



# 非扔不可?没卖完的面包去哪儿了?

多数烘焙商家对未售出的面包进行报损处理,为减少食品浪费,一些面包店也采取了预售、开盲盒、赠送会员等做法

市民王女士是个忠实的“面包党”,几乎每天都要光顾不同的面包店。“有时候晚上临近关门去买,看到门店把没卖完的面包处理掉,太可惜了。”她说,商家为了保持面包新鲜度能够理解,但面包价格也不便宜,就没有一个折中的办法吗?

没卖完的面包去哪儿了?记者就此展开调查。

## 老做法 对临期末售出面包报损处理

“每天现做”“只售当日”……市场上,追求新鲜成为越来越多烘焙商家招揽顾客的招牌。

1月18日晚上8点过,光环购物中心“奈雪的茶”门店里,面包架上还有数个代售面包。

店员告诉记者,晚上7点过全场蛋糕面包买二送一,“如果实在卖不完就扔掉”。

晚上9点过,临近打烊,“沁园”上海时光店店员将一袋临期面包放入回收筐里。店员说,他们是加盟店,每天都会把过期、临期面包收纳到一起,等公司送货时集中回收。“不敢随便扔,怕有人捡外面扔掉的面包吃出问题。”

1月19日上午,“唐糕祖”三峡广场店,现烤的酥饼刚出炉,引得不少市民购买。记者联系上重庆唐糕祖食品有限公司总经理刘伟,他介绍,“唐糕祖”在重庆有40家左右直营店和加盟店,他们推出的产品80%在店内烤制,因此实行卖多少烤多少,即便当天剩下,余留的第二天上午也可卖完。对于实在未售出的糕点,或打折或送给饲料厂加工为鱼饲料。

业内人士表示,对未售出的面包进行报损处理是行业惯例。报损处理分为两种:一种是回厂再利用转化为饲料,另一种是悄悄扔掉。

## 新做法 预售、开盲盒、赠送会员……

预售、开盲盒、赠送会员……记者了解到,为减少食品浪费,一些面包店开始采取“花式”处理方法。

“我们的烘焙品以预订为主,按需定制,几乎不会有盈余的产出。”“天王面包”创始人、“塔普面包社”联合主理人李靖介绍,从2017年“天王面包”进入市场后,就实行预售,通过提前在微信小程序发布预订单,收集顾客订单来决定生产,额外预留一部分可控的“过剩”来满足临时订单。

李靖说,如仍有当日滞销面包,他们会在小程序“米粒盒子”上卖“面包盲盒”,以4到6折的价格清库存。“这种方式很受家住附近的年轻人欢迎。”

位于江与城的“菜篮子面包”是一家经营不到一年的社区店。主理人韩雪的方法是:每天晚上8点开放小程序预订,另保留30%供给线下客人。作为一家社区面包店的“后起之秀”,韩雪每天生产200~300个面包,如有零星剩余,则赠送给附近的会员。

在位于光环购物中心的“蒲公英万物共存面包店”,店员表示,没卖完的面包会作为免费福利发放给员工,进行内部“消化”。

## 金点子 减少浪费他们有这些建议

“烘焙行业产量与销售量不可能完全一致,出现余量食物十分常见,每日5%左右的报损率是健康的。”重庆市糕点行业协会会长任世兵表示,他们正在会员单位中加大宣传,推广科学管理,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。

任世兵旗下的重庆大师傅食品有限公司就引入了智慧销售系统,根据近期销量、季节、气候、节假日等因素预判出货量。引入系统以来,“大师傅”60余家门店的报损率从5%、6%降到2%左右。

“有些吐司店只有大包装,不提供小分量的选择,像单身人士很难在保鲜期内全部吃完。”市民李女士建议面包店推出小份、中份包装。

关于减少食品浪费,重庆大学公共管理学院教授谭志雄认为,相比国外已有较为成熟的经营管理模式,国内临期商品处理及临期市场发展缓慢。他建议,分类建立临期商品集聚地,便于消费者选择和购买,打通临期商品处置各环节



“沁园”上海时光店未售完面包收纳在筐内由公司统一回收处理。

越来越多商家打出当日生产日期,吸引顾客。

节点,推动临期商品及时下架、集中管理、即刻处理。持续探索“面包盲盒”等临时商品处理的新场景新模式,充分利用网络渠道推进临期商品处理,提高临期商品资源配置和交易效率。

同时,行业协会、相关企业还可加强与社会福利机构、慈善机构等组织对接,将临期商品尽可能用于帮助低收入群体,让临期商品发挥最大的社会效益、经济效益和环境效益。新重庆-重庆日报记者 张莎 实习生 李佳妮

# 本周末“重马”开跑! 这些公共交通和路段有变化

16条公交线路将改道,轨道3号线6号线等运营有优化  
南滨路、巴滨路、烟雨路等比赛相关路段将进行交通管控



2023 重庆马拉松在海棠烟雨公园鸣枪开跑(资料图片)

3月24日(本周日),2024年重庆国际马拉松赛(以下简称“重马”)将在南滨路、巴滨路举行,21日,重庆交通开投集团发布2024年重庆马拉松中心城区公共交通保障工作计划,多条地面公交线路、轨道交通重点站点将有优化调整。

## 时段安排

按照计划,3月24日06:00~15:00为重点保障时段。其中,06:00~07:55为选手检录时间,07:30~14:10为马拉松比赛时间,08:00~09:30为迷你马拉松比赛时间。南滨路、巴滨路等比赛路段周边区域,会展中心、南滨路十里长江等公交接驳点,工贸、后堡、海棠溪、弹子石等轨道交通接驳站点为重点保障点位。

为确保比赛顺利进行,3月23日22:00至3月24日15:00,交管部门将对南滨路、巴滨路、烟雨路等比赛相关路段进行交通管控,根据管控和赛事组织安排,重庆交通开投集团将调整相关运营组织。

## 地面公交

在地面公交方面,将优化调整公交线路。3月24日交通限制时段内,16条公交线路(115、119、123、305、322、324、334、338、340、353、358、373、375、398、399、872)改道行驶,不在限制区域内停靠;5条公交线路(128、129、T026、T888、T072)暂停运行;同时,将开行接驳疏运线路2条(会展中心至黄葛渡立交转盘、十里长江至国际社区公交站),另安排

志愿者接送用车及赛事防撞用车,累计投入运力128台。

## 轨道交通

在轨道交通方面,将优化行车组织方案。合理调整轨道交通3号线(不含空港线)、6号线、10号线、环线等相关线路开班时间,统筹做好全网运营组织;划定重点保障车站6座(I级保障站3座:10号线后堡站、环线海棠溪站、3号线工贸站;II级保障站3座:环线弹子石站、环线/6号线上新街站、环线/3号线四公里站)。重马比赛当天,各重点保障车站将增设5名保安,同时增派乘务、设备设施、委外单位等相关专业人员及值班负责人在重点保障线路、重点区域现场值守。

此外,运营单位将全面加强重马比赛期间人员值守保障,合理安排后备人员和运力,确保突发情况及时有效应对。重庆交通开投公交集团将做好车辆状况排查,严格执行驾驶员出班前“四态”检查 and 安全教育,在公交接驳点增设标识标牌、导流设施并加派人员维护乘车秩序,根据客流情况及时调配机动运力。

重庆交通开投轨道集团将针对3、6、10号线和环线运营时间调整的情况,做好施工作业计划调整,保障设备维护需求。做好后堡、海棠溪等车站大客流应对准备工作,适时采取设置站外站内铁马、增加人工安检点、设置人工售票点、调整闸机方向及客流通道(电扶梯)运行方向等措施进行有效组织。

新重庆-上游新闻记者 谭旭

# 酒后驾驶营运车辆 丢“饭碗”还违法

酒后驾驶是驾驶人的大忌,然而依旧有人犯险。近日,渝北交巡警连续查获两起酒后驾驶营运机动车,驾驶员将面临严厉的处罚。

## 酒驾网约车:罚款+拘留+吊销驾照

3月14日22时许,渝北交巡警在服装城大道查获一名涉嫌饮酒后驾驶网约车的驾驶员,其酒精呼气检测结果为25mg/100mL。

经查,驾驶员彭某是一名专职网约车司机。当天凌晨5点,他接完最后一单后驾车回家睡觉,睡前喝了一杯白酒,然后就昏昏沉沉地睡着了。

晚上10点,彭某驾车出门,他以为自己睡了一觉后酒就醒了,驾车上路没有事。不料,彭某驾车刚行驶不足1公里就被民警查获。彭某依法被处以罚款5000元、拘留15日、吊销机动车驾驶证,且五年内不得重新取得驾驶证的处罚。

## 醉驾货车:拘留罚款丢“饭碗”

近日,渝北交巡警在红锦大道设卡开展酒驾专项整治行动。晚上,驾驶员蒲某驾驶白色轻型封闭式货车接近检查站时突然停下,引起民警注意,遂示意蒲某停车接受检查。

经酒精呼气测试,蒲某测试结果高达146mg/100ml,达到醉酒驾驶标准。民警随后将蒲某带至医院抽取静脉血。经鉴定,蒲某血液中乙醇含量147mg/100ml。

据蒲某交代,当晚,他与朋友聚餐期间喝了三瓶啤酒。聚会结束后,他无视法律法规,驾驶营运平台货车返回,当行驶至红锦大道时被民警查获。蒲某依法将被吊销驾驶证,且十年内不得重新考取,不得驾驶营运车,同时还将面临刑事处罚。

## 酒后开营运车是“险上加险”

渝北交巡警表示,喝酒本就不该驾车上路,酒后开营运车更是险上加险,请广大驾驶员引以为戒,切勿再犯!

饮酒后驾驶营运机动车的,处15日拘留,并处5000元罚款,吊销机动车驾驶证,五年内不得重新取得机动车驾驶证。

醉酒驾驶营运机动车的,由公安机关交通管理部门约束至酒醒,吊销机动车驾驶证,依法追究刑事责任;十年内不得重新取得机动车驾驶证,重新取得机动车驾驶证后,不得驾驶营运机动车。

新重庆-上游新闻记者 纪文伶