

线上超量点餐导致浪费问题——

为了享受优惠,线上点餐“一点再点”

在外卖平台上点了肉末茄子煲、小炒肉和米饭,胡佳算了算,又加了西红柿炒蛋和手撕包菜。外卖送到公司,吃完中午饭,菜和米饭都剩了不少,考虑到晚上一般不吃饭,胡佳便把剩菜都扔进了垃圾桶。

这是上周在北京一家外贸公司上班的胡佳经历的一次外卖点餐。她向记者坦言,在点餐时就预料到肯定吃不完,但“满减优惠”让她不得不点这么多菜——肉末茄子煲、小炒肉和米饭一共47元,按照商家“满45减5”,需要支付42元。而加上西红柿炒蛋和手撕包菜一共70元,按照“满70减23”,需要支付47元,“相当于花5元多点2个菜”。

线上点餐规模不断扩大的同时,因“满减优惠”、货不对板、包装破损等导致的粮食浪费现象也层出不穷。

为了享受满减优惠 很多顾客超量点餐

单人牛肉盖饭套餐30.2元(原价42元)、砂锅扁豆18.3元(原价38元)、包装费3元,折后共计50.5元……胡佳打开外卖平台上的商户,开始认真计算和对比。

满减折扣、神券、红包……各种优惠券,让胡佳点餐时小心翼翼,“有时候,多点一个菜或一瓶饮料,达到一定金额后使用这些优惠券,最后实际付的钱比少点个菜还便宜”。

胡佳的饭量并不大,但因为满减赠送、满减折扣等规则,她在网上超量点餐成了常态。胡佳告诉记者,据她观察,因各种原因,身边人叫外卖“吃一半扔一半”的现象较为普遍,浪费严重。

记者在北京市朝阳区十里桥附近随机采访了多位线上餐饮消费者。大家一致认为,一些外卖平台和商家推出的满减优



惠和起送费,成为消费者超量点餐的幕后推手;在点得越多越便宜的引导下,很多人往往会不自觉地“超必要”点餐。

“还有,一些商家推出的小份菜、半份菜,菜量少了一半,价格却没降多少,性价比不高,不划算,还不如点大份菜,哪怕吃不完。”一位消费者如是说。

记者在多家外卖平台上看到,满减优惠几乎是平台和商家的“标配”,一些商家还推出满减额度+0.5元(或1元)送小吃、饮料等活动,让人看着很有诱惑力。多位消费者称,为“贪小便宜”多点了个菜,结果菜和小吃都没吃完。

对此,一外卖店家告诉记者,平台入驻商家多,竞争加剧,成本压力加大,商家必须想方设法增加销量,有时不得不参加一些免运费、打折活动,如满25减5、满52减18、满88减30等优惠活动。“满减活动自然是鼓励大家多点餐,至于会不会造成浪费没有考虑太多。大家都在搞,如果我们不搞,客流量很容易下

标识不清货不对板 导致食物白白浪费

记者注意到,外卖菜单标识不够明确,缺乏必要提醒也是造成超量点餐的重要因素之一。

多位消费者反映,线下点餐时,服务员往往会根据人数给出菜量提示,消费者也可以向服务员详细询问分量、口味等细节,从而做到适量点餐。而在点外卖时,消费者看不到实物,单从商家给出的餐品图片上难以估计菜量,常有吃不完、剩很多的现象。

“虽然内心并不希望浪费食物,但为了保险起见,防止不够吃,还是会倾向于宁多勿少,从而造成超量点餐。”田甜说。

记者在一外卖平台上随机选取15家中式餐厅统计发现,其中12家在菜品说明中没有标识原料、分量或标识不全;大部分“一人食”“两人份”套餐中,都没有标注菜品具体分量。

田甜说,在她经常光顾的一家米粉店里,无论是经典鸡肉炒米粉还是泡菜鸡肉炒米粉,原料表中都只有米粉、鸡肉,其他配料都没有标明,也未标明整体分量。“虽然里面标明了鸡肉,但实际上用的是鸡肉汁,因此通常额外加一份鸡肉,吃到一半基本就饱了。”

记者搜索外卖平台发现,不少商家已经在菜品详情页面提供了诸如“小份”“一人食”等选择,但是米饭、馒头等主食几乎都无法选择分量。

此外,一些消费者对外卖的原料、口味、制作工艺等不甚了解,收到外卖后才发现不符合自己的消费习惯和口味,或货不对板、食材质量不过关、商家没看备注等情况,同样会导致浪费现象。

北京一高校大学生孙迪向记者吐槽道,有的外卖商家挂羊头卖狗肉,她在点餐时看到的图片非常精美,收到外卖后却大失所望。尤其是有的食材一吃就觉得不新鲜,油的质量也可能有问题,味道特别差,没吃两口就扔了。

胡佳对此同样深有体会。她举例说,前几天她点了一份网红烤鸭,评论区里好评如潮,收货后却发现,烤鸭早就凉了,而且卖相很难看,与图片上的相差很远,吃起来还有一股腥味,“严重怀疑好评是刷出来的”。

及时发布提醒信息 有效避免超量点餐

“厉行节约、反对浪费是餐饮经营者的法定义务。”益清(北京)律师事务所律师刘思瑶说,外卖餐饮浪费问题不容小觑,只有有效遏制外卖浪费,才能形成反食品浪费的责任闭环。

根据反食品浪费法,餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐;餐饮外卖平台应当以

显著方式提示消费者适量点餐;餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的,应当在平台页面向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。否则,市场监管部门可以责令改正,给予警告。

“餐饮经营者和外卖平台应积极履行提升餐饮供给质量、公示外卖食品信息、以显著方式提示消费者适量点餐等法律义务,充分满足消费者的知情权、自主选择权和浪费规避权,引导消费者适量点餐、理性消费,让厉行节约、反对浪费成为时代新风尚。”刘思瑶说。

为有效制止餐饮浪费行为,中国消费者协会近日联合7家行业协会、学会、商会共同发出“厉行节约经营者有义务,反对浪费消费者有责任”倡议,呼吁提升外卖场景餐饮品质,减少食物浪费。鼓励有条件的平台和餐饮经营者在线上点餐环节推出“菜量自动提醒”功能,在消费者设置用餐人数后根据不同就餐情况给出菜量提示,帮助消费者进行选择。鼓励餐饮外卖平台结合动态点餐数据信息,在消费者点餐下单全流程发布提醒信息,倡导适量点餐、绿色消费。

在刘思瑶看来,线上点餐推出“菜量自动提醒”功能,是对相关法律法规的进一步细化,有助于外卖平台和餐饮经营者履行义务的落地落实,减少消费者的信息不对称,有效避免超量点餐。

采访中,有消费者提出,商家应该更加科学合理地设置“满减优惠”等促销机制,避免不合理促销竞争导致不合理点餐,进而产生浪费。

反对浪费,经营者有义务,消费者同样也有责任。(文中田甜、胡佳、孙迪均为化名)

据《法治日报》

停车31小时收费640元

游客遇上“停车刺客”

近日,一则外地游客遭遇“停车刺客”的信息开始在网络发酵。游客张先生(化名)这个五一小长假从江苏驱车来广东珠海游玩。日前他在网络发布收费截图信息,称在珠海停车31小时10分,被收取640元的停车费用。

停车31小时收费640元

经记者向张先生核实,收取停车费的是珠海怡景湾大酒店。事发前一天下午,张先生在海边与朋友小酌酒醉后,由朋友代为将车停放到该酒店内。翌日取车时收费系统提醒需要缴交640元停车费。

张先生称取车时与酒店方以及在收费处公示的信息核实过,该停车场每小时收费为20元且不执行封顶。不少网友纷纷也在其下方留言称自己遇到过这样的情况。

记者查询该酒店信息显

示:酒店方称提供免费停车。张先生表示自己确实没有在酒店入住,此次停车属于临时停放。他戏称,自己帮车子付了一晚入住的房间钱。

有商圈也存在“停车刺客”

张先生的遭遇并非偶然,近日不少市民反映部分热门商圈报出天价停车费,比如正方优和汇城市阳台的停车费就设置了工作日和节假日均收取150元封顶的停车费标准。

记者就张先生的遭遇向珠海12345咨询,12345回复目前珠海的商业配套停车场执行市场调节价,由停车场经营者根据建设成本、市场供求、竞争状况、社会承受能力等因素,依法自主确定收费。12345同时表示,只要见有“珠海市停车场收费标价牌”公示,则一般经过相关部门核准。

涉事停车场退还费用

由于事件在网络舆论下发酵,据悉怡景湾大酒店方昨日就该事件向张先生退还640元费用。张先生也告知记者事件已解决。

香炉湾、菱角咀等地一直是珠海旅游的热门景点。城市客厅附近的海域,更是不少游客、市民亲水的必打卡点。

根据珠海交警安排,因节假日期间海滨公园、海天驿站周边车流量较大,为保障道路通行顺畅及公交线路有序运营,4月29日至5月3日期间,每天10:00-20:00对海滨公园、海天驿站停车场实施临时封闭管制,停车场只出不进。于此同时开通两个新的便民停车场,同时呼吁游客市民搭乘公共交通出行。

但仍有不少外省首次到珠海的游客反映停车感到不便,只能以附近更为便捷的停车场作为首选。 据上观新闻

“芳芳”究竟是怎么死的

前一天它还在“勇斗”偷钓者

近日,一则“圆明园黑天鹅‘芳芳’死亡”的网帖和一段工作人员打捞死亡黑天鹅的视频在网上流传。记者了解到,圆明园目前正在对黑天鹅死因进行调查。

网友发布的视频显示,一只黑天鹅耷拉着脑袋,身体僵硬,一动不动,被工作人员用耙子从水里打捞到岸边。有目击者称:这只黑天鹅名叫“芳芳”,是志愿者给它取的名字。前一天(4月29日)还好好的,第二天就死亡了。

但是前一天还有游客看到它在“勇斗”偷钓者。

有游客拍下了当时的画面。当时,有两人正在钓鱼,工作人员劝阻他们,“收了,收了,不能再钓鱼了,把钩收好了别落在这儿……”话音刚落,“芳芳”就游了过去,对着一个偷钓者的腿就啄了一口。“芳芳”的做法得到了游客的赞赏,

有游客还给出奖励——投给“芳芳”一块馒头。

这则视频发布后,引发了网友的强烈关注,大家纷纷猜测“芳芳”的死因。很多人认为,游客投喂恐怕是造成“芳芳”死亡的重要原因。“我看前几天新闻说圆明园‘五一’前几天的门票售罄了,当时心里就咯噔一下,人多了,动物们恐怕要遭殃”“有些人看见动物就想喂”……

也有人说,看见有游客用石头砸向“芳芳”,“芳芳”是应激死亡,猜测“芳芳”是因为和偷钓者有过节所以遭此横祸。

圆明园管理处工作人员回应称:“非常遗憾,我们也感到非常伤心。”“黑天鹅在园子里是非常自由的,不受束缚。具体死亡情况目前还不清楚。专家们应该会调查,还要查查所涉区域周边监控。”据了解,目前调查还在进行中。

据北京日报客户端