

分时共享店铺违反一地一证原则 专家建议修订食品安全法律法规

规范分时经营模式让法律更有温度

调查记

□ 本报记者 赵晨熙

李博的烧烤店在附近还算小有名气，因为它能满足人们一天的“吃饭需求”。

3年前，李博盘下了这间位于北京市大兴区西红门附近的店铺，凭借自己独特的配方和技术，烧烤店的生意蒸蒸日上，尽管每天下午四点才开门，但收益还算不错。

如今受到疫情影响，生意越来越难做，为了充分利用“闲置时间”，李博把餐厅进行了“分割”——早上租给了一家早点铺，中午将厨房租给了一家专做盒饭配送的商家，晚上再经营自家烧烤店的生意。

“这样不仅可以分摊部分房租，减少经营成本，而且加入的早餐和中餐用的也是我的招牌，能够进一步扩大餐厅的影响力。”据李博透露，这种分时段出租店面的经营方式在业内很普遍，尤其是一些在餐厅内开设的早餐业务，基本都是“分包”出去的。疫情影响之下，这种情况更是成为很多餐馆的“续命”良方。

中国人民大学法学院教授刘俊海一直关注这一现象，他在接受《法治日报》记者采访时表示，这种运营方式能够在一定程度上降低商家经营成本，提高餐厅利用率，但依据现有法律规定，涉嫌违反一地一证的要求，且存在食品安全隐患问题。

考虑到这种经营方式有一定的现实需求，刘俊海建议尽快完善食品安全相关法规，针对分时租赁问题出台更为细化的规定。

分时共享经营并不鲜见

凌晨3点，人们大多已进入梦乡，王金国的早餐生意正要开始。

王金国租用李博的餐厅经营早餐已有近半年时间，他摸清了附近小区一些早起的老年人5点多就会来吃早餐的规律，越早出摊，生意就越有保障。

除了烧烤店的餐具外，早餐所需的各种粥、笼屉等都需要王金国每天用三轮车运到店内，再在早餐经营完成后拉走。尽管辛苦，但每个月仅花费6500元的租金，就能拥有一家100多平方米的早餐铺，这是他以前从来不敢想的。

与堂食更多的早餐相比，荤素搭配的盒饭显然更适合配送走量，所以资金有限的陈赫在创业之初设想的就是只租用一间厨房，专门和一些写字楼内的单位合作做午餐配送。



“双灶眼”厨房每月仅4500元的价格令陈赫非常满意，于是他成为李博餐厅的第二位共享经营者，在王金国10点半结束早餐经营后，他和另一位厨师入驻厨房，开始经营盒饭配送生意。

烧烤店的上客时间集中在晚上，喝酒的客人更是经常要“拉晚”，考虑到人工成本。一直以来，李博都保持着下午才开门的习惯。如今，两位共享经营者的加入让餐馆的空闲期被利用了起来，每月还可以收入一万多元用来分担部分房租，他认为这让自己的餐厅达到了利益最大化，是一种“互利共赢”。

像李博这样由多人分时共享经营的餐馆在实际中并不鲜见。记者调查后了解到，很多烧烤、火锅等用餐时段相对集中的餐馆，都会将早餐业务外包出去，除了店面会在显著位置直接张贴招租信息外，个别房屋中介也会承接这种业务。

在58同城等一些生活服务类平台，记者搜索店铺租赁，也会出现一些寻求分时租赁的信息，联系好店主，双方达成协议，就可以在一家已经成型的餐馆中“分时”经营自己的食品了。

这种分时租赁经营是否需要到相关部门进行备案？面对记者的问题，李博笑了笑：“都是双方自行约定好费用，店内使用的一些注意事项以及出现损坏物品等情况要承担的后果，连合同都没有固定形式，更没人到相关部门去备案。”李博坦言，分时租赁这半年来，餐

厅也没有出现什么问题。

涉嫌违反一地一证原则

</