

酒店“外摆经济”走热

“舌尖上的便利”触手可及

卫生状况能否再进一步

记者 方琴 实习生 黄瑜含

近期，甬城酒店、高档饭店掀起一股“外摆风潮”，纷纷在门前支起摊位，售卖各类餐食、半成品和净菜，这一“放下身段”的举动迅速成为市民热议焦点。有网友通过宁波民生e点通群众留言板建议，酒店外摆是好事，但也要注意卫生。

那么，“外摆菜”卫生状况究竟如何？近两日，记者实地探访了宁波市区多个设有外摆菜点的酒店及高档饭店，体验了这一新兴的“烟火气”。

现场：酒店门前的“新市场”有点火爆

8月12日18时，记者在鄞州区兰亭路上的知味楼门口看到，人行道上支着多个遮阳棚，下方摆放着各种菜品，旁边小板上列着菜单，摊位上方还拉着横幅，写着“匠心烹饪 惠民新鲜美食外卖”。

记者看到，每个菜品均用敞开式的不锈钢容器盛放，海鲜类、牛肉等荤菜标价四五十元，纯素菜如土豆丝、腌冬瓜等标价为10元。记者发现只有小部分打菜的工作人员戴着口罩。

附近前来买菜的居民络绎不绝。住在附近的林师傅打包了一份蹄膀，价格为58元。他说：“刚好今天家里来了客人，我赶紧过来买道硬菜带回去给他们尝尝。”对于58元的价格，林师傅表示挺合理。

据工作人员介绍，他们每天从15时半开始外摆到18时半，销售的菜品都是下午现烧的，外卖定价相比酒店内的售价已经优惠了很多，比如香煎带鱼，饭店内售价为128元一份，外卖只要45元一份，酒酿圆子在饭店内售价为48元一份，外卖则为15元。

8月13日17时，正值下班高峰，位于鄞州区百丈东路的开元名庭大酒店外摆区早已人头攒动。鲜嫩肉实的梭子蟹、香气四溢的猪蹄等三十余种家常菜一应俱全，素菜低至每份4元起，绝大多数菜品价格不超过30元。同时酒店还推出了退伍军人凭有效证件可享8.8折优惠的活动。

现场工作人员表示，自熟食外卖开放以来生意不错，其中每日限量供应的时令海鲜和特色卤味最受欢迎。据记者观察，短短十分钟内就有二十余位市民前来选购，其中不乏专程下班赶来的居民。

“这些酒店做的菜，品质有保障，价格还实惠，我们老两口几乎天天来。”正在排队的一位阿姨笑着说道。

记者看到，该酒店装菜的同样也是敞开式的不锈钢容器，大部分工作人员没有佩戴防护口罩。

位于天一广场开明街口的石浦大酒店美食外摆区不仅提供红烧肉、河鲫鱼等家常菜，更将米馒头、水塔糕等宁波传统点心搬到了街头，引得路人纷纷驻足。现场购买了好几袋糕点的张女士表示，这里的点心价格实惠，而且相比其他地方，感觉更加正宗，买去吃吃看。

记者注意到，该酒店摊位上，装菜肴的容器上方还放置了若干个透

明塑料罩，现场工作人员戴着透明塑料口罩，相较其他酒店做得更加到位。

一位相关负责人告诉记者，菜品都是新鲜烧制的，自酒店菜品外摆开启以来，生意一直很好。

在古色古香的鼓楼城门下，老字号东福园饭店也搭上了这趟“外摆经济”的“快车”。记者看到现场大部分工作人员也没有佩戴口罩。当问及菜品的卫生防护措施时，工作人员边整理餐台边介绍：“我们的外摆菜品和堂食保持同样标准，每道菜出锅后会立即用保鲜膜密封，摆出来售卖时才会揭开，确保卫生。”但她也表示，这周外摆区的营业额有所下降，未来将根据市民反馈持续优化菜品。

记者走访发现，四个点位情况基本相同，外摆时间均为每日15:30至18:30，其中开元名庭酒店在18:30后会将剩余菜品进行打折促销。当记者问及高温天菜品放置户外是否会腐烂时，现场工作人员均表示，售卖的熟食都是当天下午新鲜烧制的，不会出现变质情况，晚上收摊会把剩余菜品处理掉，不会卖隔夜菜。

据记者观察，酒店外卖业务可以用火爆来形容，一般到结束时，大部分菜品已售罄。



▲开元名庭酒店门口外摆区吸引了很多附近的居民。（方琴 摄）



▲天一广场石浦大酒店外摆摊位在菜肴上方放置了透明塑料罩。（方琴 摄）

反响：有点赞，也有质疑与期盼

在采访中，很多市民对酒店外摆菜品的做法表示支持，“以前觉得星级酒店高不可攀，现在在家门口就能买到他们做的菜肴和点心，还是很有性价比和吸引力的”。不过也有市民提出了一些不同意见。有人认为菜品价格较高，还有人称，就是偶尔来尝个鲜。

网络上也有很多网友对该现象发表了自己的看法。

网友“happy”说，这是双赢的好事，不仅酒店开拓了新的销售渠道，市民也能够买到大酒店的新鲜菜品。

网友“大大大大离谱呀”提出，要是能在熟食前面放一块隔板就好了，摊位前人来人往的，不够卫生。

网友“Mr_Czm”说，菜品价格还是挺贵的，天气这么热，放不了多久就要变质，还有苍蝇飞来飞去。

网友“momo”留言，我在某大饭店外摆区买的葱烤河鲫鱼要32元一份，红烧蹄髈要58元，也不便宜了，跟去外面饭店里吃没什么区别。

一位酒店相关工作人员向记者坦言：“推出外摆，一方面是拓宽市场渠道，利用厨房非高峰时段的产能；另一方面，也是让更多市民能方便地体验到我们酒店的菜肴品质，拉近与社区的距离。”

相关部门也注意到了酒店“外摆经济”的走热，针对相关情况，市场监管部门表示，会要求酒店经营者做好人员健康、经营环境、操作过

程等重点环节的管理工作。同时，部门将持续加强对餐饮服务单位的监管力度，全力保障广大居民的饮食安全。

大酒店及高档饭店外摆售卖菜，这道飘入街头的“烟火气”能否持续飘香，还得看在便利之外，能否筑牢卫生安全的底线，并找到让更多人“吃得起、放心吃”的平衡点。您对此一现象怎么看，可通过以下方式来说一说：

- 拨打热线81850000；
- 打开甬派App，在下方“民生e点通”版块留言；
- 微信搜索“nb81850”，关注后直接留言；
- 打开中国宁波网，登录宁波民生e点通群众留言板。



记者 余建文

菜市场包装装手搓“掉字”，污染食材，而且产品来源不清，质量良莠不齐。上期《e眼问政》栏目报道了当下不少菜市场仍随处可见劣质包装装的问题，引起市民共鸣，很多网友在甬派、宁波民生e点通群众留言板跟评。

早在2009年初，宁波就开始推广“限塑令”，在商超、集贸市场等商品零售场所逐步普及可降解塑料装；2020年，浙江“限塑令”升级为“禁塑令”，商场、超市等场所不可降

解塑料装的使用也从“有偿使用”变成“禁止使用”。10多年来，从国家到省、市、县，减少、限制塑料装的使用，监管力度一直在加大。

然而在“禁塑令”下，农贸市场、路边摊等场所，一次性塑料装的赠送、使用依旧大行其道，甚至掺杂了大量劣质塑料装。如何加强对菜市场一次性包装装的全链条监管，有效推广使用合规的、可降解包装装，减少“白色污染”呢？网友纷纷献策，记者也请教了相关部门的专业人士。

更多网友则从包装装“掉字”这一小事，看到现实中的监管漏洞，提出要加强源头管理。

网友“月下漫步者”认为，指尖蹭上的绿粉，是菜篮子里藏着的隐忧。一只掉色袋，掉的何止是字？是油墨里的含糊其辞，是成本面前的良心失守，更是监管链条上的缝隙。别让廉价的便利，最终算在健康账

单上——毕竟，谁愿意用舌尖检验油墨里的猫腻呢？

网友“多多2002”表示，摊主出于成本原因购入低价塑料装，这能理解。关键是要从源头把控，不能让

监管部门：鼓励市民举报，督促商户整改

根据国家发改委、生态环境部2020年发布的“禁塑令”要求，到2025年底，全国范围内全面限制、禁止不可降解塑料制品，商品零售、电子商务、外卖、快递、住宿等重点领域不合理使用一次性塑料制品的现象大幅减少。

自2020年浙江省推行“禁塑令”以来，宁波有一定规模的超市普遍使用可降解包装装，商场以使用纸袋为主、塑料装为辅，执行情况比较好。但菜市场向顾客免费提供一次性塑料装已成惯例，至今改观不大，也是实施“禁塑令”的难点区域。鄞州区市场监管局相关人士告诉记者，与大型商超不同，菜市场商贩出于成本和使用便利考虑，倾向于不问来路，采购低价包装装，且合规的可降解装的推广应用

存在不少难题。特别是农村菜市场，劣质一次性塑料装仍在大量使用。

“我们也注意到了网友反映的菜市场塑料装‘掉字’问题。暂且不论其是否会污染食材，影响健康，对消费者来说，使用这种袋子，购物体验很不好。”市市场监管局相关处室负责人表示，对这种现象，市场监管部门会对涉事菜市场、商贩进行问责，督促其整改，绝不遮遮掩掩，也欢迎市民举报。

为了治理“白色污染”，多年来市场监管部门致力于在菜市场推行使用可降解环保袋，比如将之与评选优秀经营户、星级菜市场等相挂钩，提升商户的环保意识。但这位负责人也坦言，仅靠末端抽查监管、评优加分等正向引导措施，效果是有限的。

劣质产品流入市场。

网友“gFzjcFZR_tCYD”还作诗一首：染色口袋装健康，监管漏洞舌尖藏，百姓餐桌无小事，源头治理莫悬空。

客观地说，对于菜市场包装装推行“禁塑令”效果不佳的问题，不止宁波，在全国绝大多数城市不同程度存在，原因也很复杂。业内人士指出，菜市场用可降解环保袋替代普通塑料装，除了抓好末端零售环节的管理，还要抓“源头”，查清劣质塑料装来自哪里，斩断“三无”袋子的“产销链”，这需要多部门配合，协同发力。

据业内一环保人士介绍，早在10多年前，国家就禁止厚度在0.025毫米以下的超薄塑料装的生产、流通，但到现在为止，这类“比纸还薄”的塑料装还在菜市场、流动摊等出现。同理，菜市场要推行环保袋，生产厂家、批发市场这些“源头”环节要把好关，把这些劣质、不合规的塑料装“驱逐”出市场。另一方面，对使用劣质袋子的商贩，不能仅仅是“扣分”、引导，而要给予相应的惩戒措施，这方面，相关法

破除难点：“源头+末端”形成监管合力

规制度还有待完善，执法也要加大力度。

此外，要在零售终端引导大家少用塑料装。居住在鄞州中河街道的张先生说，他每次去菜市场买菜，都会带一堆各式各样的塑料装回来，哪怕买一盒豆腐、一把芹菜，甚至两块生姜，商贩都会用塑料装装一下，实在太浪费了。“市场管理部门要引导消费者、商户，能不用袋子的就不用，这对垃圾减量也有好处。”张先生建议。

菜市场难以推广使用环保袋，还有一个重要因素，就是环保袋太贵。因此，要想办法将环保袋的成本降下来，这需要技术创新和政策支持。一些地方也在积极探索、试验。比如浙江安吉，利用当地竹资源生产竹基全降解袋，成本低至0.08元/个，接近普通的塑料装，并通过政府集中采购免费发放，成功实现全覆盖。

宁波银行专栏

宁波银行：守正创新纾困局，普惠金融润实体

普惠金融是中央金融工作会议部署的“五篇大文章”之一，也是润泽实体经济、激发市场活力的重要动力。面对小微企业“短、小、频、急”的资金需求以及出海浪潮中的全新挑战，宁波银行坚持金融为民初心，以“守正”筑牢根基，以“创新”驱动发展，让普惠金融从“政策红利”转变为企业的“发展动力”。

守正为本：深耕实体，疏通小微融资堵点

服务实体经济是普惠金融的根基。宁波银行将满足实体经济需求作为核心任务，深入市场调研，推出“小微贷”“容易贷”“出口极贷”等纯信用信贷产品。产品打破传统信贷模式下对抵押物的过度依赖，让众

多经营良好的轻资产企业也能便捷获得“源头活水”。

余姚某茶厂主营粗制茶加工，正值春茶收购黄金期，企业却因扩产导致流动资金告急。眼看漫山嫩芽将老，宁波银行联合税务部门主动走访，迅速为其申报，最终企业成功获批170万元“小微贷”纯信用额度。这场资金“及时雨”，不仅化解了企业的燃眉之急，更让万干茶农的辛勤耕耘如期化作收益。

创新为翼：科技赋能，提升小微服务质效

在满足融资基础上，宁波银行积极拥抱科技创新，根据企业全生命周期需求，历时五年打造“外汇管家”专业化外汇平台。平台深度融

合大数据、云计算、人工智能等技术，已为超6万家跨境企业提供全周期、移动化、开放化的极致外汇服务体验。

宁波某国际货运公司，在美国关税调整导致运费快速上涨之际，急需向海运公司支付大额运费锁定舱位。传统跨境汇款流程复杂、耗时较长，可能错失商机。宁波银行客户经理第一时间上门，通过“外汇管家”的“航速速汇”功能，企业仅需拍摄发票即可完成汇款，高效锁定运价，用科技抹平小微企业与跨境市场的信息鸿沟。

服务无界：精准滴灌，架起产学研金桥

在服务小微企业的实践中，宁

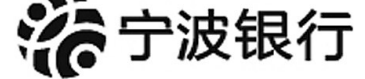
波银行秉承“真心对客户好”的理念，持续延伸金融服务触角，帮客户找渠道、找方法，让金融服务从“资金支持”延伸至“资源对接”，构建银企价值共生的可持续生态。

宁波银行策划开展“走进研究所”系列活动，围绕“AI赋能精准医疗”主题，特邀知名大学教授与医疗企业面对面交流，深入解读前沿技术趋势，共商产业化路径。这一创新服务模式搭建起产学研深度融合的“金桥”，让金融活水真正流向创新源头。

从资金支持到资源整合，从平台搭建到生态共建，宁波银行正围绕普惠金融主体的全生命周期，不断探索普惠金融服务的新模式、新路径，为写好普惠金融这篇“大文章”贡献坚实力量。

个人消费贷款，到后续140万小额抵押贷款用于扩大经营，再到2020年70万“极速贷”支持品牌建设与产品创新，累计提供370万元信贷支持，为这项非遗技艺的传承与发展注入了源源不断的金融“活水”。

邮储银行宁波分行始终坚守“金融为民”使命，聚焦奉化乡村富民产业，持续构建覆盖水蜜桃、千层饼等特色农产品全产业链的金融生态体系，致力于用金融力量绘就乡村振兴的“甜蜜”图景。



兴业银行宁波分行：落地跨境金融服务平台新应用场景 提升跨境金融服务便利化水平

“兴业银行几分钟就完成了物流单证的核验，实现极速汇款，这效率真的太高了！”某国际贸易公司相关负责人对兴业银行宁波分行的新型离岸国际贸易业务背景核验工作竖起大拇指。

为进一步提升金融服务实体经济质效，国家外汇管理局在跨境金融服务平台上线了新型离岸国际贸易业务背景核验应用场景并开展试点推广。该场景创新对接上海自贸区“离岸通”平台，整合国际货物运输、境外港口装卸、海关报关等国际贸易全流程关键信息，打造了高效、多维的贸易背景核验体系，为银行提供了物流信息核验与单据签发的一站式支持，显著拓宽了贸易真实性核查渠道，提升了核验精准性与效率，为企业跨境业务安全高效开展提供了坚实保障。

兴业银行宁波分行积极响应国家外汇管理局宁波市分局相关工作部署，组建专项工作团队研究学习政策，完成系统配置，主动对接企业需求，通过分支行高效联动协同，帮忙企业快速完成资料审核与合规性评估，依托跨境金融服务平台实现物流单证“一键核验”，大幅缩短审核时间，保障企业资金安全且及时支付，赢得客户高度认可。自7月系统上线以来，已累计服务客户4家，金额达2.5亿美元。

“业务真实性审核难度大，是新型离岸国际贸易业务开展的关键挑战。”兴业银行宁波分行相关负责人表示，分行将持续践行服务外贸企业高质量发展的职责使命，积极推广跨境金融服务平台应用，助力外贸企业提升跨境结算效率，为宁波实体企业“走出去”提供更优质、高效的金融支持。

邮储银行宁波分行金融“活水”浇灌奉化文旅产业

暑期文旅消费热潮涌动，宁波奉化依托秀美景色和特色资源，避暑游、研学游持续火热。邮储银行宁波分行积极创新金融服务，精准赋能当地特色产业，为“暑期经济”注入金融动能，点燃消费新引擎。

在奉化，作为中国国家地理标志产品的奉化水蜜桃，已成为暑期文旅的一张亮丽名片。在奉化佳必可果

蔬农场，游客络绎不绝。农场负责人方波娟表示，为满足游客体验需求，计划增设接待设施和扩大种植规模。邮储银行宁波分行迅速为其开通绿色通道，办理了50万元“极速贷”信用贷款和200万元产业贷款。这笔及时的资金如同“甘霖”，助力农场顺利完成从单纯种植向“种植+体验”文旅融合模式的转型升级。

传承百年的省级非物质文化遗产——溪口千层饼，以其独特魅力吸引着众多游客。省级非遗传承人、蒋家龙门千层饼第三代传人蒋定君介绍：“暑期是最忙的时候，游客慕名而来，我们需要扩大经营规模满足需求。”自2016年起，邮储银行宁波分行奉化溪口支行便与蒋家龙门千层饼建立合作，从最初的100万