

选题（20%）	说理（60%）	文笔（20%）	总分

作者：虞辰涵

学号：1800015468

学校院系：北京大学经济学院

提交日期：2020 年 12 月 19 日

“半份菜”来了，餐饮市场能否实现双赢？

2020 年 8 月 11 日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，指出“餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！”13 日，中国饭店协会发布《关于制止餐饮浪费、倡导绿色消费的倡议书》，提出“通过小份菜和套餐开发”，养成健康用餐方式，推进餐饮节约、绿色发展常态化。随后，“半份菜”模式在全国范围内陆续推广，北大食堂也出现了“可点半份”的标语提示。那么，“半份菜”能否顺利实现预期的政策目标呢？为此，本文将基于经济学原理视角，运用供需分析框架，尝试对“半份菜”的作用机制和实施效果进行评析。

供给端：“半份不半价”，成本是主因

对于市场上已经推出的“半份菜”，目前主要有两点饱受消费者诟病：一方面，其价格往往高于原价的一半；另一方面，即使是半价菜品，其份量也明显不足正价菜品的二分之一。面对“半份不半价，半价不半份”现象，我们不能急于给商家贴上“鼓励浪费”等负面标签，而需要从供给方的视角出发，对其成本利润结构作具体的理性分析。

对饭店而言，制作菜品的成本包含两部分：一类是可变成本（Variable Cost），主要包括原料成本和水电能源成本。由于这类要素支出随产量的变动而变化，所以理论上，“半份菜”的可变成本应当减少一半。但这里忽视了一个关键点，即中式餐饮的标准化程度普遍偏低，在保证菜品口味统一的前提下，调整要素参数将产生额外成本，此时要素满足规模报酬递增。事实上，做半份菜往往比做一份更难，这也符合大多数中国人的生活经验。比如，炒一份回锅肉，开多大火、放多少料、翻炒几次，很大程度上依赖掌勺人以往的烹饪习惯，如果突然改变份量，菜品质量将很难不受影响。而火锅、小吃、快餐等商家具有提前备料、快速出餐的特点，其可变成本受影响相对较小。另一类成本是固定成本（Fixed Cost），这里包括房租、雇员工资等等，它们基本不随菜品数量增减而变化。综合来看，对

大部分饭店而言，以半价形式售出“半份菜”，实际总成本必定高于原菜品成本的一半，相应地，菜品利润下降超过 50%。受此影响，饭店要么选择放弃标准化，控制可变成本，但后果是牺牲菜品口味，造成客源流失；要么选择暗中减量或提价，以弥补要素投入变化带来的利润损失。

需求端：“半份菜”遇冷，消费心理是关键

而从需求端看，消费者对“半价菜”的偏好呈现出差异化的特征。一方面，随着国内疫情逐步得到控制，以大城市年轻族群为代表的“Z 世代”的消费能力正在逐渐恢复，他们享有社交媒体带来的信息流通便利，更容易掌握推行“半份菜”的饭店信息。同时，“半份菜”迎合了时下“单身经济”的潮流，当需求量较小时，独身人士和情侣更有意愿为此买单。相比之下，以中年人为代表的其他消费群体，由于信息获取渠道较为单一，加之店方存在隐瞒“半份菜”的动机，在点餐时往往面临信息不对称，甚至不知道有“半份菜”可供选择。此外，一些消费者受“面子观念”等传统消费心理影响，担心点“半份菜”是抠门吝啬的表现，导致“半份菜”的需求受阻。而从整个社会层面看，这种消费心理呼应了经济学家杜森贝里提出的“棘轮效应”（ratchet effects），即人的消费习惯具有不可逆性，易于向上调整，而难于向下调整。改革开放四十多年来，得益于持续增长的人均产出水平，国人消费呈现出多元化、丰富化和现代化的特点。而棘轮效应表明，即使遭遇疫情黑天鹅对收入的负面冲击，诸如“半价菜”等平抑消费的措施短期内也难以顺应民意。一言以蔽之，“由俭入奢易，由奢入俭难”。

政策建议：创新激励形式，加强制衡

回顾上述讨论，“半份菜”的设计固有其合理性，对于“遏止舌尖上的浪费”，也理应有所贡献。然而，尽管“半份菜”初衷良善，在部分餐厅中也难逃隐退的命运；在北大校园中，也不乏对“半价菜”的质疑。通过对餐饮市场供需关系的分析，笔者验证了徐高老师书中的观点——经济现象背后往往有更加复杂的运行逻辑，而经济理论是解决现实问题的参照系。有鉴于此，针对推行“半份菜”的现实阻力，本文尝试提出两点粗浅的政策建议：第一，在供给侧，要尽早消除对商家主动推广“半份菜”的期望，监管部门既要依法依规遏止餐饮浪费行为，又要尊重餐饮市场客观规律，避免通过非市场手段打击商家正常竞争行为；第二，在需求侧，借助疫情期间各地鼓励消费的措施（如电子消费券等），积极引导广大消费者了解并接受“半份菜”模式。同时，政府可以从制度层面创新激励形式，提升需求方的市场地位，倒逼供给端改革，从而推动餐饮市场实现“双赢”。■

2000 字

**WORD 批量转 PDF 工具-未注册 注册码购买 QQ: 3049816538(注册后本
文字和以下内容消失)**

成都购房咨询, 大专本科成都落户咨询, 成都社保代缴咨询 QQ:
3049816538

2000 字