



记者连日走访各大商圈20余家面包店，
每天卖不完的面包究竟去了哪里

有些选择 直接扔掉 不少店家 精打细算



■ 凯司令西餐咖啡社南京西路店，专门设置了一个货架摆放临保面包



本报记者 张钰芸 裘颖琼 通讯员 闫锦

一只面包的保鲜期有多久？是24小时，还是48小时？抑或像“灰姑娘”一样，听不得“午夜钟声”？近日，上海一家网红面包店在每日闭

店后，大量倾倒销毁当日未售出面包的行引发热议。“不卖隔夜面包”固然是商家对新鲜的坚持，但损赔率畸高不仅是管理粗放的后果，更是浪费食物的行为。

连日来，记者走访全市各大商圈的20余家面包店，发现“未售面包直接丢弃”不是孤例，近半数面包店选择简单粗暴地“扔掉”。

浪费严重的背后，究竟是何原因？新鲜美味、食品安全和节约粮食，能否兼而有之？

“卖不完就扔”不是孤例

近日，万象城熊治面包将没卖完的面包扔进垃圾袋引起热议。9月17日晚间，记者分头前往熊治面包在百联又一城和静安大悦城的门店，发现丢弃面包的情况依旧存在，但数量上不及网友视频中那么“触目惊心”。

是否还有其他面包店“卖不完就丢掉”？连续两日，记者在南京西路、中山公园、五角场和闵行颛桥等多个商圈社区走访调查，发现将当天没有售卖完的面包甜品丢弃，是不少店家的选择。

工作日的20:30，五角场商圈合生汇B1层的趁热集合，店内有二三十位顾客正在选购面包，收银台、试吃桌前都排着队。记者在店里转了一圈，面包数量真不少。店中央的大玻璃柜里，摆放着6托盘的“奶酪核桃马卡龙”，每盘都有15个。旁边货架里有八九十只不同口味的贝果，约30个大吐司，还有约100只花色面包。

临近闭店还有一个半小时，这些面包能卖掉吗？卖不掉又会如何处理？一名店员坦言，未售出的

面包全部扔掉。“店内每天都有损耗，周末少一些，工作日多一些。我们也觉得有点心疼，很多面包都是下午烤的，即使到了晚上，还是挺新鲜的。”

能不能控制好数量，少量多批次生产呢？或者打折销售、送给员工？“一般晚上八点半以后，我们就不会烤新的面包了，但是也不能让货架太空，避免消费者觉得没什么可挑选的。”她说，即便是晚间，也要保证一定数量和品种的出品。

在山崎面包龙之梦店，店里有直接摆放在玻璃柜里的裸面包和包装好的面包，前者保质期为一天，后者包装袋上则写着“保质期三天”。但店员告诉记者，无论是哪种面包，只要当天未销售完毕，就会直接报损、销毁。同一楼层的望丘山也摆满了各色面包，主打前店后厂的现做模式，同样会扔掉当天未售出的面包。店员表示，店内会尽量根据客流量来生产面包，但“扔掉”不可避免。

在南京西路、吴江路沿线，聚集着伦敦烘焙小镇、黄油与面包、



■ 广莲申·洋房面包店说每天不会剩很多，“一般剩三四个”

广莲申·洋房面包等以“当日现烤”为卖点的多家网红面包店，当记者问“晚上打不打折”“卖不掉怎么处理”，三家店店员均表示“不打折”“卖不掉就报废了”“卖不掉公司有人来收走销毁”。那卖不掉的面包会剩很多吗？有店家反馈每天情况不同，也有店家称“一般不会剩很多，就剩三四个”。

在颛桥万达广场，TOUCH泰奇、辛一铜锣烧的店员明确表示，当日未售出的面包全部报废。“会全部打包退还给公司。”TOUCH泰奇店员称，门店次日早上进新货的同时，货车司机会拉走隔夜面包。



■ 巴黎贝甜里的临期柜

也有1元面包福利，“前一天的库存基本都能消耗掉”。

此外，五角场合生汇的面包新语8.5折优惠，石头先生的烤炉买四送一；龙之梦的好利来会在晚上七八点将未售出的面包切块供顾客试吃，热气饼店则上线打折的面包盲盒；颛桥的味多美、泸溪河、谈酥世家根据当日剩余情况决定是否开展折扣优惠、买二送一等；罗宋千礼·罗宋面包吴江路店的剩余面包会在第二天分给员工吃。

浪费背后，究竟何因？

业内观点 可能是商业策略

“对未售出的面包进行报损和处理，是行业内的惯例。”上海市食品协会常务副会长高克敏表示，烘焙产品的生命线比较短，遇到夏季，保质期更短。一直以来，如何处理没卖掉的面包蛋糕，是一大难题。“曾经有烘焙企业的老板说，看着晚间一筐筐被扔掉的面包，把门店边上的垃圾箱都填满了，非常可惜和心痛。但考虑到品牌的新鲜要求和食品安全，不得不这样做。”

也有业内人士表示，每日3%到5%的余量意味着报损率处于健康区间，有些门店如果多次超过这一区间，可能是因为一些忽视社会效益的商业策略。

“货架上摆满了各色面包，更

容易激发消费者的购买欲望。”该人士表示，顾客如果看到店里的货架上空空的，只有少数品种或数量在售，可能会选不出心仪的产品，也会担心“剩下的”不够新鲜，所以有些面包店会多多生产，追求将货架摆得满满的，带来视觉冲击力。

难道企业不担心成本过高？事实上，品牌溢价高的面包，即便报损率很高，也亏不了。“羊毛出在羊身上，这些扔掉的面包都被算到了成本里，最后都会转嫁到消费者身上。”他说，有的品牌为了凸显“只卖一天”的新鲜形象，或者不想影响正价面包的正常销售，即便到了闭店前夕，也不愿意打折销售，都是造成浪费的原因。

新鲜节约，能否兼有？

废弃食品 处置企业 可以变“废”为宝

面对“主动浪费”，有没有惩治办法？《中华人民共和国反食品浪费法》第十七条规定，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。

除了依法规范商家行为之外，引导企业增强社会责任感和可持续发展理念也十分重要。高克敏表示，近期协会将倡议会员单位企业做好市场调研、数据分析，制定精细化、动态性的生产计划，以销定产，减少不必要的浪费。同时采取合适的促销措施，让临近下架的产品尽快动销起来。

即便是合理报废的烘焙产品，也有比垃圾桶更好的去处。“大多数废弃食品是作为垃圾，由环卫部门进行焚烧或填埋的，但很多废弃食品都适合作为饲料原料。”上海食芬实业有限公司是上海首家具备“废弃食品安全处置”资质的企业，专业处理饼干、薯片、巧克力、面包、糖果、方便面等多种食品废弃物，公司总经理沈锦华在接受记者采访时表示，送好废弃食品的“最后一程”，是一项兼具社会责任和循环理念的系统工程。

“以面包为例，我们会在处置工厂拆去包装，人工分拣出湿润

的馅料或果仁，然后放入烤箱烘干后粉碎成颗粒，再加入饲料级的大糠、细麸等载体，制成饲料的原料，销售给下游工厂。在此过程中，我们会做好原料的营养指标、安全指标等检测。”

沈锦华表示，公司成立十年以来，已经为100多家上海食品企业提供安全处置服务，每年要处理上千吨的各类报废食品。“根据客户的需求，定期或者隔周，公司会用厢式货车上门收取废弃食品，挂上一次性签封，直接拉回工厂后封存，全程可监控、无流失、可追溯。”

对于品牌食品企业来说，这套完整严谨的安全处置流程，不仅可降低企业自行处理带来的垃圾清运费等开支，还能获得一部分的经济补贴。更重要的是，杜绝了废弃食品回流社会的可能性，实现了垃圾减量与资源循环的绿色理念，是企业社会责任的一种体现。

此次网红面包店大量丢弃面包的情况，则让沈锦华萌生了合作的念头。“如今越来越多的烘焙企业采取‘前店后厂’的生产模式，门店分散，废弃食品也分散，导致回收成本高、效率低。但如果我们能串联起热门商圈的多家烘焙品牌和门店，合理规划好路线，或许可以克服这些难点，帮助他们‘变废为宝’，达成双赢。”

也有卖盲盒或分给员工吃

有店家丢弃完好的面包，也有店家连边角料也拿来出售。在一些社交平台上，不少网友晒出在面包工厂店买到当天多余面包、边角料，“用个位数实现面包自由”。而记者也在走访中发现，也有部分面包店精打细算，用打折、赠送、盲盒等方式，积极争取当日销售。

9月16日10时多，记者在凯司令西餐咖啡社南京西路店看到，这里专门设置了一个货架摆放保质期到17日的面包，价格是原价的8折。“性价比蛮高的。”一位爷叔拿起打折面包去结账，“前一天生产的，口感没啥大差别。”

当天19:30，距离闭店还有半小时，记者再次来到该店，此时打折货架上只孤零零剩下一款乳酪卡士达面包。店员表示，一般打折面包到了下午四五点就基本卖光了。如果当天闭店前还卖不完，第二天不会再销售。

位于新世界大丸百货的石窑

面包则上线“盲盒”，低价处理当日剩余面包。记者花了29.9元买了一款价值在60元-65元的“盲盒”，相当于打了5折。

在闵行区颛桥商圈，社区面包店“精打细算”的比例更高了。沿着颛兴路，记者走访了几家连锁面包店。20:00左右，苹果花园只剩下十多款现制面包产品尚未售罄，附近居民陆续进店选购。店员表示，当天没卖完的面包会在第二天打7折销售。

同样在次日打折处理的还有孙北北面包和巴黎贝甜。巴黎贝甜有“一件8折、两件7.5折、三件6折”的优惠，孙北北面包则一律7折处理，还在外卖平台上线了盲盒福袋。

元江路上的拾米面包更有巧思。对于当天卖不完的面包，一部分会在次日切片烤制成面包干后再行售卖，另一部分隔夜面包则以“1元加购”的形式售出，外卖平台