

“下班上夜校”走红 小心蹭流量的收费培训机构

可以为职场充电、释放压力、扩展社交……近年来，“下班上夜校”成为很多年轻人的选择。不少街道和学校积极联系辖区内的各种资源，开设了一批接地气、有活力的公益课堂，为年轻人打造下班后的“充电站”。然而，也有一些培训机构或个人打着“夜校”的幌子，推出的收费课程质量堪忧，让不少人大呼上当。

据北京日报客户端

免费课程最受欢迎

“来，大家放松、呼气……”晚上7点，在北京市西城区大栅栏街道党群服务中心二层享文坊内，20多名年轻人正在老师的带领下练习八段锦。

“上了一天班已经很累了，再去进行一些高强度的运动，实在做不到，我更青睐八段锦这种温和型的养生健身方式，可以缓解身心疲惫。”学员小张说，“最近工作压力比较大，正好通过这种方式调剂生活，老师也非常专业。我身边不少朋友听我说过后，都想来体验夜校的课程。”

任课老师孙嘉浩来自北京体育大学中国武术学院，他是第一次在夜校教学，感受很不一样：“之前我受邀参加过一些单位的授课活动，员工属于被动参与。而在夜校，这些年轻人都是主动报名的，学习态度明显不一样。”孙嘉浩说下一步他

还准备教授五禽戏，让大家感受更多的中华优秀传统文化。

除了八段锦，在大栅栏街道，舞蹈、油画棒绘画、陶笛演奏等课程也十分受欢迎。

让业余时间更有意义

记者在采访中发现，不同地区的夜校课程各有特色。

北京东城区职工大学致远书院已经研发设计完成60多门课程，分为艺术、营养健康、传统文化、财商法律、语言等5类，本学期开设了美甲艺术、“慧”吃才会瘦减肥营、插花艺术等8门课。东城区文化馆则开设了“艺+1”全民艺术普及公益培训课程，内容包括京二胡剧目培训、现代阿卡贝拉基础教学、绘画素描基础、个人形象设计等。

晚上7点半，在北京朝阳区劲松街道青春驿站，90后上班族妍妍正在跟着老师认真学习化妆技巧。妍妍是一家传媒公司的员工，已工

作两年的她意识到职业女性化妆的重要性，希望通过化妆来提升自己的气质和颜值。上个月，妍妍看到朝阳区团委开展的朝阳青年夜校服务项目，发现正好有化妆课：“6节课加起来才400元，我立刻报了名。”妍妍说，“老师手把手地教，有问题还能随时问。更重要的是，我在这里交到了很多朋友。”

同样是上班族，热爱音乐的90后男生小李最近正在建外SOHO学习声乐。在老师的指导下，学员们系统地学习发声，掌握自己的气息。一堂课下来，小李调侃自己“班味儿都淡了”。“跟着老师一起唱歌很解压，下班后的时间不再坐在家追剧打游戏，感觉自己的生活更有意义了。”

微信群里流行“团购”课程

“进微信群，交定金后报名，5至10人成团开课。”除了官方机构牵头的公益性夜校，最近网上悄然兴起一种民间夜校联盟。

“20年从业经验专业美妆大师授课！500元，满5人开班，预付定金进群！！剩余两个早鸟位置，私！！”在一个名为“夜校学习”的微信群里，每天都有这样的课程信息发布，陈先生是这个微信群的主理人之一。从去年开始，他和三个朋友组成了小团队，运营着近千名成员的夜校联盟。他介绍说，最初他们只是在网上发布了夜校课程的笔

记，没想到一下子火了，上百人的点赞和私信让他们有了粉丝基础。“我们都没做过教培这个领域，一开始也没想到这么顺利，每天一上网就有好多私信弹出来，也有很多学员主动询问开课情况。第一周，我们组织起来的微信群就有上千人了，第二周就有两门课成功开课了。最多的时候，我们同时有9个班成团开课。”陈先生说。

作为夜校联盟微信群的主理人，陈先生通常是与培训机构洽谈合作。“我们通过自己的资源联系当地有名的老师，也到培训机构中洽谈，主打一个便宜。夜校这种模式，能让培训机构把晚间的闲暇和空间充分利用，对我们来讲是双赢。很多老师和培训机构对我们都非常配合，课程价格也比他们平时的课程低一些，有的机构宁可少赚钱甚至不赚钱也想参与进来，就是看中了我们手里的学员资源。”

警惕机构引流“割韭菜”

然而，也有一些机构或个人，利用微信群这种松散的结构，通过低价吸引客流，不仅课程质量难以让人满意，学员维权更是投诉无门。

“我曾参加了一个乒乓球的夜校课，结果教练还没我打得好。”提起前段时间的“夜校”体验，王先生还是一肚子气。他在一个夜校微信群中找了个离家近的培训机构，准备提高一下乒乓球的水平，交定金

后等了两周，好不容易凑齐了人，第一天上课他就发现“教练水平不行”。“第一次去我就发现，教练耸肩抬肘、用手够球，也就是业余球友的水平，也没有授课经验和教练资质，这种自发组建的微信群里还是缺乏监管和反馈渠道。”王先生不满地说。

事实上，一些培训机构改头换面，先用低价入门课程吸引学员，再引导学员购买高价课程。“上了半个月声乐课，最后因为抹不开面子，就买了推荐的课程。”小玲花500元报了10节声乐课，上课时老师一个劲儿推荐6998元的“大师课”，最终她虽然下了单，心里却特别不是滋味：“原本是图物美价廉才来夜校学习的，现在倒好，反倒把一个月的工资都搭进去了。”近7000元的费用竟是通过个人收款码缴纳的，也没有合同和发票，更让小玲的心里犯嘀咕。

据美团、大众点评网的数据显示：2023年来，“夜校”关键词搜索量同比增长了980%；相关帖子的评价数量同比增长了226%；相关话题更是不断登上热搜。针对民间夜校良莠不齐的情况，不少学员表示，消费者应充分考察培训机构的办学条件，关注教学团队的资质水平，合理评估课程的收费标准。也有专家建议，应尽快建立健全夜校教育的监管机制，让夜校从“走红”到“走稳”“走好”“走远”，还需要政府、教育机构、社会等多方合力，一起维护行业的健康发展。

在做饭和外卖之间，他们选择“代炒菜”

代运营、代收费、代工、代办、代购……付费找别人代替自己完成某件事，已经十分常见了。

应市场需求的变化，近日，上海、深圳、浙江等多地的菜市场内出现了“代炒菜”业务，顾名思义，就是帮着顾客把菜炒好，在菜场买好菜后，只要在“代炒菜”档口付上几块钱到十几块钱不等的手工费，就可以实现“从摊贩手中接过新鲜食材，拎着热乎的现炒饭菜回家”的全过程。

听起来像是把“餐馆”搬进了菜市场。在浙江义乌，一家十月份刚试营业的“代炒菜”档口如今已经需要每天都排队等加工，这项新服务你会选择吗？能在更大范围内推广吗？形成产业化发展需要哪些支持？

据央广网



“代炒”档口 受访者供图

代炒一个素菜收6元

在外卖、餐厅之间，“代炒菜”服务悄然兴起。

上海浦东永泰路1988号菜市场，李冬的“代炒菜”小档口是在三个多月前开起来的，当时正好赶上菜市场改造升级，做了十几年餐饮的李冬觉得新的机会来了。按要求办好营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等证照后，李冬以酸菜鱼为特色主打的“代炒菜”档口正式迎客。

李冬说：“因为上海这个地方，特别是上班族，在家里烧饭不具备这些条件。所以市场里就慢慢有像我们（代烧菜档口）这样操作的。而且我们不像以前做餐饮店，顾客来两三个人，感觉点一个菜、两个菜，有点不好意思。我们这就不存在，你就哪怕来炒个土豆丝，炸一个油条，对我们来说都是一样的。”

代炒一个素菜收费6元，复杂一些的荤菜小炒12元，如果只买了鸡、鸭、鱼这类主菜，李冬的档口还提供包括蔬菜在内的配菜服务。

李冬说：“如果用我们的辅料，就再加个几块钱。我们用的味精、鸡精都是品牌的，标准已经提得很高了。”

“他们烧得好吃，自己烧不好吃”

除上海以外，类似的“代炒菜”服务也已在浙江、深圳、江西等多地出现。今年10月1日，浙江义乌新马路邻里市集正式推出了厨师“代炒”服务。

今年60多岁的王大爷是第二次来这里让厨师“代炒”，代炒的菜肴是一份大肠。

王大爷说：“我天天来买菜看到

的，我就住这隔壁，他们比我们自己烧得好吃，他们食材也处理得很干净，家里也有几个菜要烧的，但是这种菜就是他们烧得好吃，我们自己烧不好吃。”

口味是另一方面，相比于普通的饭店或者外卖，“代炒菜”意味着更新鲜、更实惠，想吃什么自己在市场买好，洗、切、炒的全过程都清清楚楚；和固定找家政阿姨烧饭相比，“代炒菜”这种模式又更加灵活。江西萍乡一家餐馆的老板陈鹏几年前就开展了这项业务，眼看着大家的接受度越来越高。

“代炒”档口是怎么做起来的？

不过，如果以产业链的视角来观察“代炒菜”，会发现它的出现并不是偶然。浙江义乌新马路邻里市集市场管理员金景秀认为，围绕着菜市场周边的住户画像是什么样

的？有没有现实需求？是“代炒菜”能否发展起来的最重要的条件。

金景秀介绍：“先有这个想法，调研发现这个确实可行，不光我们经营者要有这个理念，消费者这个理念也要跟得上。通过市场调研，周围一公里，我们这周边上班的人比较多，在家里的老年群体也比较多，对年轻人来说下班回去炒不来，对老年人来讲，年纪大了、手脚不方便，也太费时费力。像大一点的城市有商铺、超市，它们是已经切好、包装好，当时我们经过调研发现，群众接受度还不是很高的，还是想要现杀现切的。然后我们提出一个设想，就联合这些经营户搞起来。”

有了需求，还要打通“代炒菜”服务提供者和顾客之间的通道——市场的升级和经营户们的服务升级。李冬算了笔账，每天上午10点多到中午1点、下午4点到晚上7点是两个比较忙的时间段，如果一下子涌入十几位顾客，同时洗菜、切菜、炒菜，对于一个小档口来说，难以应付。因此，菜市场的商户们能否提供洗、切的前端服务，是“代炒菜”能不能实现的另一个重要条件。

李冬说：“包括鱼片、蔬菜削皮等，他们都给弄好。如果说每个人都拿一块猪肝或者一个土豆来，我又要去给他削，又要去给他切，这样我每天也是做不了多少。所以，他们把原材料给做好，然后来到我们这里，时间会节省出来很多。”

菜市场正在迭代升级

在金景秀这样的市场管理人员看来，培养、呼吁商户的协作十分重要，其背后折射出的是服务理念的变化——传统菜市场如何向“农贸市场+”转变。

金景秀说：“‘农贸市场+’的一

个改革试点，现在我们到菜市场，不仅要买菜，可能还要去买点超市里的东西，我们会加一个超市。像有些地方周边医疗资源不多，有需求的，我们可以加一点医疗。等于是我们提出了理念，然后让经营户去落实这些东西。现在蔬菜会帮你清洗，牛肉会给你切片。所以像我们市场卖牛羊牛肉档口，这个大小的市场，一家就足够了，现在是三家。”

软件之外，还有硬件的升级改造。为打破人们对传统菜市场“脏乱差挤”的认识，许多地区开始“重构”菜市场。例如，截至今年8月末，上海浦东已完成25家标准化菜市场升级改造，李冬说，自己所在的永泰菜市场，干净整洁，不仅有空调还有专门的休息区，自己的小档口也纳入了市场的通风、排烟系统。

中国食品产业分析师、广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬认为，从当下的市场需求来看，“代炒菜”是一个能够满足个性化需求的新业态，未来需要通过配套服务的提升，进一步引导，让行业走向规范化、专业化及品牌化的方向，以获取更广阔的市场空间。

朱丹蓬说：“代炒服务从整体去看，对于整个菜市场的创新升级跟迭代，已经表现得淋漓尽致了，未来，它肯定会越来越多。现在的问题是整体的体系是怎么搭建？我觉得可以更多地去（发展）个性化、人性化（服务），有些人（口味）偏淡一点，有些人偏咸一点，有些人要素一点，从代炒的角度来说，比餐饮行业服务得更加到位一点，是完全可以满足消费端的核心需求跟诉求的。它现在只是起步阶段，有待进一步观察。以目前生活的节奏来说，未来它一定是刚需，整个菜市场往规范化、专业化、品牌化、服务化去发展。”