2023年2月10日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

餐饮浪费『高发区』莫让外卖成为

随着我国外卖餐饮市场规模不断扩大,“叫外卖”已成为很多人的生活方式。然而,“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”。

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。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。

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……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。

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。某家商户的点餐页面显示,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“超必要”现象造成规模较大的餐饮浪费。

多措并举减少外卖浪费

据悉,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“食尚”。

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。

(刘惟真 邓浩然)

北京餐饮市场节日再升温

餐企依然存在“用工缺口”

本报讯 王萍 在刚刚过去的元宵节,北京的餐饮市场呈现出一片火热的烟火气。多家知名餐饮品牌的营收增长同比去年出现较大增长,有餐饮品牌的单日客流已经超过今年春节。同时,虽然随着元宵节结束,员工陆续返京,“用工荒”有所缓解,但依旧存在缺口。

北京胡大餐饮运营总监张胜滔表示,上周末胡大营业的门店两天接待客流达到10901人,环比今年春节单日客流增长16%。在这两天时间里,小龙虾的销量累计达到14000斤,超过了今年春节。针对立春和元宵节推出的限定新品也受到消费者喜爱,“小龙虾春饼”和“小龙虾闹元宵”累计销量达700份。同样迎来大批聚会客流的街边儿牛肉串在周末两天的平均等位时间在1小时左右,4~6人的桌位最为紧张。

在北京老字号萃华楼,元宵节当天用餐高峰时段,顾客需要排队等位约2个小时。萃华楼餐饮集团总经理王培欣表示,这几乎和大年初二的客流量相差无几,从整个春节、元宵节的客流和营收情况来看,已经恢复到2019年的水平。北京华天集团相关负责人表示,今年元宵节,华天所属餐饮品牌营收同比去年增长14.73%,正餐品牌营收同比去年增长超2成。在外出聚餐客流大幅增加的情况下,北京华天整体客单价同比去年上涨25.56%。从便宜坊集团了解到,老字号锦芳小吃的元宵从正月十三开始的日销量已经突破10万斤,当日销售额同比增长15%。整体销售额同比增长约13%。

虽然春节和元宵节已过,但是餐饮企业的客流依旧处于高位,全聚德和平门店等多家餐饮门店在中午和晚间的用餐高峰时段,依然出现排队等位现象。有餐饮业内人士认为,从去年年底开始的消费复苏是可持续的。

随着员工陆续返京,目前北京餐饮企业的“用工荒”略有缓解,但依然存在人手不足问题。萃华楼集团旗下各品牌目前还存在80~100人左右的人员缺口,约占总数的10%。街边儿牛肉串因为还存在约30%的用人缺口,所以依然处于中午闭餐的状态。张胜滔透露,胡大目前的用人缺口在25%左右,所以依然有两个门店因为人手不足没有营业。

有餐饮业内人士表示,人员的短缺必然造成用工成本的增长。如果单独比较,一个熟练工种和一个新手在薪资上差别不是特别大,但是一个熟手的工作效率往往需要两个新手去填补,而且可能还会因为不熟练而招致客人投诉。这样的用工难导致的也是工资在短期内畸高,超出了真实水平,不可持续。