

连跑8店没POS机,刷卡消费为何变尴尬

嫌麻烦,刷卡消费商家难觅踪影 银行支持用户多种途径绑定银行卡支付



随着移动支付方式的普及,商家的收银方式变得越来越简单。记者近日在长沙走访发现,在便利店、水果店、小餐馆等社区小店,聚合支付平台流行,无一例外都支持微信支付和支付宝,但鲜有小店支持刷卡消费。早年吸引客户刷卡消费的POS机,在各类社区小店已难觅踪影,只在一些较大的商店或商场才有。刷卡消费为何不“香”了?



连跑8家小店,均不支持刷卡消费

6月4日,家住长沙市四方坪的陈女士接到银行信用卡中心发来的通知,提示其快到年费账单时间了,申办的信用卡需达到指定笔数方可免除年费。

当天,陈女士带着银行卡去到家门口附近的便利店,打算买些小东西“刷够免年费次数”,没想到,家门口的几家便利店和水果店都不支持刷银行卡,只接受手机支付和现金。

“晚上去了趟大超市购物,刷了卡。”陈女士感慨,“时代变化太快了,早

几年,路边的不少小店都是有POS机的,刷卡消费挺方便,但现在要找个支持刷卡的店还真不容易了。”

刷卡消费真的有这么难吗?6月6日下午,记者在开福区洪西小区跑了一圈,一连询问了8家社区小店,包括便利店、粉面馆、水果店、奶茶店、服装店等,没有一家门店有POS机支持刷卡消费。不过,附近的连锁药店都是有POS机支持刷卡消费的。“很多居民买药需要刷医保卡,所以POS机是标配。”药店工作人员解释。

POS机使用率低,聚合支付兴起

在走访中,记者注意到,不少小店贴有微信或者支付宝的收款码,只能用绑定的借记卡进行微信或者支付宝转账,无法使用绑定的信用卡。另外也有不少小店青睐使用聚合支付的收银系统,支持微信和支付宝绑定信用卡进行消费。

“2018年前,店里是有POS机的,但随着使用率越来越低,这两年没装了。”长沙市芙蓉区嘉雨路一家服装店的老板表示,现在门店用的是聚合支付系统,顾客只要出示付款码即可,收银效率远高于操作流程较长的刷卡消费。

“我们的水果店在小区里开了一年多了,几乎没有顾客主动提出要刷卡

消费,都是手机支付或者现金,所以店里根本没有必要装POS机。”洪西小区一家水果店的老板认为,支付方式的改变,是大家不愿再装POS机的主要原因。

银行人士表示,为了拓展合作商户,银行有免费给商户提供刷卡机具,并保障及时结算资金,但很多小商户还是嫌麻烦不愿意装。从发展趋势上看,手机支付确实令人感到更加方便,而且创新服务也多,银行卡的实体使用率正在下降。一些消费者从安全角度出发,仍愿意刷卡消费。而商家不配合安装刷卡机具的话,消费者就不得不面对“有钱花不出去”的窘境。

6月2日,央行发布2021年第一季度支付体系运行总体情况显示,银行卡受理终端数量有所减少。截至一季度末,银行卡跨行支付系统联网特约商户2593.11万户,联网机具3471.65万台,较上季度末分别减少301.64万户、361.38万台。

银行撒福利支持绑卡,线上消费同样积分

经常使用信用卡消费的陈先生告诉记者,为了让信用卡刷够次数免年费,早些年,他钱包里装了各种信用卡,只要是支持刷卡消费的地方,都尽量刷信用卡。“现在,我的信用卡全部绑定了微信支付和支付宝,用手机就能实现刷卡消费,效果是一样的,所以根本就不用带卡出门了。”

记者电话咨询了多家

银行的客服得知,将信用卡绑定微信支付或者支付宝后进行网上支付,同样是算刷卡次数的。同时,记者注意到,包括中国银行、建设银行、交通银行等在内的多家银行,都有推出各类福利支持用户将银行卡绑定微信或者支付宝。

此外,从银行的积分政策变化来看,对于微信和支付宝绑定信用卡的线上消费,多家银行都是可以积分的。

■记者 潘显璇



6月6日上午,记者走访长沙市岳麓区多家饭店餐馆,发现有近半消毒柜未正常使用。记者 张洋银 摄



有钱花不出去?

随着刷手机支付方式的普及,商家的收银手段也越来越简单。

银行业内人士介绍,近年来,零售业商家给银行支付的刷卡手续费率已经大幅降低,基本上与手机支付的费率相当。另外,从发展趋势上看,手机支付确实令人感到更加方便,而且创新服务也多,银行卡的实体使用率正在下降。一些消费者从安全角度出发,仍愿意刷卡消费。而商家不配合安装刷卡机具的话,消费者就不得不面对“有钱花不出去”的窘境。

业内人士指出,近年来在金融知识宣传公益活动中,各家银行都普及了安全用卡知识,提升了市民的金融知识水平和风险防范意识,而对于商家不安装刷卡机具或者提出额外条件要求,目前没有相关的措施来约束。人民银行会同相关部门开展整治拒收现金工作,让商家认识到“拒收现金违法”,消费者可以依法维权。但银行卡的使用毕竟是市场选择行为,目前还没有硬性规定,只能是商家从方便消费者角度出发,主动提供更多的支付选择。

装了餐饮消毒柜却没怎么用 记者走访发现:近半未插电

提醒:饭店餐具消毒后应“表面光洁无异味”

气温骤高,疫情之下,外出饮食的卫生安全成了很多人的心结。近日,诸多市民反映称,发现很多饭店的消毒柜成了摆设,其实并未真的在工作。

这是真的吗?6月6日,记者在长沙市岳麓区进行抽样走访调查,选取多家饭店餐饮店作为样本,实地亲历消毒柜的使用情况。真实情况究竟如何?

【现状】
多家饭店消毒柜指示灯不亮

6月6日上午11时,在长沙市政府附近的秦皇食府内,虽然没到饭点高峰,服务员已在做各种准备工作。在一处醒目位置,两个消毒柜并立着,里面各种餐具有在消毒状态中。

“食品药品监督管理局有规定,餐具必须做到每餐每人消毒。这个时间段,餐具都要接受消毒处理,前后要用2个多小时。”前台经理叶女士介绍。记者看到,两个消毒柜的指示灯都亮着,表明机器正在运转工作。

11点半,在绿地中央广场旁的大米先生店,食客已排起长队。消毒柜就摆放在店内,柜内餐具整齐划一,顾客正自行拿取,其红外线指示灯正亮着。“这里还是比较卫生,吃着放心一点。”市民刘先生说,在外吃饭最重要的是干净卫生,才能赢得食客的信任。

随即,记者又在岳麓区岳华路沿线多家饭店探访。在沙县小吃、津市牛肉粉、小笼包店内,记者看到,虽然都设置了消毒柜,只有3家饭店的消毒柜指示灯亮着。其他4家饭店的消毒柜指示灯根本就不亮。一家饭店店主表示,临近午餐高峰前才进行消毒。另一家快餐店老板则表示,一般

在晚上消毒,白天不会开。

【原因】
为了节约成本大多一柜多用

湖南省餐饮协会会长刘国初介绍,高档酒店都非常重视硬件设施,不会在消毒柜上打折扣。而一些中低档饭店就不同了,消毒柜运转需要耗电,工作原理是通过远红外线杀菌消毒。一个消毒柜运转工作一天需要电费16元左右,一个月下来就接近500元,这个成本支出对于中低档饭店是很在意的。

中低档饭店的做法,一是检查时确实设置了消毒柜,里面摆放着各种餐具。二是多少也能增加一点信誉度。一位食客表示,看到饭店的餐具是从封闭的消毒柜里拿出来的,感觉店家很重视卫生,“还真没注意消毒柜没有工作。”

【标准】
餐具消毒后应“表面光洁无异味”

刘国初介绍,食品法及餐饮业质量安全意见等文件都明确指出,要严把餐饮具清洗消毒关,并要求各地食药部门在发放许可证时要对清洗消毒等进行审核和现场核查,加强对餐饮业清洗消毒和环境等方面的监督检查。

餐饮服务提供者不能自行清洗消毒的,应当使用集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐具、饮具。盛放直接入口食材的容器,使用前应当洗净、消毒。

怎样的餐具才符合标准?《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》对消毒后的餐具感官要求作了描述,应当“表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫和异味”。

■记者 张洋银