

热点事件：面包报损率超 50%

一、热点概述

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%。“新华视点”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。

面包属于烘焙类产品，《2023 中国餐饮业年度报告》显示，2022 年烘焙业呈现明显增长态势，店均营收同比变动均有较大幅度上涨。有专家预计，2023 年中国烘焙食品市场规模将超过 3000 亿元。可见，一方面，烘焙行业处于高增长态势，另一方面，则是面包门店的食品浪费现象非常严重，亟须引起重视。

二、答题素材

1. 事实（举例）论证：

(1) 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。

(2) 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。

2. 道理论证：

(1) 面包本来是一种常见的主食，但近年来售价越来越贵。有人感叹“月薪 2 万吃不起面包！”连小城市如今也很难找到 10 元以下的面包店。面包店市场定价本无可厚非，但故意浪费则为法律所不允。众所周知，价格是市场的重要杠杆。当面包从普通食品变成“贵族食品”，售价不断上涨必然抑制了不少需求，那么面包销量也会大受影响。因此，烘焙业不妨采取灵活的梯度降价销售策略，比如距离保质期红线越近，打折力度越大，就能有效“消化”面包库存，在提升销量的同时避免了浪费。而当面包经营主体实现薄利多销，不但浪费现象会显著改善，也有利于做大市场“蛋糕”。

(2) 消除烘焙门店内的食品浪费，需要相关部门加强监管，严格落实反食品浪费法的要求。在此基础上，更需要帮助企业转变经营观念，从而减少不必要的浪费。一方面，可以通过精准的市场调研和

数据分析来预测消费需求，从而避免盲目生产和过度生产；另一方面，可以通过技术升级延长产品保质期，从而减少产品损耗。除此之外，还可以探索新的销售渠道或处理方式，为回收利用剩余产品提供更加稳妥的方案。

3. 对策建议：

- (1) 通过市场调研和数据分析来预测消费需求，有针对性地供应……
- (2) 通过技术升级延长产品保质期，从而减少产品损耗……
- (3) 相关部门要加强监管，严格落实反食品浪费法的要求……

4. 原因分析：

- (1) 严重浪费食品的标准目前尚不明确……
- (2) 烘焙门店一心追求货架摆满的“美观”，忽视可能造成的浪费……

三、出题方向

(一) 你怎么看？

1. 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%。对此，你怎么看？

◎**审题判断——你怎么看？（热点现象类）——答题结构【点题/破题-危害-原因分析-过渡-对策-总结结尾】**

◎**解题思路**

第一步——点题/破题：

面包和蛋糕这些烘焙类产品在我们日常生活中十分常见。但是现在因其价格过高、浪费现象严重引发了人们的热议，我认为这一现象值得引起我们的重视……

第二步——危害：

其一，大量丢弃面包的行为造成了资源的浪费。这些原本可以食用的面包被浪费掉，不仅对环境造成了压力，也违背了可持续发展的原则……

其二，面包价格过于昂贵让烘焙类糕点的受众人群消费成本增加，影响了消费者的购物体验……

其三，高价和高浪费的标签让烘焙行业的形象受损，消费者可能会因此减少对烘焙类产品的消费，从长远来看不利于行业的持续健康发展……

第三步——原因分析：

一方面，面包保质期短，可是不少烘焙门店一心追求货架摆满带来的视觉冲击感，全然不顾由此可能造成的浪费……

另一方面，产品的售价越高，报损率越高；而报损率居高不下，又反过来刺激售价水涨船高，形成恶性循环……

此外，严重浪费食品相关的条例还不明晰，浪费标准难以界定……

第四步——过渡：

对于烘焙门店来说，维护商品溢价是为了打造品牌形象，走高端路线，但建立在浪费基础上的溢价往往适得其反——当浪费成为企业的“显眼包”，展示给公众的品牌形象也大打折扣，我们还可以采取以下措施来保障实行：

第五步——对策：

第一，完善细则，及时处罚。政府和餐饮行业相关管理部门要根据具体情况，及时完善食品浪费相关的管理细则，一旦企业或者商家达到违规浪费的标准，要及时约谈商家，责令其进行整改，如果遇到拒不整改或者隐瞒真实数据的商家，要进行严厉处罚，严肃整治行业不良风气……

第二，调整策略，合理定价。商家要摆正经营理念，以实惠的价格和优质的服务赢得消费者的认同，而不是一味地抬高价格来彰显自己品牌的高端。同时也可以将自己的原材料和生产细节透明化，让消费者看到原料的品质和加工的细节，争取消费者对定价的理解……

第三，拓宽思路，减少浪费。针对浪费，商家可以通过精准的市场调研和数据分析来预测消费需求，从而避免盲目生产和过度生产；还可以通过技术升级延长产品保质期，从而减少产品损耗；除此之外，也可以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”……

第六步——总结结尾：

在一个充分竞争的市场内，“薄利多销”不仅是创造企业效益的法宝，也是彰显企业责任、维护品牌形象的不二之选。我相信做好以上几个方面，消费者能够买到价格更加实惠的面包，烘焙行业的发展也能够蒸蒸日上……