



夏季为小龙虾消费旺季,不少商家以“99元3斤”“买2斤送1斤”等宣传用语引流揽客。近日,记者从成都市消委会获悉,有消费者近期反映,部分小龙虾套餐存在将配菜、汤汁、调料重量计入重量,未对“3斤虾”是虾肉净重还是“连汤带盒3斤”进行显著说明,对消费者产生误导,侵害消费者合法权益。成都市消委会、成都市市场监督管理局提醒广大消费者,增强防范意识、理性消费、依法维权。

□ 华西社区报记者 杨春梅

小龙虾低价套路多 消费维权别踩坑

陷阱:重量缩水套路多

从近期投诉情况看,小龙虾消费领域的套路值得警惕。部分外卖商家宣传“3斤小龙虾”,却未在详情页用小字备注套餐重量包含配菜、汤汁、调料,刻意将总重与虾肉净重混淆,侵害消费者知情权。

线下门店则普遍标注“活虾3斤”,但未提前告知食材烹饪后的缩水情况。商家以生虾重量宣传、以熟虾交付,事后又以烹饪损耗为由推诿辩解,同样误导消费者。

此外,多款低价特惠套餐暗藏凑单、限时、限门店等隐形使用条件,导致宣传中的优惠难以正常兑现。还有商家通过抬高配菜、饮品价格变相增收,进一步损害消费者权益。

支招:留证核实不踩坑

针对上述陷阱,消费者在选购小龙虾时需多加留意。线上选购应仔细查看商品详情,确认标注重量为虾肉“净重”还是连包装、配菜、汤汁、调料在内的套餐总重,优先选择

信息公示规范、信誉良好的商家。线下堂食消费则要主动向商家确认计量标准,并留存沟通记录。

收取外卖后,建议及时拍摄订单截图、商品全貌,可单独对虾肉称重并留存视频凭证。堂食消费若对重量存疑,务必现场核验称重,切勿轻信商家口头承诺。

如遇商家虚假宣传、缺斤短两等违法行为,消费者可先行与商家协商处理。协商无果的,凭付款记录、订单截图、称重凭证等证据,拨打12345或12315热线进行投诉举报,或向属地消委会组织反馈,依法维护自身合法权益。

告诫:诚信经营是底线

依据《中华人民共和国消费者权益保护法》相关规定,经营者应当诚信守法经营,全面、真实、准确公示商品信息,严禁虚假宣传、误导消费,严禁计量作弊、缺斤短两。

对此,成都市消委会、成都市市场监督管理局郑重告诫各类餐饮经营商家:务必严



图片由AI生成

守经营底线,规范价格标注、计量公示及营销宣传行为,杜绝低价引流、套路营销、重量虚标等违规行为,自觉规范经营秩序,诚信合规开展经营活动,主动保障消费者合法权益,共同营造安全、透明、放心的夏季餐饮消费环境。

聚焦品质化、数字化、国际化新趋势 2026四川火锅产业博览会即将开幕

面对消费需求变化 and 市场竞争加剧,火锅行业正进入更加精细化的发展阶段。对不少火锅门店而言,如何提升产品品质、优化供应链效率、拓展新的增长空间,成为当下经营中的重要课题。

6月12日至14日,2026四川火锅产业博览会将在成都世纪城新国际会展中心举行。本届展会将汇聚火锅底料调料、特色食材、冻品供应、餐饮设备、包装配套、连锁加盟、数字化服务等全产业链资源,为火锅品牌、供应商、经销商和专业采购商搭建展示交流、采购对接和资源整合平台。

从行业发展来看,品质化升级、供应链数字化、川味火锅出海,正成为西南火锅产业值得关注的三大趋势。

当前,消费者对火锅的需求正从“吃得热

闹”向“吃得健康、吃得安心、吃得有品质”延伸。清油锅底、清鲜锅底、特色调味、有机食材、地域食材等产品,正成为不少品牌进行菜单升级和产品创新的重要方向。本届展会将集中展示一批底料调料、特色食材和健康化新品,为采购商了解产品趋势、优化门店供应提供更多选择。

供应链效率正在成为火锅企业降本增效的关键。随着门店经营成本上升,食材采购、库存管理、后厨设备、门店运营等环节都对精细化管理提出了更高要求。本届展会将引入智能设备、采购系统、门店管理工具等相关服务,并通过行业交流活动分享数字化转型经验,帮助从业者提升运营效率、优化经营成本。

与此同时,川味火锅的市场半径也在不断延伸。依托川味美食文化影响力,越来越多火

锅品牌和供应链企业开始关注海外市场。本届展会将围绕海外市场布局、口味适配、产品标准化、出口合规等内容开展交流,为本土火锅企业拓展更广阔市场提供参考。

据了解,本届展会将与海名·2026成都餐饮供应链博览会同期举办,打造“火锅+全餐饮”联动平台,预计汇聚2000余家优质展商、60000余名专业采购商。展会期间,还将举办第三届四川火锅产业生态大会、第二届川调新势力大会、火锅底料大赛、冷链设备创新发展大会等多场行业活动。

作为西南火锅产业专业展会,本届博览会不仅是新品展示和采购洽谈的平台,更将为从业者观察行业趋势、链接产业资源、寻找经营新路径提供窗口。

华西社区报记者 杨春梅