

焦點追蹤

近年來，我國外賣消費訂單數量龐大，逐漸成為食品浪費「易發區」之一，主要表現為外賣商家設置營銷套路，誘導消費者過量點餐等。針對這些現象，市場監管總局6日發布了《防範外賣餐飲浪費規範營銷行為指引》（下稱《指引》）。《指引》共四章二十五條，要求外賣商家提升餐飲質量，減少原料、成品浪費，不得製作、發布、傳播宣揚暴飲暴食的视频或音視頻信息；合理設置起送價格，優化滿減優惠機制；同時建立健全外賣餐飲浪費評估機制，推動反食品浪費源頭治理，引導外賣市場良性競爭，減少湊單亂點餐的消費現象。

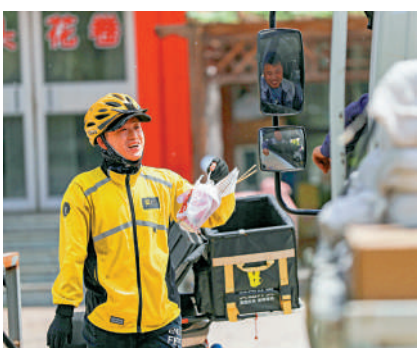
大公報記者 盧治、林凱報道

在外賣平台上，商家為吸引顧客，往往設置滿減優惠價格，顧客為湊單增選菜品，購買的食物分量超出實際需求，造成浪費。某私房菜館負責人林女士告訴記者：「店內一道價值5.8元的剁椒金針菇賣得最好，但很明顯都是為了湊滿減，根本不會吃，因為有些顧客備註『不放辣椒』。」林女士表示，為了吸引顧客，商家不得不參與平台滿減、折扣等促銷活動，這些優惠往往由商家自行承擔。而部分顧客在享受滿減優惠後，仍會出於口感不佳、分量過多等原因選擇退單或投訴，商家不僅損失了成本，還可能影響店鋪評分和口碑，影響未來訂單量和利潤。

平台速推小份菜專區 鼓勵光盤

《指引》一經公布，立刻在業內引起反響。張繼紅在東北經營一家麻辣燙店，因位置偏僻，多以線上銷售為主。她告訴記者，「我們打算推出大、中、小三種分量不同的麻辣燙，不僅能減少浪費，提升利潤，還能提升消費者的用餐體驗。」

除了分量菜，部分商家還將目光放在了小份菜上。「小份菜是指一些原本分量較大的菜品被拆分成更適合單人食用的分量，既方便了消費者點餐，也提高了菜品的周轉率。我們已



▲《指引》倡設合理外賣「起送價」，與湊數亂點餐的問題有關。

經試行一段時間，效果非常好，近期店鋪好評率能達到100%。」醬骨飯店舖老闆侯偉楠告訴記者。

記者觀察到，目前已有外賣平台推出「小份菜專區」，叫響「點選小份菜，一起來光盤」口號。「政策推行後，希望能掀起一波良性競爭。」侯偉楠表示，「建議同行們標註好菜品克數，不要故意模糊信息，過分降低小份菜量。」他也提醒消費者，購買時遇到用「1份」「1盒」等字樣描述的外賣，要謹慎購買。

「從業6年，明顯感覺到外賣訂單越來越沉，不是加一份飲料，就是加幾盒點心和烤腸，仔細看賬單，果然都是為了湊單。」長春市外賣員王秋石表示，這種活動並不能讓商家多賺利潤或讓騎手多拿配送費，「近兩年配送費越來越少，滿減導致浪費，顧客、商家、騎手和平台都不是贏家。」

監管宣傳 加強源頭治理

《指引》指出，要發揮網絡餐飲平台引領帶動作用，引導網絡餐飲平台認真落實反食品浪費法等法律法規規定，進一步優化餐品信息展示方式，完善滿減湊單機制，加強對平台內經營者發布的廣告內容的監測、排查，推動反食品浪費源頭治理。

2024年上半年，市場監管總局聚焦誘導點餐、滿減湊單、過量供給等外賣餐飲浪費問題，組織各地市場監管部門強化監管執法，健全標準規範。數據顯示，今年上半年，市場監管總局共監督檢查平台企業、外賣商家85.5萬家，辦理責令整改並予以警告案件2591件，整改問題6.9萬個，公布典型案例145件，制修訂相關標準21項，宣貫標準94.8萬人次，培訓外賣商家和餐飲服務從業人員108.1萬人次。

為了湊單亂點餐？內地新規防外賣浪費

倡設合理「起送價」 禁暴飲暴食視頻



不少內地博主拍攝暴飲暴食視頻博取流量，引發不少爭議，珍惜糧食的話題成為媒體熱點。

規範營銷手法

對可能引發餐飲浪費的營銷行為予以引導

鼓勵合理消費

優化餐品信息展示方式，完善滿減湊單機制

強化社會監督

支持消費者協會等社會組織，對網絡餐飲平台和外賣商家進行社會監督

弘揚惜食美德

鼓勵網絡餐飲平台、行業協會、餐飲品牌加強合作，宣傳、普及防止食品浪費知識

《防範外賣餐飲浪費規範營銷行為指引》四大聚焦



【第二份0.01】特惠管飽無骨炸雞雙拼 1人份 咸味 折扣力度前10%商品 近期100+人已下单 月售200+ ¥0.01 ¥29.88 打包費 ¥0.99/1份 選規格

▲在某外賣平台上，商家通過「第二份0.01」特惠的營銷策略，引導消費者多點一份餐。

厲行節約是餐飲業義務

專家解讀

外賣點餐作為當前社會餐飲消費的重要方式，浪費現象嚴重。部分外賣平台和商家在設置優惠規則時，通過促銷活動、滿減折扣、外賣紅包等方式，引導消費者超量點餐，最終造成浪費。部分商家出餐口味、分量不穩定且不明晰，甚至搭售廉價食品，使消費者在面對不符合口味或分量過大的食物時選擇丟棄。

市場監管總局網絡交易監督管理司相關負責人表示，將在充分尊重平台經濟特點和經營主體自主經營權的基礎上，建立健全防範外賣餐飲浪費長效機制，引導網絡餐飲平台、外賣商家主動落實反食品浪費主體責任。此前，中國消費者協會聯合中國飯店協會、中國連鎖經營協會、中國電子商會等7家行業協會、學會、商會，共同發出倡議，明確提到「餐飲經營者厲行節約是法定義務」。

有業內專家指出，小份菜和分量菜的推廣、滿減政策的完善，將有助於減少浪費；商家也可以更好地滿足消費者需求，提升店鋪競爭力，並在一定程度上促進外賣行業轉型升級。

顧客眼闊肚窄：0.1元換小食太誘惑了！

點餐困惑

「外賣浪費是常有的事。」市民侯先生告訴大公報記者，「比如我給孩子點餐，『一份漢堡、香辣雞腿、可樂』的金額為35元。但當我看到支付頁面顯示『滿40元減6元』優惠時，我立刻返回菜單頁面，發現加購一份7元的薯條，剛好可以湊單享受優惠，於是果斷購買。」侯先生說，外賣到手後，孩子根本吃不完這麼多食物，家裏人不愛吃，食物就這樣浪費了。「感覺不湊單使用優惠，自己就『虧』了。」侯先生表示，曾在某外賣平台上看到一家火鍋食材店推出「滿200元減60元」的優惠活動。「減60元的優惠太誘惑了，為了享受這一優惠，當時點了許多平時不怎麼吃的食物湊單。」餐品送到後，侯先生一家三口根本吃不完，最終只能遺憾地扔掉。「還是自己貪小便宜造成的浪費，比如一些商家推出0.1元送小吃活動，太具誘惑力，但往往也因不愛吃贈送的食物而將其浪費掉。」侯先生說，希望隨着新規的深入實施，超量點餐、食物浪費的現象能得到解決。



▲商家通過推廣「實付滿XX金額贈送飲料」活動，引導顧客增加消費，不少人擔心這會造成更多浪費。

「春節成為人類瑰寶，有助外國友人認知中國」



▲馮驥才先生為中國春節申遺撰寫了推薦材料。

【大公報訊】記者劉蕊報道：北京時間12月4日，我國申報的「春節——中國人慶祝傳統新年的社會實踐」在巴拉圭亞松森舉行的聯合國教科文組織保護非物質文化遺產政府間委員會第19屆常會上通過評審，列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。至此，我國共有44個項目列入聯合國教科文組織非物質文化遺產名錄、名冊，總數居世界第一。聯合國教科文組織官網公布的文件中，有

一份馮驥才的推薦材料（專家知情同意證明）。在文中，馮驥才闡述了自己對於春節的理解。馮驥才說：「春節申請成功，多少年的希望成為現實，興奮之情無以言表！春節是中華民族偉大的文化創造，它最能體現中國人的精神追求和生活情感。當它成為『人類的瑰寶』後，一定會有助於外國朋友對中國的認知與友好，增添我們自身的文化自信與凝聚力，深化春節文化的傳承與節日幸福。」

今年9月，馮驥才的理論著作《非遺學原理》出版，這部作品不僅是馮先生二十多年非遺保護思考與實踐的結晶，更是中國非遺學科建設的開山之作、奠基之作。書中系統梳理了非遺學的起源、立場、使命與特徵等，闡述了非遺學的理論體系與實踐方法，為非遺保護、傳承工作提供了堅實的理論支撐，同時也為世界非遺事業提供了寶貴的中國智慧和中國經驗。

中國保護顯效 「羌年」等三項目轉入人類非遺代表作名錄

營造技藝」的保護傳承形成了非物質文化遺產項目與文化和自然生態協同保護的良好態勢。這是聯合國教科文組織《保護非物質文化遺產公約》名錄機制框架下首次正式實施轉名錄程序。上述遺產項目成功轉入代表作名錄，既體現了中國開展非遺系統性保護的優秀實踐和成果，也為各國開展非遺保護提供有益參考。截至目前，我國列入聯合國教科文組織非物質文化遺產名錄、名冊的44個項目中，有39個列入人類非物質文化遺產代表作名錄、4個列入急需保護的非物質文化遺產名錄、1個列入優秀保護實踐名冊。

據悉，鱗甲是世界上使用最廣泛的一種鎧甲，在古代各文明國度的軍隊中，都有鱗甲的出現。此次發現的鱗甲位於海昏侯劉賀墓西回廊北部的武器庫中，隨後被送到江西省文物考古研究院設在南昌漢代海昏侯遺址博物館內的考古實驗室進行研究。



初一日，在四川省阿壩藏族羌族自治州茂縣中國古羌城，當地羌族群眾歡慶羌年。

【大公報訊】記者黃慧江西報道：據江西省文物考古研究院6日消息，歷時兩年，考古隊員從海昏侯劉賀墓出土的一堆鐵質鱗甲中，整理出甲片約七千餘片。初步復原研究顯示，這副鎧甲為鐵漆、銅漆、皮漆複合材質編織的魚鱗甲。這種形制的甲在出土的漢代鎧甲中尚屬首次發現，代表着漢代冶鐵和製甲手工業的最高水平。