

# 一边是高溢价 一边是高报损

## ——面包门店浪费现象调查



几十元一块的面包,上百元一份的吐司,几百元一个的蛋糕……近年来,“面包刺客”话题多次登上热搜。与此同时,有的烘焙门店一天丢弃的面包能装满一麻袋,有的报损率超过50%。

记者近期在一些烘焙门店蹲点发现,部分商家采取高定价、大包装、填满货架等营销方式,导致报损率畸高,浪费严重。

### 有的门店未售面包直接丢弃

“每天晚上10点后都要把这么多精心制作的面包扔掉,太令人痛心了!”西部某城市一家面包店店员说,他负责清点打包当日未售出的面包,装入黑袋中丢弃。这些面包将进入湿垃圾处理厂。店员表示,周一到周四每天丢弃的面包能装满一麻袋,周五到周日每天也能装半麻袋。

类似景象并非孤例。晚上9点左右,该市一家大型超市的中式面点销售区剩余的各色馒头、面包摆满货架;与记者中午看到的面点数量相比,还剩余近半。“如果第二天中午打折还未卖出,这些面点只能被报损。”店员说。

贵阳市消费者文女士平常喜欢吃面包,有时候晚上去买面包碰到门店把大量没卖完的面包扔掉,觉得很可惜。“一边是价格昂贵,一边是大量浪费,难道就没有平衡的办法吗?”她说。

“烘焙产品的生命线最短只有4小时,时间一过口感就会出现变化。超过24小时就有过期风险。”贵阳某食品有限公司销售经理唐云谷告诉记者,如何处理没卖掉的产品,是一大难题。

“报损分为两种,一类是回厂再利用,例如我们会和养殖企业合作,将卖不掉的产品转化为饲料;另一种是悄悄扔掉。”唐云谷说。

多家烘焙企业负责人告诉记者,每日5%至10%的余量意味着报损率处于健康区间。记者近期在西部某省会城市20家烘焙面点门店走访发现,有过半门店产品报损率超过10%的行业平均水平;13家门店选择直接装袋丢弃,其余7家门店表示,剩余商品将运回厂家报损,或者作为动物饲料使用。

上海某餐饮减损团队负责人近期探访10家面包店,结果发现,打烊前半小时,有上千个面包被丢掉,有门店报损率甚至超过50%。

### 为何报损率高、浪费多

业内人士认为,对未售出的面包进行报损和处理是行业惯例,但一些忽视社会效益的商业策略加剧烘焙行业浪费。

一家面包店店员说,面包烘焙过程中,还有一些形状不太好看、做得稍小了、烤得稍焦了的残次品,这些不好出售,也只好一扔了之。

盲目追求包装“大”、货架“满”。近年来,仓储类大型超市走红,烘焙产品屡屡“出圈”。但部分大型商超的面包仅推出大包装兜售,几乎不提供小分量的选项,普通消费者难以在保质期内全部食用。

一些商超和烘焙门店追求货架摆满带来的视觉冲击感。“种类要齐全、橱窗要摆得满满当当,才

会激起消费者的购买欲望。客人如果一看橱窗空空的,觉得没剩什么东西会转头就走,甚至有店铺临近夜晚还源源不断烘烤面包。”一家大型连锁商超的运营负责人说。

品牌溢价高,所以报损高也“亏不了”。业内人士告诉记者,烘焙行业是传统高溢价行业,即使加上损耗浪费的部分,毛利率仍然有较大空间。

“为了宣传所谓‘极致’的品牌形象,很多连锁烘焙企业宁可卖不出去的产品扔掉,也不愿打折促销减少浪费。”某烘焙企业负责人徐先生说。

一家面包店店员坦言,如果对剩余产品打折出售,折扣太大的话,可能会影响到面包的正常销售,有些顾客可能会故意等到打折后再来购买。

### 多措并举减少食品浪费

北京孟真律师事务所律师舒胜来说,依照反食品浪费法,食品生产经营者在食品生产经营过程中严重浪费食品的,县级以上地方人民政府市场监督管理、商务等部门可以对其法定代表人或者主要负责人进行约谈。被约谈的食品生产经营者应当立即整改。

2021年,南京市就有面包店因

大量报废“不美观”的面包涉嫌违反反食品浪费法,被当地市场监管部门约谈,店方被责令整改。

受访业内人士认为,除了依法规范商家行为外,还应引导企业增强社会责任感和可持续发展理念,减少高溢价、“贪大求全”“视觉冲击”等商业策略带来的损耗浪费。

全国工商联烘焙业公会常务副秘书长单志明建议,可鼓励大型商超、烘焙企业等做好市场调研、前端数据分析等,有针对性生产、销售,减少不必要浪费。

当前烘焙行业在物流、零售系统建设和保鲜技术等方面还相对薄弱,无形中增加了报损产品的回收成本。业内专家认为,应鼓励烘焙企业针对相关环节投入研发,改进技术,以利于企业回收报损产品。

唐云谷说,公司目前采用盲盒五折销售的方式处理当天的报损产品。“通过测算各款产品的销量,预选出还有销售潜力的产品,科学组合不同价位的产品放入盲盒保证成本和利润平衡。通过这样的方式,每家店的报损率能减少两个百分点。”

维护产品品质,不能成为浪费的借口。北京某面包店店员建议,店方可将符合食品安全要求的残次品、没卖完的食品作为免费福利发放给员工,进行内部“消化”。

舒胜来认为,市场监管等部门既要落实反食品浪费法要求,督促相关企业改进管理、减少浪费,也要通过搭建平台、创造条件,帮助企业降低剩余食品处理成本、减少后顾之忧。

(相文昊 蒋成 杨欣)

## 国产第二艘大型邮轮建造交付时间表敲定

记者28日从中国船舶集团有限公司旗下上海外高桥造船有限公司了解到,国产第二艘大型邮轮建造大节点计划确定:今年4月中旬入坞开始连续搭载,2025年5月初第一次起浮,2026年3月底出坞,2026年6月开始试航,2026年底之前命名交付。

目前,该船的详细设计出图、生产设计建模及模型平衡工作已基本完成,正在重点开展背景模型、舾装安装顺序、厨房及洗衣间烟道等专项平衡,并开展重点区域模型复查,计划于今年5月实现全船技术状态的基本固化。

在国产首艘大型邮轮“爱达·魔都号”的基础上,国产第二艘大型邮轮进行了一系列优化。首先,“体量”更大。该船总吨位约14.2万吨,总长341米,型宽37.2米,设计吃水8.17米,最大吃水8.4米,最高航速22.7节,拥有客房2144间,比“爱达·魔都号”增加了0.67万吨,总长加长了17.4米,客房数量增加了19间。其次,设施更丰富。该船配置了高达16层的庞大上层建筑生活娱乐区域,可满足乘客更为丰富的生活和娱乐需求。

(贾远琨)

本版稿件均据新华社

## 瑶乡春雪美如画



这是桂林市全州县蕉江瑶族乡大源村的雪景(无人机照片,2月28日摄)。连日来,受强冷空气影响,广西桂林市全州县蕉江瑶族乡持续冰雪天气,瑶寨梯田被冰雪覆盖,美如画卷。

黄孝邦 摄