



莫让外卖 成为餐饮浪费“高发区”

新华社记者 刘惟真 邓浩然

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。

记者调查发现，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。

拒绝
餐饮浪费

— 我承诺 —
光盘行动
从我做起

厉行节约 拒绝餐饮浪费

市场星报
公益广告