

莫让外卖成为餐饮浪费“高发区”

随着我国外卖餐饮市场规模不断扩大,“叫外卖”已成为很多人特别是年轻消费者的生活方式。然而记者走访发现,在餐后的垃圾回收处,时常有外卖被吃一半、扔一半,“舌尖上的浪费”仍较严重。

近年来,各地积极开展“光盘行动”,大力整治浪费之风,厉行节约观念更加深入人心。但专家提示,这项工作需常抓不懈,莫让外卖成为餐饮浪费“高发区”。

警惕点餐“超必要”现象

截至2021年12月,我国网上外卖用户已达5.44亿,外卖市场规模持续扩大。然而,“外卖经济”升温的同时,其背后的餐饮浪费现象也不容小视——写字楼垃圾回收处多份外卖余量超过一半,没喝几口的奶茶直接被扔进垃圾桶……记者近日走访发现,一些浪费情景令人触目惊心。

此前,安徽农业大学经济管理学院教师宋亮等,以安徽省在校大学生为例进行餐饮外卖食物浪费水平调研,结果表明,仅31.5%的受访者表示外卖就餐几乎不浪费。

记者调研发现,一些点餐的“隐形套路”成为消费者超量点餐的“推手”:

——“加单”反省钱,点餐“超必要”。多位消费者称,满减折扣、“天天神券”,外卖红包已成为点外卖的“标配”,种种促销活动常常让自己“越算越浪费”。“有的时候点得越多越便宜,不少消费者会为了凑满减、用红包而‘强行加单’。”长期在食品行业工作的朱琳说。天津消费者张女士说,一些平台商家还会推出0.1元送小吃等活动,很有诱惑力,虽然超出自己的饭量,但有时还是忍不住想点上。

——小份价格高,大份搞促销。记者在一家商户的点餐页面看到,该餐厅的招牌菜之一“传家肘子”小份菜50克重,标价78元;大份菜1000克重,标价138元。两者价格相差近一倍,大份菜的菜量却是小份菜的20倍。多位消费者表示,十分欢迎小份菜,但有的分量太少、性价比不高,明显不划算。

——强凑起送价,点完吃不了。“多数外卖商家起送价在20元左右,一些商家起送价超过50元,必须点够分量才能配送。有时朋友们中午会点麻辣烫,虽然每份食材很便宜,但凑够起送价送来就是满满一大碗,吃不完又很难打包带回家。”朱琳说。广东消费者孟女士说,一些饮品店的起送价也高于单杯产品的价格,“想喝奶茶时点一杯送不了、点两杯喝不完”。

有关专家指出,随着近年来餐饮外卖行业的快速发展,不少消费者选择点外卖就餐,亟须警惕点餐“超



图为一位外卖骑手正在送餐。 方金洋 摄

必要”现象造成规模较大的餐饮浪费。

外卖浪费为何禁而不止?

近年来,各地纷纷出台反食品浪费的相关条例,不少商家也严格遵守,然而外卖浪费现象依然较为突出。专家认为,这反映出目前平台治理和餐饮业发展面临的一些问题。

——餐饮企业经营压力。天津市餐饮行业协会会长李家津、某餐饮品牌创始人韩云峰等表示,目前外卖点餐平台少、入驻商家多,商家往往居于弱势。竞争加剧和成本压力加大,使商家想方设法增加销量,在推行小份菜等举措时有所顾虑。“有时不得不参加一些免运费、打折活动,成本还是要商家承担,做外卖的利润被压得很低。”餐饮个体经营者杨先生说。

——菜量标识不够明确。记者在一外卖平台上随机选取20家中式餐厅统计发现,其中11家在菜品说明中未标识原料、分量或标识不全。“大多数消费者并不希望浪费食物,但比起堂食能‘眼见为实’,点外卖时消费者看不到实物,从商家给出的餐品图片上也难以估计菜量,这在客观上就容易造成‘超必要’点餐。”天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波说。

——小份菜普及率有待提升。数据显示,2022年“小份”这个关键词在某外卖平台的日均搜索量超过13万次,消费者对外卖小份菜的需求十分旺盛。朱琳等消费者表示,小份菜出单率较高,顾客评价普遍不错,但很多商家还是没有设置小份菜选项,一些商家提供的小份菜种类有限,仍需持续加力推广。

——个性化服务仍需完善。一位河北消费者表示,有时备注了不要葱姜蒜、不要辣椒等个人需求,但商家并未阅读,餐品送来后不知如何处理。专家指出,目前部分商家在满足不同年龄、口味消费者的个

性化需求方面还存在欠缺,客观上也容易造成餐饮浪费。

多措并举减少外卖浪费

记者了解到,针对外卖浪费,近年来外卖平台企业一直在推进相关反浪费举措,例如鼓励商家丰富菜品规格,提供小份菜、单人餐等多种选择,在确认订单页提示消费者“适量点餐、避免浪费”等。专家认为,下一步还需多方发力,促进相关举措更好落实,形成勤俭节约的外卖新“风尚”。

某外卖平台相关负责人表示,平台商家可完善套餐设置,进一步优化菜品,根据点餐人数、类型设置菜品多样、内容丰富的套餐,更好照顾和满足消费者个性化、差异化的需求。王小波建议,未来可通过更有力的引导和激励,加快推广小份菜、单人餐等,倡导形成合理点餐、防止浪费的良好风气。

完善图片说明、使消费者一目了然也很重要。王小波建议,平台与商家可进一步细化完善对菜品分量、成分的标识说明,让消费者能对菜量有更加清晰的概念,尽量避免浪费行为发生。李家津等认为,未来平台可推出“菜量自动提醒”功能,在消费者设置用餐人数后根据不同餐厅的情况给出菜量提示,帮助消费者进行选择。

朱琳、韩云峰等认为,针对外卖浪费,相关平台企业要进一步承担起应有的社会责任。平台可牵头优化满减等促销机制,避免过度价格竞争,形成良性的商业环境。

“未来可进一步推动反食品浪费法落地落实,通过不断完善法律机制、加强行业监督等方式防止食物浪费。”王小波说。

新华社天津2月4日电
记者 刘惟真 邓浩然

香港各界欢迎香港与内地全面恢复通关

新华社香港2月4日电 港深陆路口岸将于2月6日全面恢复香港与内地人员正常往来,不再实施出入境预约机制。香港各界对此纷纷表示欢迎,认为香港与内地全面恢复通关不仅为香港经济注入更多活水,也将加速香港与内地的经济融合、民心互通,推动香港更好融入国家发展大局。

4日,香港多家主流媒体均在头版大篇幅报道香港与内地全面恢复通关的消息。《大公报》刊发社评指出,香港与内地全面通关,将激活香港“内通外联”的角色,香港必将实现新的更好的发展!

全国人大常委会委员谭耀宗表示,香港社会各界对香港与内地全面恢复通关期待已久。愿望成真,很多市民表示非常开心、非常珍惜。

香港特区行政会议成员林健锋说,全面通关有

助充分发挥香港背靠祖国、联通世界的优势,带动更多大型贸易展览和国际盛事回流香港,吸引内地和海外旅客来港消费,提振香港相关行业,加快香港经济复苏。

香港特区立法会议员陈颖欣认为,香港与内地全面通关除了便利家庭团聚,还有利于促进香港和内地的经济合作和提升就业、创业水平,推动内地与香港艺术体育文化交流及青年多元发展。

香港民建联表示,全面通关不只全面回应市民诉求,更是中央政府支持香港经济社会加快复常的重要举措。及时全面恢复内地与香港人员往来,对香港融入国家发展大局、开创发展新局面意义重大。

香港中华总商会会长蔡冠深表示,全面通关促进内地与香港人员正常往来,深化彼此经贸合作,也让

内地与香港社会民生交流恢复正常,不仅为香港经济注入更多活水,更有利于发挥香港“超级联系人”的独特优势。

香港旅游发展局主席彭耀佳表示,全面通关加上“你好,香港!”大型全球宣传活动启动,香港进入了推动旅游业复苏的最佳时刻。旅发局将推出一连串宣传活动,并带领香港旅游业界外出参展,刺激旅游业加速复苏。

香港教育工作者联合会表示,恢复通关让跨境学生可以顺利回校复课,也有利于推动更多香港学校与内地缔结的姊妹学校见面交流。

市民郑先生从事保险业,疫情前每天往返香港与深圳。香港与内地全面通关的消息一出,郑先生十分高兴,认为香港的商业将迅速重返繁荣,自己的收入也将增加,“盼了三年,终于等到这一天!”