

一边是高溢价 一边是高报损

——面包门店浪费现象调查

□新华社记者 相文昊 蒋成 杨欣

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%。

新华社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。

贵阳市消费者王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%。



怪象

新华社发 王鹏作

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了烘焙行业浪费。

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力。“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，有针对性地生产、销售，减少不必要的浪费。

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。（据新华社电）