

疫情下大学生债务逼近“爆雷” 网贷精准围猎,校园成了“收割场”

《半月谈》方问禹 林光耀 骆飞

疫情对许多大学生的重要影响,在一个不易察觉的方面,正在快速发酵。

记者走访发现,使用网络贷款平台支出日常消费已成大学生常见的消费方式,疫情期间,往常依靠生活费、兼职打工来偿还网贷的大学生,因为没了“收入”,债务接近“爆雷”,一些人不得不借遍亲朋好友,或通过借新还旧、以贷养贷堵上债务窟窿,以致债务越滚越大。值得注意的是,这种现象背后,一些大型正规网贷平台扮演了重要角色。它们以大学校园为目标,精准收割“优质客户”。

没了生活费,债务就彻底没希望还上了

“困在家中,每月没了生活费,我的债务就彻底没希望还上了。”武汉某高校大一学生小杨说,疫情开始没几天,一直关注疫情的他突然意识到困在家里没了生活费,“就睡不好了”。

自从高三那年分期买了一台新上市的三星S9手机尝到“甜头”,为了追求那一刹那“爽”感,小杨便陷入超前消费泥潭,踏上每月还贷之路。目前他每个月要在3个平台上还款,最多时一个月要还1950元。

记者走访了解到,疫情将高校学生留在家中,也让部分依靠生活费还贷的学生失去收入来源,在逾期的压力下焦躁不已。

一位大学辅导员说,据他观察,现在大学生80%的人都有网贷行为,贷款原因各有不同,比如日常消费、购买大件电子产品等,也有一些学生陷入物质主义的消费理念无法自拔。借网贷的不少学生家庭经济条件一般,有的甚至是贫困家庭,他们生活费不多,又不能抵挡消费诱惑,难免开始网贷。



据艾瑞咨询2020年6月发布的后疫情时代零售消费洞察报告显示,中国的网民结构中,超过50%的“90后”月消费高于2000元,超20%“90后”月消费高于3000元。

无处不在的“潘多拉魔盒”

事实上,在大学生消费欲望过度、缺乏自制力的背后,更需关注的是无处不在、“潘多拉魔盒”般的网贷诱惑。

记者了解到,当前网络贷款门槛低,各类产品广告铺天盖地,充斥于年轻人每天要使用的各个手机应用中。杭州某高校大学生小沈喜欢看美国职业男子篮球联赛,他每天都会在国内某主要网络平台体育App刷新闻,但每刷几条,就会看到网贷视频广告。他感慨:“这真是精准营销。”

一些正规、大型消费贷款平台,针对大学生提供“精准服务”,各类循循善诱的让利规则暗藏玄机。据专家介绍,目前市面不少网贷产品宣称每日利息不到0.05%,让人以为利息很低,但实际上这种日利率对应的是18%的高额年利率。

“不知道从什么时候起,在使用淘宝、京东购物时,花呗和白条变成了支付时的优先选项,而借呗、金条等借款服务

也总是经常出现在App的醒目位置,提醒我还有三五万的额度可以使用。”刚参加工作不满半年的95后浙江青年小戴觉得自己是被各类App推到了超前消费的陷阱里。

他告诉记者,由于花呗、白条每月底或次月初才出账,出账前往往对负债情况没有概念,花起钱来也难免大手大脚。久而久之就出现了负担不起账单的情况,这时蚂蚁借呗等按日收取利息的互联网贷款自然而然地变成了花呗还款的方式了。

不少受访者认为,网贷平台为了利润,刻意培养用户超前消费习惯,并引导用户,尤其是年轻用户以信用为担保透支个人账户。一位受访者说,这些正规的、大型的消费网贷平台,用“温水煮青蛙”的方式渗透到校园里,透支着年轻人的活力。

对在校学生放贷,应设最高限额

清华大学中国经济思想与实践研究院消费金融信贷课题组开展的中国消费金融主体评估(2019)发现,选择消费信贷的客户呈现出年轻化的趋势,90后群体占比接近50%。

记者走访了解到多类个案:某职校学生因为欠下网贷债务,不惜骗取同学身份证在多家网络平台上贷款;一些大学生贷款与网络赌博行为交织,边赌博边贷款,最终陷入绝境……

“以往没有网贷,找同学或亲戚借钱,借不到就算了。现在网贷太方便,平台又多,无形中给大学生借钱贷款提供了便利,也不断助长消费欲望。”贵州某高校大学生小梅说,不少大学生没有正确的理财消费观念,尽管老师一再提醒,但还是有不少人抵挡不了诱惑陷入网贷泥潭。

专家认为,网贷是当前最常见的金融消费方式,要进一步加强网贷利弊宣传,把理财消费作为大学生必修课;同时,更需规范约束各类网络平台贷款行为,在打击非法网贷平台的同时,尽快出台细则,规范正规网络平台面向大学生的贷款行为,如设定贷款最高限额、避免多平台借贷等。

遏制餐饮浪费需要从何处发力?

新华社 鲁畅 关桂峰 田晨旭

日前,多地、多部门发出倡议,呼吁崇尚节约、抵制餐饮环节浪费。记者日前走访发现,当前,大部分消费者能够在餐饮消费过程中自觉做到按需点、不浪费,但餐饮浪费仍不同程度存在,特别在商务宴请中情况较为突出。遏制餐饮浪费难点在哪里,未来将如何进一步加强监管和引导?记者进行了采访调查。

餐饮浪费仍不同程度存在

记者近日在多家不同价位餐厅走访发现,很多餐厅已经恢复到疫情前的客流量,但在一片热闹景象中,浪费现象时有发生。

在北京市崇文门商圈的一家人均100元以上的自助餐厅,每桌上都有“剩餐超过100g,加收成本30元”的提示。记者看到,大部分消费者都按需取餐,离开时桌面剩余餐食不多,但少量消费者存在不同程度浪费食物的情况。由于餐厅人气较高,不管剩余多少食物,服务人员都快速收拾“翻桌”,以便排位的客人能够迅速落座。近1个多小时的就餐时间里,有三四桌的浪费较为严重,但工作人员并未要求加收费用。

在宣武门商圈的一家餐厅,点菜时,服务员会根据菜量和人数善意提醒“够吃了,不够再要”。但用餐结束后,该餐厅内有两三桌存在浪费情况,特别是主食浪费较为严重,因为是午餐,几乎没有客人选择将剩菜剩饭打包带走。

走访中记者发现,有的餐厅从减少浪费的角度推出了“小份菜”“半份菜”“一人食”,但只面向外卖平台,且菜品种类有限;有的餐厅仍然在收取总价高于人均



消费总和的包间费用。一些消费者表示,由于包间费的原因会造成盲目多点菜,最终造成浪费。

从实际情况看,目前,家庭、朋友聚会类的餐饮消费浪费情况并不明显,而以商务宴请为主的餐饮消费则存在较为明显的浪费现象。“虽然近年来公款吃喝得到了有效遏制,但一些饭局转为由企业买单。只要能报销,在一定程度上就很难减少浪费。”“光盘行动”发起人“徐侠客”说。

讲排场、无意识、“不差钱”致顽疾难治

记者调查发现,餐饮浪费很大程度上与百姓长期以来形成的餐饮消费观念、生活习惯及餐饮企业整体运营水平关系密切。

——商务宴请讲排场造成浪费。某企业员工王女士说,商务宴请尤其讲究排场和档次,一般人均消费在300到500元,稍微高端的局就达到1000到2000元。“饭后要是杯盘一空就会让主宾显得‘扫面子’,所以菜都往多了点,造成了极大浪费。”王女士说,有次请客户吃饭,剩下的饭菜足有三分之二,“商务场合也不方便安排打包,浪费就浪费了。”

——餐饮企业水平不一存短板。记者注意到,一些中小餐厅缺少科学管理,且菜品质量有限,造成浪费。北京市餐饮行业协会副秘书长贺保贵说,有的餐桌上一整盘菜都没动,可能就是厨师的水平不行,一些餐厅一味地搞创新、做融合菜,什么都有但口味不佳,没有拿手菜、绝活菜,消费者吃不完,即使打包回去也不吃,这就成了下一个环节的浪费。

——买了不做、订了不吃造成家庭浪费。采访中记者发现,中老年群体节约意识普遍较高,反观青年群体则不然,在餐饮消费中对价格和数量“不敏感”,时常“冲动采购”食材存放在冰箱,又因为生活节奏快没时间做饭,造成了家庭环节的大量浪费。“日常工作很辛苦,觉得不能在吃上亏待了自己,虽然自己一个人住,但常常点两个菜一份主食,吃一半就饱了,剩菜隔得时间太长也不敢再吃。”一位经常点外卖的“90后”互联网从业者说。

加强立法,紧盯重点

北京嘉和一品企业管理有限公司总经理刘京京认为,应从加强立法和宣传教育两个方面治理餐饮浪费。“加强普法告知,对非主观故意违规行为,准予整改,避免直接罚款,同时加强对餐厅巡检。”

目前,商务部会同相关部门正在抓紧研究制定制止餐饮浪费的法规,完善餐饮节约规范,研究制定褒奖节约、惩戒浪费的政策措施,将建立制止餐饮浪费的长效机制。

受访者同时指出,法律条款应更加明确具体,加大惩戒问责力度,对铺张浪费行为发现一起、查处一起,建立起制度的刚性约束力,有效杜绝餐饮浪费领域的“破窗效应”。

贺保贵认为,餐饮企业不能机械地、片面地去理解“节约粮食、防止浪费”的号召,不应“蹭热点”搞形式主义,而要思想上重视,行动上扎实。