

范围从点线扩大到全域 浙江3月启动新一轮“迎亚运”城镇环境整治

浙江日报2月3日讯(记者 方臻子 通讯员 徐永宁 李敏敏)3日,记者从全省“迎亚运”城镇环境整治工作座谈会上获悉,今年3月起,我省将启动新一轮环境整治项目建设。据了解,去年省建设厅把“迎亚运”城镇环境整治提升和城市安全运行作为年度重点工作,梳理确定了840个重点区域整治提升项目,包括通勤道路两侧、赛事场馆、入城、接待酒店、交通枢纽等重点区域的周边环境。截至目前,这些项目均已完成,共平整城市道路及整治提升道路两侧绿化1213公里,改造路桥过渡段桥梁316座,整治道路并

盖3万余个,56个亚运场馆周边环境已全面完成整治提升。

由于疫情防控政策的调整,杭州亚运会期间预计将会有超过10万人在浙江停留15天甚至更长时间。为应对这一转变,我省环境整治的范围从点线扩大到全域,将在既有赛事运行区的基础上,增划城镇环境重点提升区、城镇环境一般提升区,并形成与之相匹配的环境综合整治方案。据介绍,我省将在2月底前完成新一轮环境整治工作方案的编制,3月起启动推进项目建设,7月底前全面完成整治提升工作。

“该开放的赶快开放” ——台湾各界呼吁民进党当局尽快恢复两岸直航航点

新华社台北2月4日电(记者 赵博 黄扬)“台商最盼望的是尽快恢复两岸直航航点。”台湾商业总会理事长赖正镛说,最好在2月就能再开放两岸直航,方便台商往来两岸。连日来,有关恢复两岸直航航点的话题在岛内受到高度关注。大陆原有61个两岸空中客运航点,疫情以来,民进党当局单方面关闭了其中大多数,仅剩北京、上海、厦门、成都等4个大陆航点。日前,国台办发言人朱凤莲答记者问时介绍,大陆航空主管部门已通过《海峡两岸空运协议》联系渠道致函台湾方面,希望双方相向而行,推动两岸航线恢复正常运转,可优先考虑恢复台胞反映较为集中的广州等16个两岸直航航点。

对此,台湾各界纷纷表示欢迎,并呼吁民进党当局采取行动,尽快恢复疫情以来中断的两岸直航航点。

全国台企联常务副会长程所领在台北参加台商联谊活动时说,两岸增点议题“每个地区、每个省台协,大家都请命很多次了”,目前主观环境、客观环境都是很好的时机,希望台当局能够赶快大幅度增加航点,“这是目前大陆150万持台胞证的人最期盼的事情”。

据台媒报道,台立法机构国民党团总召曾铭宗、民众党团总召邱臣远在回答关于恢复两岸直航航点的提问时,均向民进党当局发出呼吁:放下政治意识形态,“该开放的赶快开放”。

欧盟就设定俄石油产品价格上限达成一致

新华社布鲁塞尔2月3日电(记者 康逸 李骥志)欧盟轮值主席国瑞典3日晚宣布,欧盟成员国代表当天就俄罗斯石油产品价格上限达成一致。据当地媒体报道,欧盟拟对汽柴油等较贵产品设定每桶100美元的价格上限,对较便宜的石油产品设定每桶45美元上限。欧盟随后将正式颁布该限价令。去年6月,欧盟决定禁止通过海上运输

方式购买俄罗斯汽油、柴油、燃油等石油产品,禁令将于今年2月5日生效。

去年12月,欧盟与七国集团对俄罗斯出口石油设置每桶60美元的价格上限。如果石油售价超过每桶60美元的门槛,将不再提供运输保险、金融等服务。俄方对此表示,将不会对俄石油实施限价的国家供应石油和石油产品。限制从俄进口石油和对俄石油设置价格上限等提议,只能导致油价像天然气价格一样飙升。

莫让外卖成为餐饮浪费“高发区”

新华社天津2月4日电(记者刘惟真 邓浩然)随着我国外卖餐饮市场规模不断扩大,“叫外卖”已成为很多人特别是年轻消费者的生活方式。然而记者走访发现,在餐后的垃圾回收处,时常有外卖被吃一半、扔一半,“舌尖上的浪费”仍较严重。

近年来,各地积极开展“光盘行动”,大力整治浪费之风,厉行节约观念更加深入人心。但专家提示,这项工作需常抓不懈,莫让外卖成为餐饮浪费“高发区”。

警惕点餐“超必要”现象

截至2021年12月,我国网上外卖用户已达5.44亿,外卖市场规模持续扩大。然而,“外卖经济”升温的同时,其背后的餐饮浪费现象也不容小视——写字楼垃圾回收处多份外卖余量超过一半,没喝几口的奶茶直接被扔进垃圾桶……记者近日走访发现,一些浪费情景令人触目惊心。

此前,安徽农业大学经济管理学院教师宋亮等,以安徽省在校大学生为例进行餐饮外卖食物浪费水平调研,结果表明,仅31.5%的受访者表示外卖就餐几乎不浪费。

记者调查发现,一些点餐的“隐形套路”成为消费者超量点餐的“推手”:

——“加单”反省钱,点餐“超必要”。多位消费者称,满减折扣、“天天神券”、外卖红包已成为点外卖的“标配”,种种促销活动常常让自己“越算越浪费”。“有的时候点得越多越便宜,不少消费者会为了凑满减、用红包而‘强行加单’。”长期在食品行业工作的朱琳说。天津消费者张女士说,一些平台商家还会推出0.1元送小吃等活动,很有诱惑力,虽然超出自己的饭量,但有时还是忍不住想点上。

——小份价格高,大份搞促销。记者在一家商户的点餐页面看到,该餐厅的招牌菜之一“传家肘子”小份菜50克重,标价78元;大份菜1000克重,标价138元。两者价格相差近一倍,大份菜的菜量却是小份菜的20倍。多位消费者表示,十分欢迎小份菜,但有的分量太少、性价比不高,明显不划算。

——强凑起送价,点完吃不了。“多数外卖商家起送价在20元左右,一些商家起送价超过50元,必须点够分量才能配送。有时朋友们中午会点麻辣烫,虽然每份食材很便宜,但凑够起送价送来就是满满一大碗,吃不完又很难打包带回家。”朱琳说。广东消费者孟女士说,一些饮品店的起送价也高于单杯产品的价格,“想喝奶茶时点一杯送不了,点两杯喝不完”。

有关专家指出,随着近年来餐饮外卖行业的快速发展,不少消费者选择点外卖就餐,亟须警惕点餐“超必要”现象造成规模较大的餐饮浪费。

外卖浪费为何禁而不止?

近年来,各地纷纷出台反食品浪费的相关条例,不少商家也严格遵守,然而外卖浪费现象依然较为突出。专家认为,这反映出目前平台治理和餐饮业发展面临的一些问题。

——餐饮企业经营压力。天津市餐饮行业协会会长李家津、某餐饮品牌创始人韩云峰等表示,目前外卖点餐平台少、入驻商家多,商家往往居于弱势。竞争加剧和成本压力加大,使商家想方设法增加销量,在推行小份菜等举措时有所顾虑。“有时不得不参加一些免运费、打折活动,成本还是要商家承担,做外卖的利润被压得很低。”餐饮个体经营者杨先生说。

——分量标识不够明确。记者在一外卖平台上随机选取20家中式餐厅统计发现,其中11家在菜品说明中未标识原料、分量或标识不全。“大多数消费者并不希望浪费食物,但比起堂食能‘眼见为实’,点外卖时消费者看不到实物,从商家给出的餐品图片上也难以估计分量,这在客观上就容易造成‘超必要’点餐。”天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波说。

——小份菜普及率有待提升。数据显示,2022年“小份”这个关键词在某外卖平台的日均搜索量超过13万次,消费者对外卖小份菜的需求十分旺盛。朱琳等消费者表示,小份菜出单率较高,顾客

评价普遍不错,但很多商家还是没有设置小份菜选项,一些商家提供的小份菜种类有限,仍需持续加力推广。

——个性化服务仍需完善。一位河北消费者表示,有时备注了不要葱姜蒜、不要辣椒等个人需求,但商家并未阅读,餐品送来后不知如何处理。专家指出,目前部分商家在满足不同年龄、口味消费者的个性化需求方面还存在欠缺,客观上也容易造成餐饮浪费。

多措并举减少外卖浪费

记者了解到,针对外卖浪费,近年来外卖平台企业一直在推进相关反浪费举措,例如鼓励商家丰富菜品规格,提供小份菜、单人餐等多种选择,在确认订单页提示消费者“适量点餐,避免浪费”等。专家认为,下一步还需多方发力,促进相关举措更好落实,形成勤俭节约的外卖新“风尚”。

某外卖平台相关负责人表示,平台商家可完善套餐设置、进一步优化菜品,根据点餐人数、类型设置菜品多样、内容丰富的套餐,更好照顾和满足消费者个性化、差异化的需求。王小波建议,未来可通过更有力的引导和激励,加快推广小份菜、单人餐等,倡导形成合理点餐、防止浪费的良好风气。

完善图片说明、使消费者一目了然也很重要。王小波建议,平台与商家可进一步细化完善对菜品分量、成分的标识说明,让消费者在点餐时有更加清晰的概念,尽量避免浪费行为发生。李家津等认为,未来平台可推出“分量自动提醒”功能,在消费者设置用餐人数后根据不同餐厅的情况给出分量提示,帮助消费者进行选择。

朱琳、韩云峰等认为,针对外卖浪费,相关平台企业要进一步承担起应有的社会责任。平台可牵头优化满减等促销机制,避免过度价格竞争,形成良性的商业环境。

“未来可进一步推动反食品浪费法落地落实,通过不断完善法律机制、加强行业监督等方式防止食物浪费。”王小波说。

