弃起诉贾国龙,放弃送10万现金到西贝。

罗永浩表示,西贝官方发了道歉信,但是没跟他个人道歉。贾国龙本人没有再次发声,也没有跟污蔑自己是“网络黑社会”一事道歉。

“按我过去的性格,一定会跟他们讨要一个公正的说法,即使要为此耗上长期的时间精力。但五十岁后,我亲眼看到无数我认识的中年人,尤其是取得了一些事业成就的,可以为了所谓的面子做出多愚蠢、多糟糕、多不顾后果的事。”罗永浩表示,就像这一次的贾国龙,在是非对错完全站不住脚,在客观事实暴露得千疮百孔,在公众舆论几乎一边倒的情况下,还能嘴硬说出“生意宁可不做”的蠢话,不惜让自己投入数十年心血的企业,和近两万名员工的岗位面临巨大的风险,这让他备感犹豫。

“我反复权衡之后,决定还是算了。接下来,我只要解决真正的实际问题,尽量不掺杂一丝一毫的意气用事。”罗永浩表示。

值得注意的是,9月15日早些时候,罗永浩连发数十条微博,对西贝涉及到的舆论风波进行评论,当时有接近罗永浩人士向记者透露,“老罗(罗永浩)这次是真被刺到了,如果老贾(贾国龙)不给我一个说法,老罗是不会罢休的。”

不过,此番西贝和罗永浩的舆论战已经升级至此,罗永浩似乎最终决定不再对西贝的相关言论和事态继续追究。

罗永浩称,自己将作出以下三种决定,并将继续监督西贝的整改工作。

1. 放弃发起对贾国龙诽谤污蔑的法律诉讼。

2. 放弃提取10万元现金去西贝公司奖励贾国龙为揭露西贝内幕作出的贡献。罗永浩称,这是对欺骗公众的企业家进行讽刺和侮辱的行为,涉嫌“意气用事”。

3. 西贝常年用预制菜或半预制菜欺骗消费者,导致这一次有很多人打算对西贝发起集体诉讼,有这个需求的朋友们可以写信到 wujialu@qq.com,将负责安排律师和法律援助。

罗永浩表示,自己不反对预制菜,图方便、图省事的时候,甚至很喜欢预制菜,“我过去在电商直播间,也卖过很多预制菜。我只是主张餐饮企业用预制菜,要给消费者知情权,不能用预制菜冒充现做的新鲜菜肴。好在昨天官方媒体有报道,国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案,已通过了专家审查。期待正式的标准尽快实施。”

9月15日下午,西贝官方微博发布致歉信之后,罗永浩曾在微博转发称:“顾客虐你什么了?顾客都被你们打成网络黑社会了,谁虐谁呢?百分之百没有预制菜的虚假承诺呢?拿预制菜假装不是预制菜带来的税率差异呢,要不要给公众摊开讲讲?10月1号开始替换,所以你10月1号前还要继续卖是吗?加了很多科技狠活儿腥气扑鼻的海鲈鱼呢……”

## “鳕鱼条”改用大黄鱼

### 网友质疑“货不对板”

西贝发布致歉信称,将尽可能把中央厨房前置加工工艺调整到门店现场加工,在10月1日前,全国门店会陆续完成相关调整,其中8道菜将调整为门店现做。

记者注意到,西贝提到的一道菜是儿童餐鳕鱼条,“调整为门店原切大黄鱼,现炸现烤。”这引发了网友们的不解:鳕鱼条用大黄鱼来制作,这不是以假乱真吗?为何不干脆改名为“大黄鱼条”?

昨天下午,记者致电武汉一家西贝门店,店员表示,他们还没有收到总部关于菜式做法调整的通知。他们店里有儿童餐鳕鱼条这道菜,价格16元,一共6条,是用切好的鳕鱼现炸的。店里也有大黄鱼这道菜,325克的一整块,价格39元。

该店员称,他们不知道为何总部要求用大黄鱼制作儿童餐鳕鱼条,在收到正式通知前,他们仍会用鳕鱼来制作这道菜。鳕鱼和大黄鱼食材都是从外地的中央厨房调配来的,他们也不知道,同样规格下,鳕鱼和大黄鱼哪个更贵。

记者联系西贝客服人员,对方表示,目前鳕鱼条是用鳕鱼制作的,接下来要换成大黄鱼来制作。至于其中的原因,该客服并未回答。

## 于东来:希望不要毁了西贝

昨天上午,胖东来集团创始人于东来再次公开发声支持西贝。他表示:“关于西贝我是好意,也肯定西贝在很多方面还是很优秀的!希望人们理性理解帮助企业改善问题走向美好,而不是不经意间毁掉一个企业!因为做好一个企业太不容易!相信西贝会尽快完善人们对部分食品安全的担忧,让西贝越来越有品质的发展,为社会带来美好!任何一个企业都存在很多的问题,但社会的主流更多是相互的指责!望人们未来都充满更多的善念!”

在回复网友评论时,于东来还表示“相信他们(西贝)会改的”。此前,于东来就西贝与罗永浩之间预制菜舆论风波发声称,“任何事没有完美,感谢西贝、海底捞等品牌企业可以让我找到相对放心可口吃饭的地方。”

同日,罗永浩对此回应称:“于总,您一直都是我非常尊敬的企业家,希望您弄清真相之前,千万不要被损友误导,搅这个浑水,连累了您的名声。这几天的事件发酵,大家都看出来了,现在这个世界如果真有一人想毁了西贝,那就是贾总本人。”

## 北京市监局:已关注到西贝预制菜争议

西贝的预制菜争议持续发酵。对此,《人民财讯》获悉,北京市市场监督管理局已关注到相关信息,正进一步了解相关情况。资料显示,西贝品牌餐饮连锁门店的总公司为内蒙古西贝餐饮集团有限公司,其第一大股东为北京西贝企业管理有限公司。

## 中国预制菜市场规模明年或破7490亿元

预制菜的发展历程实质上是食品工业化的进程。公开信息显示,预制菜的概念起源于20世纪60年代的欧美,当时主要是为了提高餐饮业的效率和一致性。

中国预制菜产业起步是相对较晚的,在20世纪90年代,预制菜以净菜配送为主,属于食品工业化的初步探索。2000年以后,随着冷链产业发展,出现了专业的预制菜企业和半成品菜、深加工预制菜企业。尤其在疫情期间,餐饮堂食受到影响,预制菜需求激增,产业发展进入快车道。相关数据统计显示,2024年中国预制菜市场规模已达4850亿元,同比增长33.8%,预计2026年将突破7490亿元。