



中国 3.58 亿外卖用户

我们吃出了多少外卖垃圾？

看数量:全国外卖用户增长到 3.58 亿,每份外卖中有多个一次性餐盒餐具

生活在北京的“90后”高阳是外卖的忠实用户,几乎每天都会点单。这天上午不到10时,高阳又打开手机APP,花24元点了一份肉夹馍和一碗馄饨。因为上午10时以前还属这家店的早餐时段,价格更便宜,高阳特地提早下单。对于如何更省钱,这位老主顾已经了然于心。

大概半小时之后,外卖顺利送到了,食物连同各式包装在眼前展开:外包装是商家自行设计的纸质袋,打开袋子,一碗馄饨用纸碗装着,上面有塑料封口盖子;肉夹馍则是内面有塑料质地薄膜的纸质包装;还有一份用纸料密封的餐具,里面装有木质的筷子、原木材质的纸巾、塑料白勺子、牙签和无糖薄荷糖。

全部吃完后,高阳特地留意了一下,虽然食物就是简单的肉夹馍和馄饨,但垃圾的数量却

不少:木质的筷子、牙签;纸质的所有外包装、餐盒、纸巾;塑料的盖子、勺子,有些甚至没有使用的,比如牙签和多余的纸巾,但都统统进了垃圾桶。

点的外卖多了,高阳见过各式各样的包装,差别主要在餐盒。“一般根据食物的类型,不同商家会采用不同的包装方式。”高阳说,比如煲仔饭会用锡纸盒,外面再加一层卡纸包裹住;饺子怕粘连,包装盒里就会有塑料小格,还分上下层;粥品之类的流食温度高,会用防水的纸质材料;而奶茶之类饮品除了饮料盒子之外还会送奶茶托,塑料、纸料材质不一……

餐盒、餐具、外包装袋,伴随每一次外卖下单,都会产生这样一包垃圾,考虑巨大的外卖用户基数,规模更是不可小觑。

根据艾媒咨询的报告,截至2018年,全国的外卖用户已增长到3.58亿,整个外卖市场已突破2400亿元。此前,几大外卖平台数据显示外卖平均客单价已超出40元,若以此粗略估计,2018年全国每天送出外卖超千万份,则每日送达消费者手中的餐盒等包装数量也是千万级别。

北京盒马鲜生环保科技有限公司创始人郑亦兴介绍,根据他所在公司的实地统计,每份外卖中至少有3个一次性塑料餐盒。他们公司曾经跟北京一座写字楼下的拾荒者合作,把每天从物业收过来的垃圾进行分拣,结果发现,写字楼产生的生活垃圾中,外卖垃圾的重量比例至少占40%,有的甚至达到50%,体积占比能达到60%-70%。

看材质:砂锅瓷盘等材质的包装越来越多出现,但消费者对多次利用存疑虑

随着外卖行业的发展,商家开始在餐盒包装上做改良。

在上海工作的白领罗茂林最近点了一次捞饭,单价不到30元,送到后发现竟然是砂锅包装。在外卖平台上查询这家主打食补捞饭的店,页面上详细介绍了选用砂锅包装的原因。商家称,一方面,土烧的容器可以无害降解,更环保;另一方面,避免高温熬制的滚汤倒入塑料包装可能导致的食物不安全。同时,商家还特别标明“商品不额外收取包装费”。

点餐时,这家店在外卖平台上显示的包装费的确只有2元。但作为消费者,罗茂林却有不一样的看法:“羊毛出在羊身上,砂锅的价钱也得折进餐费里。”据业内人士介绍,商家入驻平台确认包装价格时,需要拍摄餐食的图片,然后选择是否需要单独的餐盒,若需要,平台

系统会显示不同的价格选项,目前一个包装价格大多在1-2元。若商家选用的包装价值超出平台显示的价格,在用户端也不会有所显示,但“商家总不会做亏本生意”。

在采访中,不少消费者表示收到过砂锅、瓷盘、玻璃瓶等材质包装的外卖,因为看起来价值更高、属于反复利用类容器,有的还跟商家确认是否需要回收,有的则认为弃之可惜,但长期使用也不放心。

在北京一家律所工作的申启慧发现,包装的“豪华”程度和外卖价格直接相关。如果是海参、鲍鱼等价格相对较高的食品,一般会用砂锅或玻璃质地的容器,餐具也是铁质的,看起来质感更好。但因为这些餐具容易破裂,所以外面会加防震包装或用质地较硬的卡纸严实包裹,这样一来,又增加了额外的包装材料。不

少消费者表示,这些餐具使用一次未免浪费,但即便当时留下来二次使用,时间稍长也往往就扔掉了,“毕竟不是自己买的,不放心”。

的确有外卖员再次造访回收餐具的情况,但属于少数。广州白领钱榛曾点过某品牌火锅店的外卖,迎来的是包送全套服务的外卖小哥。只见外卖员背着一个大箱子上门,里面不仅有盛放火锅食材的餐盒和餐具,还有锅、电磁炉、排插和塑料桌布。“一进门外卖小哥就帮着把塑料桌布铺好,吃完火锅后,只需要把锅、电磁炉、餐盒等所有东西装进箱子放到门口,外卖小哥会按照提前预约好的时间来回收。”对于这样的一次外卖服务,所有商品均标注“不额外收取包装费”,但提供给顾客的锅具、炉具会收取50元的使用、回收和清洗费用。

看处置:餐盒、餐具、外包装需减量,平台、商家均可更有作为,垃圾分类带来利好

如何能在外卖垃圾减量上有所助力?针对筷子、勺子等餐具,不少平台推出了自动勾选是否需要餐具的选项,但实际使用中,普遍存在问题。

“餐具可以自己准备,反复利用,这是很容易实现的事情。”在上海实习的张天说,但是经常会出现外卖平台上勾选不要餐具,最后仍送来餐具的情况,根据餐食的总量,有时候还会送来好几套餐具,没用过的,最后也都扔掉了。

在北京、上海、广州、深圳等不同地方,消费者普遍反映存在这一问题。据业内人士介绍,在很多商家门店,外卖包装都是提前搭配准备好的,尤其在午餐时段,可能2小时内要出三四百份外卖,为了赶单,商家往往不会一一区分哪些需要餐具,哪些不要餐具。“虽然一份两份看起来

不花时间,但积少成多,当订单集中到达时,商家根本顾不上这些。”这也导致在不少地方,是否勾选餐具选项形同虚设。

而在餐盒方面,不少消费者表示,因为食物要经过几公里的运输,餐盒等容器和外包装必不可少,但是商家可以尽量避免过度包装。“比如有时候为了防止漏洒,商家会在餐盒外面缠很多层保鲜膜,怎么都解不开,既浪费材料造成环境污染,也带来很大的不方便。”高阳说。此外,还有一些类似腰封、过度厚实的一次性塑料餐盒、餐具包装等,观赏功能也大于使用价值。

在郑亦兴看来,目前产生的大量外卖垃圾问题,尤其是餐盒,尚没有很好的替代和解决方案,但是产业链上各方还有努力的空间。一方面,平

台可以进行更严格的环保控制,包括为用户提供对商家在环保方面表现的反馈途径,如是否按需不送餐具等,还可以将对商家的环保考评作为一项排名指标,引导商家和消费者选择更环保的用餐方式;另一方面,商家要更严格地自我约束,包括为顾客提供更安全的食物包装等。

对于大量的外卖垃圾如何进一步回收利用,市场上已经陆续出现一些专门的机构和企业。过去,在回收过程中,外卖餐盒中的餐余、水分、油脂等容易污染其它可回收物,从而使其失去再生利用的价值,或带来过高的处理成本。不过,自从上海在全国首先实行垃圾分类,外卖垃圾的回收与再利用也被认为燃起了“新的希望”。

(李捷 卫琳璐 苗露)

随着手机下单叮咚一声响,几公里之外的餐厅后厨开始忙碌起来。快速盛装、密封、打包,跟随外卖“骑士”穿越城市街道,几十分钟后,美食即可抵达消费者手中。相关机构数据显示,中国外卖用户已超过3亿人。围绕外卖展开的这条产业让许多人受益,包括前所未有的便利、规模庞大的就业、更加丰厚的利润,但与此同时,也催生了超出想象的外卖垃圾——餐盒、餐具、纸巾、塑料膜、外包装袋……这些究竟有多少?我们跟不同城市的消费者一起算了算账。