

如何避免节日盛宴变“剩宴”?

新华社 何磊静

“平均每桌剩菜三分之一,有的客人甚至只拍不吃,年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节假期,海南某饭店后厨垃圾桶里,成条的清蒸鲈鱼、未动几筷的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂一起,服务员王燕看了直叹气。

近年来,“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效,但节假日期间,随着聚会宴请增多,餐饮浪费现象仍有发生,吃不完、不打包的情况值得关注。

“节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费,江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上,他就目睹了这样的场景:30桌宴席中,近半数菜品剩余超50%,一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元,浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间,记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等,也发现了一些食物浪费现象。

“8人年夜饭点了16道菜,吃一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说,家人认为“菜满桌才显诚意”。徐东明表示,浪费往往与“面子文化”有关,比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”,硬要扩桌数;有的年夜饭必须菜摆满桌,还要摆盘气派,剩了才显“有余”。

“请客吃饭,菜多显有面”“招待客户得有排场”“过节开心多点点无所谓”……不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合,尤其是高端餐厅,吃不完打包显得寒酸,“仪式性浪费”更为突出。

记者走访发现,不少高档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐,价格高昂且菜品数量象征“十全十美”

“月月红”“要发”等,有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”,导致顾客过度消费。

国家市场监督管理总局2023年在全国部署开展为期3个月的制止餐饮浪费专项行动,组织开展“随机查餐厅”等行动,发现存在餐饮浪费行为的餐厅7.81万家、整改问题9.2万个。

部分外卖平台上,餐厅节假日推出满减促销活动,导致消费者为凑单多点菜品,最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单,很多时候多买一份米饭或小吃,吃不下就浪费了。”有常点外卖的消费者说。

此外,有饭店推出预制菜礼盒,被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”,一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

“剩宴”背后原因几何

在业内人士看来,节日餐饮浪费现象,既有特殊的文化心理因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出,在物资匮乏年代,“有余”往往象征抵御风险的能力,也包含对富足生活的祈愿,而现今在一些场合,却被异化为“撑门面”和“攀比炫富”。

季中扬说,在节日场景中,人类对多样化食物的本能追求也被放大,消费者将节日消费划入“情感支出”账户,降低了对浪费行为的道德敏感度,这种心理账户隔离效应削弱了行为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为,餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度,难以准确把握浪费的比例、规模和分布情况,不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示,由于缺少食品浪费行为的具体标准,在实际监管执法过程中无法进行量化对比,存在取证固证难的问题,对查出的食品浪费行为只能批评教育,无法进行行政处罚。也有市场监管人员坦言:“遇到婚宴浪费,总不能喜庆日子跑去开罚单吧?”

记者梳理发现,反食品浪费执法检查案件类型较为单一,多数集中在“未张贴反浪费标识”“未向消费者进行提示”等少数几种案由。在一些食品浪费高发场所,监管部门针对实质性浪费行为的执法办案力度仍有待加强。

此外,浪费治理协同仍显不足。彭少杰说,反食品浪费涉及食品安全办、市场监管、发改、商务等多个部门,但地方上部门间信息共享、资源整合和协同配合需进一步加强,工作中的职责分工也应进一步明晰。

中国农业大学经济管理学院教授武拉平认为,部分餐饮企业尚未建立严格的食品采购、贮存、加工管理制度,没有把制止餐饮浪费作为服务人员培训内容开展,在原料采购、加工制作、送餐服务全过程中欠缺厉行节约意识。

王燕说,对大多数餐饮店而言,主动提醒消费者适量点菜的动力不足,更倾向于推荐高价套餐。同时,不少餐厅处理剩菜方式较为简单,缺乏有效回收再利用机制。

构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族优良传统。近年来,我国通过立法、监管、宣传等,使得“舌尖上的浪费”明显改观,不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如,广州某饭馆推出“迷你版”月饼,因份量小受到大量年轻消费者追捧;线上外卖平台数据显示,“小份菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长;还有地方推出餐饮“红黑榜”,将反浪费纳入餐厅评级体系,上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示,餐饮浪费问题时常反复,反浪费非一朝一夕之功,需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力,构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确,建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循,为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议,强化违法惩治,对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务经营者按规定提醒约谈、督促整改,依法纠正查处违法行为,公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出,通过智慧餐饮系统优化供需匹配,如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单;物联网设备实时监控后厨食材消耗,提醒动态调整采购计划;完善餐厨垃圾收运监管系统,对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况进行监测。

在季中扬看来,将节约意识转化为日常习惯,要从道德训诫转向知识赋能,从节日突击转向场景嵌入,从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情,培养“餐餐不剩”时尚新风。

交易额增长超九成!“China Travel”邂逅中国年

新华社 任军 吴雨 有之忻

当“China Travel”邂逅申遗成功后的首个中国春节,感受中国年味,“圈粉”中国年货,体验“丝滑”支付……外国游客来华热情高涨。

中国人民银行最新发布的数据显示,蛇年春节假期(1月28日至2月4日),银联、网联共处理境外来华人员支付交易笔数较去年春节假期增长124.54%,交易金额增长90.49%。

“免签朋友圈”扩大,爱上“非遗”中国年——

逛庙会、赏灯会、穿汉服、看表演、品美食……春节期间,在中国的大街小巷、旅游景区,不时出现游玩“打卡”的“洋面孔”。

在上海豫园,德国姑娘卡拉·乌尔马赫不仅感受到了江南韵味和浓浓年味,还购买了心仪的年俗工艺品,给朋友们带回中国春节的祝福。“在上海购物,不论是刷Visa、万事达卡等外卡,还是手机移动支付,都很方便。”她说。

免签国家范围的不断扩大和24小时过境免签新政策,吸引更多外国朋友感受中国年。第三方平台数据显示,今年到中国过春节的外国游客较2024年增长150%,创下新高。

支付宝数据显示,除了北、上、广、深等入境游一直以来的热门目的地,苏州、西安、成都、厦门等地也成为春节期间入境游客爱用支付宝深度旅行和消费的城市。

服务升级,消费支付不“见外”——在栈桥喂海鸥、乘游船看海景,在“非



1月29日,在北京地坛庙会上,来自瑞士的游客马克西姆(左一)和莉莎(左二)在展示购买的纪念品。新华社 鞠焕宗 摄

遗大集”上看花灯、喝青岛啤酒……今年春节期间,不少外国游客来青岛过大年,青岛入境游订单量同比增长108%。

还在担心“支付难”?老外说,体验越来越好。

“不用换现金,用韩国本地的电子钱包就能在青岛街头体验好吃好玩的。”在中山路打卡的韩国游客朴惠珍直言支付太方便。

近年来,便利外籍来华人员支付的措施密集出台,不断重塑入境消费场景:一方面推动“外卡内绑”,境外银行卡可绑定支付宝、微信支付在国内商户消费;另一方面支持“外包内用”,越来越多境外电子钱包可在国内使用。



1月29日,两位来自西班牙的游客在北京地坛庙会游览。新华社 鞠焕宗 摄

记者了解到,目前支付宝支持“外包内用”的境外钱包已达13个,来自菲律宾、泰国、新加坡等10个国家和地区。

政策“破壁”、服务升级。各方不断打通移动支付的堵点:提高境外银行卡绑卡效率,优化身份验证安排,提高移动支付单笔交易限额和年累计交易限额……

为适应外国人的现金支付习惯,全国近7万家银行网点、近5000家外币兑换设施、近32万台自动取款机可提供兑换人民币服务。

消费高涨,“圈粉”中国年货——在前门大街选购茶叶,在杨梅竹斜街买兔儿爷,在各大购物中心选购国产潮牌衣服……不少北京的门店反映,春节假期,

外国消费者较去年春节明显增加。

来自德国的乌尔里克和在中国留学的儿子埃米尔一同在北京过大年。“我们逛了什刹海的集市,品尝了地道的中餐,购买了心仪的春节礼物。”乌尔里克说,不少店家都能用英文交流,手机支付也非常方便。

来自微信支付和支付宝的数据印证了外国游客“买买买”的热情:春节期间,入境游客通过微信支付消费笔数较去年春节假期增长134%。假期前五天,入境游客用支付宝消费金额比去年春节假期增长1.5倍。

中国年正在成为“世界年”。从东方传统佳节之美,到乐享消费支付不“见外”,开放的中国,让世界越来越爱!