

堂食“货真价实” 外卖“凑合了事”？

部分餐饮堂食外卖“双标”现象调查

新华社北京7月26日电(记者 王雨箫 胡林果 冯维健)外卖用冻肉,堂食用鲜肉;外卖用陈米,堂食用新米……近日,有媒体报道称部分餐饮商家存在堂食外卖“双标”现象。花同样的钱点同款食物,外卖和堂食吃到的食物品质是否存在不同?外卖“缩水”背后原因何在?记者近日走访多家餐饮商家,针对堂食与外卖“差别对待”一事展开调查。

堂食外卖“差别对待”?

“感觉很多菜堂食很好吃,点外卖就变了味道。”杭州林先生口中的“变味”,不仅是菜品口味有所差别,更是感觉食材也有点不同,“我以前做过餐饮,对食材比较了解,有一次点烧烤外卖就发现商家把烤边换成了护心肉,护心肉批发价格低很多。”

消费者王女士告诉记者,自己在同一家咖啡店点拿铁,堂食用的巴氏鲜奶,但在点外卖时感觉就不是鲜奶了,口感层次差很多。

7月23日中午,记者随机走进一家经营烤肉的餐厅,只见三名店员在档口忙着出餐,吧台上的外卖整齐排列,后厨不时传来“外卖又有新订单了”的提示音。

商户艾先生告诉记者,“外卖用冻肉,堂食用鲜肉;外卖用陈米,堂食用新米”的“双标”行为,对多数正规商家而言,在操作上并不可行。“中午和晚上是店里最忙的时候,人手非常紧张,大家只想着赶紧把餐出完,别积压太多订单,很难有精力搞‘两套生产线’。”

在一家主营披萨的餐厅,店长陆先生向记者展示了一份食品加工流程图。记者看到,堂食和外卖不仅菜品采购加工、制作环境与制作过程相同,为了尽可能保证外卖与堂食口感一致,公司还对外卖包装和保温作出严格规定。“可以说,制作一份外卖比堂食流程还要更复杂和用心。”

对于外卖“双标”的说法,一家咖啡厅的老板王女士表示“无奈”。她告诉记者:“店里有一款咖啡,表面的奶沫很受消费者喜爱,但如果做成外卖,就必须做去奶沫处理,因为在配送过程中奶沫会塌陷,导致顾客收到货时认为量少了,或者质疑中途是否洒了。为了避免质疑,只能被迫‘双标’。”

采访中也有商家表示,近几年餐饮业经营情况比较困难,加之外卖平台佣金高、经营成本压力大等多方面原因,不排除个别商家为了追求利润而用“双标”。

记者在调查中发现,相比于原材料使用差别,“外卖分量不足”“线上线下价格不一致”等,则是消费者反映更多的“双标”问题。

李女士告诉记者,自己点麻辣烫外卖经常遇到分量不足的情况,例如外卖下单时勾选一份土豆片2元,但店员只给夹了一片。

消费者熊先生则表示,同一家店里的红烧小排,堂食大约有12到15块排骨,点外卖却只有不到10块。

外卖“缩水”背后原因是什么?

花同样的钱点同款食物,为何堂食和外卖却出现不一致的情况?记者调查发现,外卖“缩水”背后存在多方面原因。

线上“减料”不易发现,维权举证难度大——

“堂食消费者通常更有‘时间耐心’,愿意为有锅气的菜品等待,而外卖顾客则对‘时间’‘价格’更敏感。因此很多商家线下更注重靠品质、环境、口味等吸引顾客,线上则更多追求以量取胜。”餐饮商家高女士分析。

一名业内人士表示,由于配送时间、距离等原因,外卖送到时口感和食物形态本身就会发生变化,很多消费者对原材料并不敏感,个别不良商家“以次充好”较难被发现,加之线上外卖是“不见面”的交易,消费者维权、举证难度大,很多人遇到外卖“缩水”情况只能选择不追究,或是商家赔付部分餐费也就算了。

平台抽成比例较高,“外卖大战”加剧商家压力——

记者在一家快餐店随机选择了一款披萨,店内售价69元,而打开某外卖软件可以看到,线上售价是76元,加上打包费、配送费,外卖比堂食要多花10元。针对这种“同货不同价”的“双标”行为,商家直言:“每单外卖平台抽成、配送费等大概占23%至25%,想让消费者更容易刷到我们,还要‘上红包’。除此之外还要负担房租水电、人工等成本,在外卖分量不‘缩水’的情况下,只能提高线上价格,才能保证利润。”

“前一阵外卖平台搞价格大战,导致我们每单利润只有1元。”经营两家炸鸡店的王先生称。有着同样感受的还有咖啡店店主陆先生:“按现在‘卷补贴’的情况下,到手实收甚至覆盖不了咖啡本身的物料成本。”业内人士表示,在成本压力下,个别商家会偷工减料,降低外卖餐品品质。

标准规范缺失,“双标”行为难界定处罚——

记者采访法律界专业人士了解到,目前针对外卖的监管主要依靠《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》和《网络食品安全违法行为查处办法》等相关规定。

受访业内人士表示,《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》明确,“网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致”。“食品质量安全”问题,多涵盖有毒有害食品、过期变质食品等,而一些消费者认为的商家“双标”行为属于当前法律法规尚未明确的地带。由于取证相对困难,按照现行法律法规,难以对其作出明确处罚。

国务院食安办部署加强暑期、汛期食品安全工作

新华社北京7月26日电(记者 赵文君)记者26日从市场监管总局获悉,国务院食安办近日印发通知,要求各地食安办切实发挥统筹协调作用,加强暑期、汛期食品安全工作,全力保障人民群众饮食安全。

通知要求,督促食品生产经营企业严格落实“日管控、周排查、月调度”制度,全面排查场所环境、设施设备、原料采购、加工制作、贮存管理、人员健康等方面的风险隐患;认真做好食品原料清理、环境清洁、设备检修、用具消毒等工作,确保符合食品生产经营要求;采取有效措施防止食品及食品相关产品污染,严防腐败变质、污秽不洁的食品、食品原料、半成品流入市场,及时处置污染、变质食品。

通知强调,各地要针对米面油、肉蛋奶、

调味品等消费量大的食品,婴幼儿、老人等重点人群食品,以及向灾区集中调拨、捐赠、销售和灾区企业生产销售的食品,加大日常监管力度,抽检发现不合格食品,一律依法下架、召回,并采取相应处置措施。

通知明确,对通过日常监督检查、12315平台、全国食品安全内部知情人举报系统等途径发现的违法违规问题线索,及时开展情况核查并依法依规进行处置,严厉打击在受灾地区和农村、城中村等重点地区生产经营假冒伪劣、过期变质、受污水浸泡的食品等违法违规行为;及时发布食品安全消费提示,加强与舆情监测和舆论引导,及时澄清不实信息,回应社会关切;强化应急值班值守,加强跨部门沟通协作,认真落实重要信息直报快报要求,重大情况第一时间报告。



雾罩长城 山川如画

7月26日,雨后的河北省保定市涞源县乌龙沟乡云雾笼罩,蜿蜒的万里长城横亘在苍翠的太行山间,壮美如画。新华社发(马卫兵摄)

“三伏天”湿热交织 医生提醒谨防“情绪中暑”

“三伏天”持续高温,人们往往容易吃不下、睡不着,继而出现疲乏无力、心烦气躁等症状。医生提醒,此时人体容易受暑邪和湿邪侵犯,身体不适感增强,可通过饮食、起居、情志调养,避免“情绪中暑”。

“三伏天”高温高湿对人体下丘脑的情绪中枢产生负面影响,使人更容易产生焦虑烦躁情绪。“情绪中暑”主要表现为因琐事发火、精神萎靡不振、对什么事情都提不起兴趣、经常丢三落四等症状。

中医专家认为,食疗是保障良好情绪的关键。“三伏天”可适当吃苦味食物,如苦瓜、苦菊;白天要足量补水,不要等到口渴才喝水,养成小口勤喝的习惯,白开水或矿泉水是最佳选择;少食烧烤、羊肉等燥热食物,避免加重“上火”。

宁夏回族自治区中医医院(中医研究

院)心内科主任医师冯雨丽建议,通过中医方剂、理疗等方式消暑,比如自制消暑饮品“三叶汤”,荷叶10克、淡竹叶6克、桑叶15克,水煎代茶饮,起到“透热出表、利湿下行”的调节作用;通过按压位于虎口肌肉最高处的合谷穴,排热醒脑;尝试耳穴压丸等中医疗疗改善睡眠质量。

夏季养生重在养“心”,规律作息可有效舒缓情绪。宁夏宁安医院心身医学科主任医师王瑞说,可尝试练习正念冥想,或者“4—7—8呼吸法”,即吸气4秒、屏气7秒、呼气8秒,以平息焦虑;睡前两小时用温水淋浴或泡脚15分钟左右,帮助身体核心温度自然下降,促进入睡;睡前一小时,远离手机、电脑等电子屏幕的蓝光干扰;营造专属的睡前仪式,比如喝一杯温热的牛奶、听轻柔的音乐、进行睡前护肤,让大脑自然切换至睡眠模式。

新华社电

我国3年共减少粮食损失超500亿斤

新华社济南7月26日电(记者 韩佳诺 叶婧)记者从24日至26日于山东济南召开的2025年国际粮食减损大会上获悉,2024年我国小麦、水稻、玉米三大主粮机收损失率分别为0.93%、1.76%和2.06%,比2021年降低1至2个百分点,3年共减少粮食损失500亿斤以上。

“中国政府始终把解决好14多亿人口吃饭问题作为治国理政的头等大事,牢固树立节约减损就是增产的理念,扎实推进粮食全链条节约减损。”农业农村部副部长张治礼在会上介绍,通过加快推广精量播种技术,过去我国小麦一亩地用几十斤种子,现在只要8至10公斤,玉米过去一穴2至3粒,现在单粒就可以了。

据了解,在防灾减灾方面,我国累计建成超过10亿亩高标准农田,大规模开展农田沟渠整治,超过一半的耕地实现旱能浇、涝能排;加强病虫害精准监测预警,推进统防统治、绿色防控,近年来三大主粮病虫害危害实际损失率控制在5%以内,每年挽回产量损失2800亿斤以上。

在加工利用方面,我国制定实施食用米胚、大豆蛋白等加工技术规范,合理控制加工精度,抓好副产品综合利用,粮油加工损失率降低到1%以内;推进豆粕减量替代行动,普及推广低蛋白日粮技术,饲料中豆粕用量占比从2017年的17.9%降低到2024年的13.7%,相当于节约豆粕近2000万吨。

国家粮食和物资储备局副局长秦玉云表示,国家粮食和物资储备局加强高标准粮仓建设和绿色储粮技术应用,强化创新驱动,加强宣传引导,多管齐下提升节约减损成效。

会上发布《粮食减损南南合作行动方案》,推动国际社会减少粮食损失浪费,共同促进全球粮食安全;发布《国际粮食减损大会济南倡议回顾》,全面梳理近几年国际社会在减少粮食损失和浪费方面的主要进展、做法、成效和不足。

大会由农业农村部、国家粮食和物资储备局、山东省人民政府共同举办,主题为“科技创新赋能节粮减损 全球携手共促粮食安全”,来自62个国家和国际机构的约300名代表参会。

【源武黑鸭】产品推介

青海源武生物科技有限公司成立于2011年,公司始终坚持“产品至上,顾客至上”,以创新为核心,将产品的品质作为最基本经营理念,致力于为顾客提供健康的产品。公司把优质的原料和专业的工艺技术相结合,巧妙融合麻、辣、鲜、香,调制出了符合西北人口味的鲜香卤味。经过顾客的认可,品牌的沉淀,如今源武黑鸭在西宁陆续开设有近20多家销售门店,成为西宁市连锁卤制品牌的龙头企业,深受消费者喜爱。



源武鸭翅尖

肉香浓烈,鸭翅尖独有的经络、皮层与骨的结合,别有风味,咬一口、味醇入心,为食客津津乐道,不乏享受卤味与快乐的情调。

联系方式:李建都 18297114165

生物园区品牌企业 宣传专栏