

“小份菜”撬动“减少浪费”大文章

“小份菜”“小份饭”逐渐被消费者接纳,但出现进一步推广的“烦恼”,尚需有关部门对症下药、跟进管理

专家:

还需对症下药促升级变革
让消费者感到贴心又放心

业内人士认为,针对目前小份菜推广过程中出现的一些难点,餐饮企业和相关部门还需对症下药,解决问题,真正让消费者感到贴心又放心。

广大餐饮企业可在小份菜菜品设置上再广开思路,根据店铺经营状况和菜品特色,对不同菜品的小份菜分门别类、细化定价,在保证自身盈利的同时,满足消费者的需求。还可以将原来大份菜的做法进行流程化梳理,降低成本、提高效率、保证菜品品质。

长期关注食品浪费问题的中科院地理科学与资源研究所研究员成升魁认为,外卖平台本身掌握有一定量的消费者数据,可根据大数据分析研判消费者饮食趋势,引导更加贴近消费者需求的小份菜设置和合理消费。“消费者饮食习惯

不同、饭量不同,外卖行业要充分考虑这种差异,提供多样化的选择,推动餐饮行业的升级变革。”

中国科学院地理科学与资源研究所副研究员、研究所副主任王灵恩表示,外卖平台还可以通过相关政策的调整,加大对小份菜的支持力度,如降低小份菜佣金费率、提供数字化支持等,同时将优惠活动门槛、起送价等设置得更合理。

太原市寻羊仙味总经理刘佳建议,除小份菜点餐服务之外,也可探索拼单服务等新模式,给部分独居、小食量消费者更多选择。山西省市场监督管理局、山西省消费者协会相关人士认为,也要通过一段时期的引导,消除部分消费者对“小份菜就是半价菜”的认识误区。



建隆/漫画

现象:

小份菜分量小“能量”不小,销量增长很受欢迎

记者走访发现,随着“小份菜”“单人餐”等点餐服务的出现,提供小份菜的商家堂食光盘率提升、餐厨垃圾大幅减少。

在某外卖平台上,记者搜索“小份菜”关键词发现,不少店铺纷纷以小份菜命名,比如“大先生小份菜”“爆炒小碗菜”等。一些实体餐饮商家在店内显著位置和餐桌上均张贴或摆放有“不剩菜、不剩饭”“选择小份菜”等字样的宣传画、展示牌,饭店服务人员还会特意提示就餐顾客,店内推出了专门的小

份菜菜谱,引导顾客理性消费。

南京大牌档一位工作人员说,多年前,他们已推出堂食小份菜。近年在外卖端也推出小份菜专栏,进行了更多菜品的开发,一些招牌菜品细化出大、中、小份,价格从数元到几十元不等。“午餐时段,各家分店平均能卖出100多份小份菜,减少浪费还拉动了销量,客户满意度较高。”

“全国门店平均每月售出小份菜约16万份,店里的主打菜品小份蒜香火腿豆腐、汽锅鸡销量最好,很

受外卖消费者欢迎。”云海肴外卖总监杜祥宏告诉记者,这让餐饮企业在开发更多品种、更高品质的小份菜上也有了更多动力。

记者从某外卖平台了解到,近两三年,这家外卖平台的小份菜数据出现多项增长:截至2022年8月,平台已有超过90万注册餐饮商户提供超过560万种小份菜,提供小份菜的商户数与相关菜品数量,比2020年增长接近一倍;小份菜销量也较2020年增长114.5%。

此外,这家平台还和商

家合作推出了外卖“小份饭”,共同倡议减少主食浪费活动。其消费端APP也增加了“小份菜”搜索选项,引导用户需要时点选小份菜餐品。

对于“小份菜”“小份饭”点餐服务,就餐消费者多持肯定态度:“花样多、能吃好,还不浪费”“能满足消费者的多样化需求”“适合独居、小食量消费者选择”。北京消费者姚女士表示:“小份菜的意义不仅仅是一餐的节约,还在于对人们节约意识和观念的长期引导。”

观点:

“小份菜”引领节约新风尚

餐厅里、外卖平台上,“小份菜”的选择丰富了起来。2022年,某外卖平台的“小份”一词日均搜索量超13万次,已有超过90万家餐饮商户提供超过560万种“小份菜”,销量较2020年增长114.5%。

提倡“小份菜”,归根结底是提倡文明消费、低碳环保。对食物的不合理需求与浪费,是对有限资源的非必要消耗。在整个食品链中,减少餐饮浪费不仅可以降低农业和工业生产带来的直接碳排放,还能减少食物加工时因外购能源产生的间接碳排放。所以,在节能减排方面,“小份菜”正是一次从“舌尖”出发的积极探索。

“一粥一饭,当思来之不易。”生活中,餐饮浪费情况仍不罕见:食堂里,一碟

碟剩菜被倒入垃圾桶;点外卖时,为了“满减优惠”超量点餐却无法吃完……勤俭节约是中华民族的传统美德。为规范就餐消费行为,树立绿色生活新风尚,国家发展改革委近日公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》。许多餐饮服务单位在“小份菜”之外,尝试推行“一人食”“绿色点餐制”,引导消费者适量取餐、饭后打包,劝阻食品浪费行为,取得了良好成效。

“小份菜”,新风尚。倡导简约适度的绿色生活方式,从我做起。节约无小事,制止餐饮浪费人人有责。从自身做起,对“舌尖上的浪费”说不,常抓不懈,把拒绝浪费内化为习惯和修养,才能让勤俭节约蔚然成风。(人民日报)

问题:

“量少价贵”不划算,进一步推广遭遇“烦恼”

记者走访发现,小份菜在进一步推广过程中,也出现了种种情形有待改善:有的落地出现“一阵风”,有的菜品克数等具体信息比较模糊,容易引发消费纠纷。

虽然监管部门大力倡导“小份菜”“小份饭”,但部分消费者反映,堂食和外卖平台小份菜、小份饭种类仍然偏少,可选项有限,商家对菜品的开发缺乏创新。记者在某外卖平台随机搜索三家知名餐饮连锁企业发现,其中两家企业的店铺页面均没有小份菜外卖选项,另外一家

关键词虽然可以搜到“小份”二字,但菜品却是由几个小份菜组成的一个大菜,无法单独购买。记者在这几家企业的实体店走访发现,菜单上同样没有小份菜的身影。

对此,部分餐饮企业经营者表示,推广小份菜对于餐饮企业而言,并不是简单地减少菜品分量。“同一种菜品会一起制作,如果分量有变化,就要改变现有的厨房运营模式。”北京宣武门西大街附近一家餐饮企业经营者说,小份菜增加了劳动量,餐饮企业需要投

入更多精力、增加一定的成本,只有提高一定的价格才能获取原来同等的利润。

太原市万象城、亲贤街多家餐饮企业经营者表示:“同等条件下,消费者消费大份菜、一份菜价格要低于两份小份菜、半份菜的价格之和,一些消费者认为不划算,让小份菜、半份菜推广面临困难。”在某外卖平台,记者浏览发现,一些给予差评的消费者评价留言称,小份菜的分量和价格不成正比、“量少价贵”等。

此外,还有消费者反

映,有的商家不标注小份菜克数等具体信息,给消费者判断、选择增加了难度。有些小份菜的定价明显不合情理,个别商家借小份菜之名对菜品进行变相涨价,需要加强监管。

鲤城区政协委员调解工作室揭牌成立

海都讯(通讯员 康钰溪 洪金建) 5月31日上午,泉州鲤城区“交通事故纠纷、住宅小区长效管理、老字号知识产权等矛盾易发多发”的特定行业和专业领域进行重点建设,组织24名热心调解工作、具有相关专业知识和行业号召力及社会影响力

的市、区两级政协委员入驻,着力打造以政协委员调解先行、职能部门处置、司法力量托底的“全链条”解纷模式,及时有效将矛盾化解在基层,将和谐稳定创建在基层,助力鲤城高质量发展。