



摆摊没有那么容易，每根淀粉肠都有它的脾气。

作者 | 餐饮老板内参 余从



线上经验贴的影响力折射到线下，全国大街小巷飘起烤肠香。

《钱江晚报》报道，杭州大运河地铁站门口，摆出了8个烤肠摊。有网友说，我们学校门口10米远的地方，有3个卖淀粉肠的摊。

淀粉肠竞争激烈，有点红海的意思。但真的卷到竞争里去的，都算“优秀选手”

”了。

很多“摆摊小白”精挑万选一个风和日丽的下午或者傍晚，怀揣着小激动出摊，愕然发现这个传说中傻瓜级操作的、最适合创业摆摊的淀粉肠，它不听使唤！肠有的地方烤焦烤糊，有的地方还只有一点温存。



### 卖淀粉肠不易

许多人看上淀粉肠，因为觉得它“暴利”。

怎么说？

“肠的成本8毛，卖4、5块钱一根，中间差价3、4块钱，学校门口每天中午轻轻松松卖出百来根”。

但只要拿餐饮的账本一算，就可以看出“暴利”不过是幻影。摆摊卖淀粉肠，有很多挑战。

#### > 难以计算的人工成本

即使是简单易上手的烤肠，也需要提前在家里改好花刀、竹签泡水（避免烤的过程中竹签断裂）、穿好竹签、熬制好不同口味的酱料、烤制时需要不停的翻动等等。

一个人出摊很容易手忙脚乱。因此，到外面出摊的多是2个人。一个人负责杂活，一个人专心烤制，分工合作，合伙经营起一个小摊位。当然，也有呼朋唤友帮忙的，内参君甚至在晚上10点多钟的街上见到过三四个人围着一个烤肠机转。

那如何给这些人开工资呢？


按比较理想的情况算，2个人，每天卖200根烤肠，平均到一个人赚个一二百块钱，单这每天得忙活到半夜。对于那些辞去工作准备专心卖烤肠的人来讲，恐怕是得不偿失。

### >和城管进行“猫鼠大战”

“为了可以随时跑路应对城管，我们减掉了一些装饰、招牌，将小车做成了轻便式热后摊1.0版。”一位记录生活的热狗摊主在视频中讲道这些经验。


可惜天不随人意，没过多久，曾经那些举报过他们摊位的商贩，再一次进行了举报。无奈之下，他们只能做完两份就换位置；这次来到了地铁站的出口处，同样，没过两分钟，地铁保安就过来赶人了；最后的地点在一个人流量相对稀少的马路口，二十分钟不到，城管开着执法大队的车就呼啸而来……





萌面大瞎

关注



chudfjudgjtgdgjug

关注

1/2

家人们后续又来了

昨天我可能是太生气了，我居然投诉电话打到了12315，我今天早上才发现……让我哭了半天，tmd哭错坟了

今天早上想再努力一把，我就给12345打过去了，那个客服说话也不好听，直接就说他们这本来就是我的不对，城管那边这么做是正常的执法，他们无权干涉，我情绪越来越激动，我就说那就是让我s呗，那我就去城管队门口自鲨好了，我就挂了

万万没想到我还没起床警察就来了，我不开门他们说那我们就强行破门了，我寻思那我再给房东赔个门，不是更惨了？我就打开门出去了，俩警察劝我半天，也给城管打电话了，还说可以给我找工作

最后说他俩开车带我去城管队跟那边聊聊（估计就是煤气罐留下车开走）但是我当时情绪比较激动我说我不去，僵持了一会打发他们走了……我回头还得舔着脸自己去

#摆摊 #北京摆摊 #后续 #杂粮煎饼

今天 12:27 北京

城管与我不离不弃

淀粉肠摆摊第二天，城管与我不离不弃，两天都被逮住，今天要我去写保证书，太可怕了，本来以为钱挺好赚，是我想多了，富贵险中求不存在在的。#淀粉肠摆摊

如果熟练掌握了，“敌进我退、敌驻我扰、敌疲我打、敌退我追”等这一系列技巧后，接下来还要面临天气因素、操作不熟练出品慢、餐品容易复制、撞内容等一系列难题。

### > 不确定的天气

天有阴晴不定，风雨天气对地摊影响加倍。不像提供堂食的餐厅能作为避雨之地，风雨一来，顾客大打折扣，摊主也得抓紧时间避风避雨，好护着“赚钱的

家伙”别受风刮雨淋。

季节的更替对于出摊也有较大的影响，夏日需要忍受围坐在烤炉边上的热浪来袭。且炎炎夏日，室外“热食”的销量也会相对下降。

### > 需要练就扎实的出摊功底

从车子的招牌装饰开始，到考虑整车出行的便利性，再到前期食材、酱料的准备工作……怎么装饰显眼又方便？制作时油放多少？改花刀下刀有多重？什么时候翻面？有太多需要时间去磨炼的技巧在其中。

一位同事告诉内参君，她们小区门口就有一个年轻小姑娘一个人在摆摊，肉眼可见的不熟练。围观群众大抵是觉得新奇又好玩，都在耐心排队等待。甚至在小姑娘手忙脚乱时还会去帮个忙、搭把手。

……

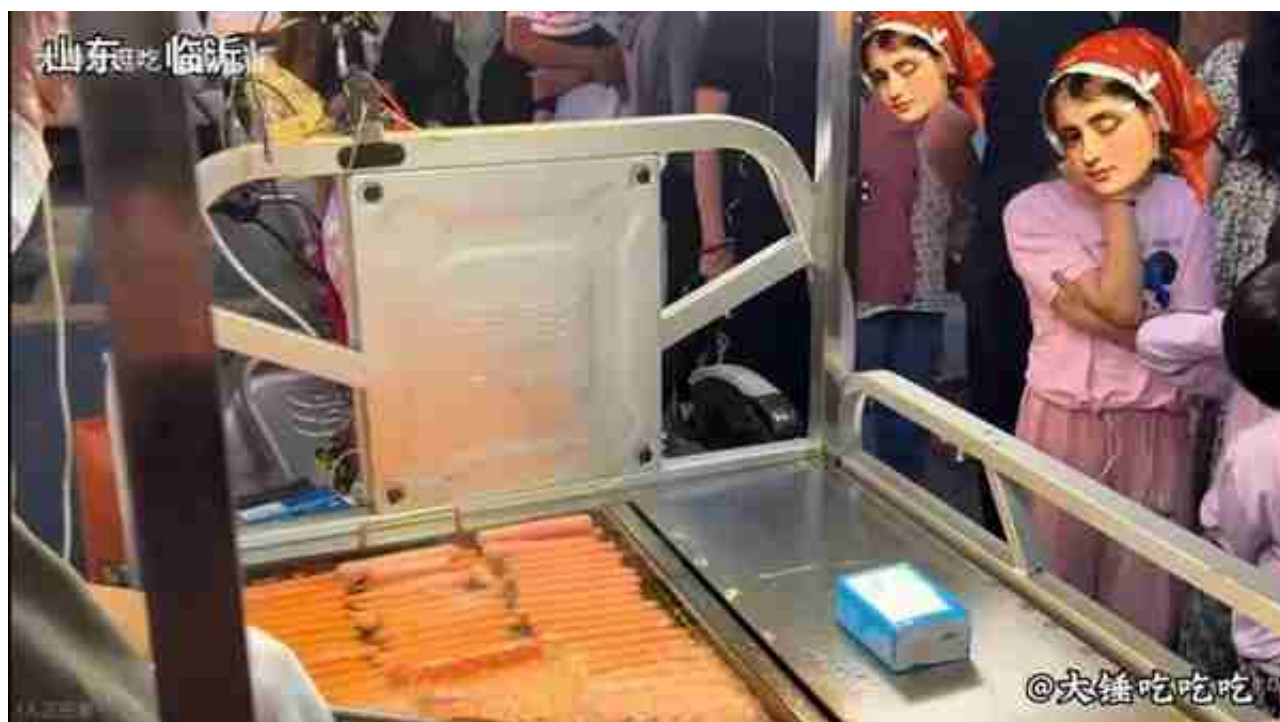


这门看起来“美好又惬意”的生意

能成为今夏顶流吗？

小红书提供的数据显示，2022年1-9月，小红书上包含“摆摊”关键词的笔记发布量比2021年同期同比增长288%。

地摊经济在这个春天遇到政策支持，又碰到网友青睐，于是看起来淳朴简单的淀粉肠让格子间的年轻人非常眼馋，也开始畅想网上那些视频中的画面——春暖花开的季节中，支一个小摊、烤上两根淀粉肠，再顺手拍个视频到社交平台上，当个小主播，既能挣钱又能记录生活，看起来“美好又惬意”。



当然，也不乏一些人能够做成这样。

但不是每个人都能做成这样。网上更多的淀粉肠摊主，主业不是摆摊，而是拍视频。

这些摊主每天都在坚持摆摊，每天都能将菜品玩出新花样，几百份的食材，2小时不到就能卖空。

这里的卖空，做的是“赔本赚吆喝”的生意，售价只比食材成本略高，也没有将人工成本算入其中，有一定的粉丝基础且“物美价廉”，当然更容易售罄。

滋滋啦啦的淀粉肠小摊是他们便宜的视频素材，物美价廉既能用来吸引线下顾客，又能吸引线上观众，一举两得，这用视频来挣钱，所以才能物美价廉、粉

丝蜂拥而至，营造出一种“靠摆摊走向美好生活”的感觉。

也有每天生活在工作的重压之下，用摆摊来短暂治愈一下精神内耗的年轻人。摆摊是他们的一种精神慰藉，“我在做一个很新奇的事情，不用疲于加班工作，出摊收摊时间全凭心情……”

现下的淀粉肠，火成摆摊热门项目。

“淀粉肠”三个字被叠加赋予的意义远超过了作为一个食物的价值。

看到那么多淀粉肠翻车反馈，内参君觉得，如果能做到稳妥烤熟，在现在的市场中还是能够打败很多竞争对手。

但长远来看，当淀粉肠被附加的价值随着时间的流逝慢慢散去后，这个品类是否有这么大的需求缺口，作为一个小吃，能否在花样频出的夜市摊位中维持住现有地位，目前仍未可知。

想要辞职去摆摊、想要靠着摆摊卖淀粉肠实现“养老生活”还需斟酌。