

# “新食尚” 如何贴心又放心？

——“小份菜”推广情况观察

近年来，我国餐饮业连续发起“减少食品浪费 提供小份餐”的倡议。今年以来，多地市场监管部门出台管理办法，推广鼓励餐饮单位提供“小份菜”“半份菜”，引导消费者科学消费、合理消费、文明消费，减少“舌尖上的浪费”。

记者近期走访了解到，“小份菜”“小份饭”正在撬动“减少浪费”的大文章，引领绿色节约“新食尚”。但在小份菜逐渐被消费者接纳的同时，也出现了一些进一步推广的“烦恼”，尚需有关部门对症下药、跟进管理。

## 1 小份菜：分量小、“能量”不小

记者走访发现，随着“小份菜”“单人餐”等点餐服务的出现，提供小份菜的商家堂食光盘率提升、餐厨垃圾大幅减少。

在某外卖平台上，记者搜索“小份菜”关键词发现，不少店铺纷纷以小份菜命名，比如“大先生小份菜”“爆炒小碗菜”等。一些实体餐饮商家在店内显著位置和餐桌上均张贴或摆放有“不剩菜、不剩饭”“选择小份菜”等字样的宣传画、展示牌，饭店服务人员还会特意提示就餐顾客，店内推出了专门的小份菜菜谱，引导顾客理性消费。

南京大牌档一位工作人员说，多年前，他们已推出堂食小份菜。近年在外卖端也推出小份菜专栏，进行了更多菜品的开发，一些招牌菜品细化出大、中、小份，价格从数元到几十元不等。

“午餐时段，各家分店平均能卖出100多份小份菜，减少浪费还拉动了销量，客户满意度较高。”

将“一份饭”变成“半份饭”、“大份菜”变成“小份菜”。如今在广东，有越来越多的餐饮服务经营者提供多样化的“节约套餐”，通过减少主食的默认容量，顺应新时代的健康饮食习惯，避免消费者因食量限制而导致吃不完的情况，从机制上减少消费者的被动浪费。

有着“食在广州第一家”美誉的广州酒家也从源头开始“按需采购”，避免过量采购造成的原料积压过期、腐烂变质等浪费行为。“目前餐饮门店厨余垃圾减少近20%。”广州酒家有关负责人说。

记者从某外卖平台了解到，近两三年来，这家外卖平台的小份菜数据出现多项增长：截至2022年8月，平台已有超过90万注册餐饮商户提供超过560万种小份菜，提供小份菜的商户数与相关菜品数量，比2020年增长接近一倍；小份菜销量也较2020年增长114.5%。

此外，这家平台还和商家合作推出了外卖“小份饭”，共同倡议减少主食浪费活动。其消费端App也增加了“小份菜”搜索选项，引导用户需要时点选小份菜菜品。

对于“小份菜”“小份饭”点餐服务，就餐消费者多持肯定态度：“花样多、能吃好，还不浪费”“能满足消费者的多样化需求”“适合独居、小食量消费者选择”。北京消费者姚女士表示，“小份菜的意义不仅仅是一餐的节约，还在于对人们节约意识和观念的长期引导。”



## 2 进一步推广遭遇“烦恼”

记者走访发现，小份菜在进一步推广过程中，也出现了种种情形有待改善：有的落地出现“一阵风”，有的菜品克数等具体信息比较模糊，容易引发消费纠纷。

虽然监管部门大力倡导“小份菜”“小份饭”，但部分消费者反映，堂食和外卖平台小份菜、小份饭种类仍然偏少，可选项有限，商家对菜品的开发缺乏创新。记者在某外卖平台随机搜索三家知名餐饮连锁企业发现，其中两家企业的店铺页面均没有小份菜外卖选项，另外一家关键词虽然可以搜到“小份”二字，但菜品却是由几个小份菜组成的一个大菜，无法单独购买。记者在这几家企业的实体店内走访发现，菜单上同样没有小份菜的身影。

对此，部分餐饮企业经营者表示，推广小份菜对于餐饮企业而言，并不是简单地减少菜品分量。“同一种菜品会一起制作，如果分量有变化，就要改变现有的厨房运营模式。”北京宣武门西大街附近一家餐饮企业经营者说，小份菜增加了劳动量，餐饮企业需要投入更多精力、增加一定的成本，只有提高一定的价格才能获取原来同等的利润。

太原市万象城、亲贤街多家餐饮企业经营者表示，“同等条件下，消费者消费大份菜、一份菜价格要低于两份小份菜、半份菜的价格之和，一些消费者认为不划算，让小份菜、半份菜推广面临困难。”在某外卖平台，记者浏览发现，一些给予差评的消费者评价留言称，小份菜的分量和价格不成正比、“量少价贵”等。

此外，还有消费者反映，有的商家不标注小份菜克数等具体信息，给消费者判断、选择增加了难度。有些小份菜的定价明显不合情理，个别商家借小份菜之名对菜品进行变相涨价，需要加强监管。

## 3 让消费者感到贴心又放心

业内人士认为，针对目前小份菜推广过程中出现的一些难点，餐饮企业和相关部门还需对症下药、解决问题，真正让消费者感到贴心又放心。

广大餐饮企业可在小份菜菜品设置上再广开思路，根据店铺经营状况和菜品特色，对不同菜品的小份菜分门别类、细化定价，在保证自身盈利的同时，满足消费者的需求。还可以将原来大份菜的做法进行流程化梳理，降低成本、提高效率、保证菜品品质。

长期关注食品浪费问题的中科院地理科学与资源研究所研究员成升魁认为，外卖平台本身掌握有一定量的消费者数据，可根据大数据分析研判消费者饮食趋势，引导更加贴近消费者需求的小份菜设置和合理消费，“消费者饮食习惯不同、饭量不同，外卖行业要充分考虑这种差异，提供多样化的选择，推动餐饮行业的升级变革。”

中国科学院地理科学与资源研究所副研究员、研究所副主任王灵恩表示，外卖平台还可以通过相关政策的调整，加大对小份菜的支持力度。如降低小份菜佣金费率、提供数字化支持等，同时将优惠活动门槛、起送价等设置得更合理。

太原市寻羊仙味总经理刘佳建议，除小份菜点餐服务之外，也可探索拼单服务等新模式，给部分独居、小食量消费者更多选择。山西省市场监督管理局、山西省消费者协会相关人士认为，也要通过一段时期的引导，消除部分消费者对“小份菜就是半价菜”的认识误区。

综合新华社、《南方日报》