

环保又实惠 年轻人追捧 剩菜盲盒

价格实惠、分量实在,还有开盲盒般的惊喜体验……近期,“剩菜盲盒”吸引了众多消费者的关注,商家将临期食品或当日未售出的食品以随机的方式,打包成“盲盒”后打折销售,省钱、有趣、环保的特质,让“剩菜盲盒”成为年轻人追捧的消费新风尚。在社交平台上,体验过“剩菜盲盒”的网友纷纷晒单,直呼“太划算、太快乐”。

消费者狂晒单 高性价比加未知惊喜

记者在微信小程序搜索发现,“剩菜盲盒”的商品种类包括烘焙、轻食简餐、饮品、卤味熟食、零食小吃、果蔬等,通过线上预订+线下取货的方式销售。“00后”王璐在社交平台分享:“选择困难时,就干脆买一款‘剩菜盲盒’,省心又实惠。”价格优势与拆盲盒的刺激体验,正吸引越来越多年轻人加入。

据了解,南京市建邺区某家高档酒店全日制餐厅,会根据当天餐品供应余量不定时上线早餐、午餐、晚餐“盲盒”,消费者可以用19.9元~29.9元的价格享受原价88元~168元的自助餐。每天限量发售的规则让抢购变成一场手速比拼,社交媒体上随处可见年轻人晒出“战利品”“成绩单”。

高档酒店之外,平价消费场所也被这股风潮席卷。傍晚7点,西善桥街道一家烘焙店内,店员小刘正将当日未售完的点心装入统一纸盒。“黄油年糕、蛋挞、麻薯……每次来买,拿到的东西都不一样,肯定超值。”刚下班的陈女士拿着预约码向店员兑换了当天的“剩菜盲盒”,“比单买便宜多了,像开奖,每次都能抽中我特别想吃的一款。”

便利店的盲盒同样实惠,记者通过平台线上下单了一个9.9元便利店盲盒,现场取餐时告知店员取件码,店员便开始在货架上挑选临期食品。店员介绍说,盲盒以盒饭、饭团、汉堡等保质期较短的食品为主。他帮记者挑选了一盒标价16.9元的茄汁牛肉蛋包饭、2个标价为2.5元的素包子和1根标价为2.5元的烤肠。递给记者时,店员特意嘱咐盲盒食物要当天吃。

有效减少浪费 新消费开启“双赢局面”

“过去每晚打烊,看着没卖完的点心被丢弃,心都在滴血。”西善桥街道烘焙店工作人员小刘算了一笔账:一盒正价

14.9元的黄油年糕,加上三个蛋挞(约10元)和一袋麻薯(约18.8元),盲盒售价仅为11.9元。虽远低于单品总价,但相比直接丢弃,盲盒模式至少回收了30%的成本,极大降低了损耗。

对于商家来说,“剩菜盲盒”多以正价的1/3或更低价格出售,商品大多临近保质期,不销售出去的话只能当垃圾处理,通过盲盒形式至少能回收部分成本。而对于消费者来说,“剩菜盲盒”相比于传统的降价促销,其内容和形式都更具趣味性,这恰恰反映出年轻人消费心理的变化。

“90后”李潇潇说,她不喜欢购买打折促销的商品,但“剩菜盲盒”的开箱惊喜让她觉得很有意思,因为每一次拆封都是一次惊喜。“一个大学同学向我推荐了这种消费模式,一开始我只是好奇,想知道‘便宜’究竟能不能买到‘好货’。”李潇潇回忆起自己第一次买到的“剩菜盲盒”——以12.9元买到了4个面包,当时她十分欣喜,现在她每周会购买一到两次“盲盒”。

随着购买频率的增加,平台上显示的累计减少碳排放数据的环保标语也在潜移默化地影响李潇潇。记者看到,平台显示,李潇潇已购买了42个“剩菜盲盒”,累计减碳146.4kg,节省1077元。

中国连锁经营协会发布的《市场端临期食品经营现状报告》显示,以临期食品行业市场规模7.8%的年复合增长率推算,2026年,临期食品市场规模将达到471亿元,临期食品零售已成为行业风口。

“‘剩菜盲盒’作为解决临期食品的促销活动,对减少食品浪费,不失为一种有益的尝试,既为餐饮企业节约了成本,也为消费者提供高性价比的商品。”南京餐饮商会会长沈加华说。

限时限量发售 社区食堂也来赶时髦

蒜薹、三鲜肉皮、咖喱土豆鸡丁、红烧肉圆、干煎杂鱼,五个菜品装了两盒,满满当当,一盒售价仅10元。午间时分的上海市徐汇区漕河泾街道华富社区食堂,虽然已经过了最热闹的饭点,但不时还有居民过来购买。

原来,华富社区食堂近日推出了一款10元“剩菜盲盒”,每天限时限量发售,不仅解决了菜品的浪费问题,也在一定程度上减少了餐厨垃圾,同步实现了节约与环保。“盲盒”一经推出就受到了用餐者的欢迎,成为大家茶余饭后的热议话题。

据了解,“剩菜盲盒”的售卖时间是社区食堂当天营业结束前一小时,目前是13:00~13:30、19:00~20:00 两



某茶饮店打包好的“剩菜盲盒”

个时间段。该时间段食堂的用餐高峰已过,工作人员会用锡纸餐盒对保温盘里未售出的菜品进行装盒,一般一个“盲盒”里会放上三种菜品,荤素搭配均衡。据上海缘源餐饮管理有限公司区域运营经理曹益斌介绍,盲盒的名字虽是“剩菜盲盒”,但菜品全都是现烧的,有的刚出锅十几分钟,“我们用餐时段的出餐是不间断的,所以虽然说起来是‘剩菜’,但有可能刚刚出炉,只要进入了‘盲盒’时间段,都会一起打包。”

值得一提的是,原先每天食堂的餐厨垃圾平均都有大半桶,如今减少到了小半桶。“95后”小张是这里的常客,她说:“以前总担心食堂剩下的饭菜浪费,现在有了这个盲盒,我每次都能买到好吃又便宜的菜,还能环保出一份力,真是一举两得!”

打造专门平台 嗅到了商机也获得实惠

“今天我们又卖出了2000多份盲盒。”每天傍晚,当平台数据更新跳动时,美国青年Rocco总会笑着松口气。四年前,他用“蹩脚的中文”和成都街头一家家商户沟通合作,从一家酒店的厨房开始,把“吃不了的饭”变成了“被期待的惊喜”。

“我们不是处理‘剩菜’,我们是在对抗浪费。”7月中旬,在成都接受记者采访时,Rocco强调道。如今,他所推动的“剩菜盲盒”平台,已成为成都餐饮业的一道特殊风景,也成为他与这座城市之间最深的连接。

2019年,Rocco在成都参与一家酒店的食物浪费审计时,第一次意识到问题的严重性:“他们一周就浪费800公斤食物,其中很多完全是能吃的,不是变质,不是剩饭,只是‘没卖掉’。”

他没有从“高大上”的技术出发,而是从一个“好好吃完”的生活理念出发,设计了“剩菜盲盒”平台:商家将当天未售出的食物打包上传,消费者用超低价格购买“惊喜包”,既减少浪费,也获得实惠。

如今,Rocco的小程序上密密麻麻分布着数百家合作店铺,大多是他亲自拜访、亲口讲解,一点点“聊”出来的。

在Rocco看来,中国人在饭桌上“点得多、吃得满”,有时会加剧浪费,“但我能理解,这是一种好客和热情的表达。”

不过他也观察到正在发生的变化——“光盘行动”宣传语随处可见,越来越多人主动打包,还有一些年轻人已经开始自觉减少浪费。

纵深

“剩菜盲盒”要盛满安全

尽管“剩菜盲盒”带来多重益处,但潜在问题不容忽视。

市民沈婉君分享了一次不愉快的体验:预订好盲盒后到店取货,店员却表示商品已售完,无法提货也无法立即退款。

网友“焦躁的鸡腿菇”在社交平台吐槽:“预订‘剩菜盲盒’取货时间为21:00~22:00,当天南京下着雨,21:03到店时,店员翻了半天表示没有临期商品了。”这类消费纠纷凸显了服务流程的不完善。

受盲盒自身特性限制,消费者无法提前获知食品的具体信息,如生产日期、储存条件等。部分商家可能存在以次充好、超期销售等不良行为。在信息不对称的情况下,消费者购买“剩菜盲盒”,难以确保食品安全无忧,稍有不慎便可能“踩雷”。

“剩菜盲盒”作为食品,首要任务在于让消费者“吃得好”“吃得安全”。商家销售“剩菜盲盒”,须解决好食品安全和质量问题,严格遵循食品安全标准进行操作,并在盲盒上清晰标明食品种类、成分、保质期等关键信息,履行告知义务,做好售后服务。行业协会应推动商家实现自我约束与规范。对违规行为和食品安全事故,应加大处罚力度,形成强有力的威慑效应。强化监督管理也至关重要,监管部门应制定明确的食物安全标准和规范,确保剩菜来源的安全性和合规性,并对供应链进行有效监控和追溯。

同时,通过开展科普宣传活动,增强消费者对食品安全的认知与重视程度,引导消费者了解“剩菜盲盒”可能存在的危害,倡导理性消费。消费者应选择信誉良好的商家或品牌购买产品,降低买到不合格食品的风险;购买“剩菜盲盒”后要仔细查看食品标签,了解食品成分、保质期等,并尽快食用完毕,确保食品新鲜度和安全性。

沈加华认为,在看到“剩菜盲盒”推动可持续消费的同时,要注意食品安全始终是行业发展的底线。如何兼顾环保价值与消费安全,需要企业、监管部门和消费者共同构建更完善的保障体系。参与商户必须严格履行主体责任,仅将处于安全保质期内、品质完好无损的余量食品纳入盲盒,务必清晰标明所含食品大类(如“烘焙套餐”“轻食组合”)、主要成分或忌口提示、最佳食用时限,并在显著位置注明“余量食品,介意慎拍”,让消费者买得明白、吃得安心。建议监管部门尽快牵头制定相关文件,明确食材选取、分装时间、储存条件、保质期标识等关键要求。

“消费者的良好口碑是模式生命力长久的保障。”沈加华建议,参与商户及平台方还需精心设计取货流程,确保便捷有序;积极倡导“环保”理念,通过真实案例讲述余量食品的“新生”故事,引导公众以平常心看待并参与其中,逐步培育理性、包容的消费文化。

本报综合经济日报、金陵晚报、中新社、上观新闻等