



适量点餐 剩菜打包 杜绝浪费

“光盘行动”成餐桌新风

□本报记者 盛丽 周美玉

如今,无论是在星级酒店还是普通餐馆,都可以看到“适量点餐、杜绝浪费”的提示卡;无论是亲友聚餐还是情侣吃饭,都可以看到大家适量点餐、剩菜打包……四年前,为了减少舌尖上的浪费,“光盘行动”掀起了一股餐桌新风。那么现在,“光盘行动”效果如何,记者探访了多家餐厅、食堂,现场目击市民用餐行为,体验市民餐桌上的文明。

聚餐中,人们不仅是点餐前会考虑饭量大小,而且也会做到饭后打包的习惯。“现在不少商家大多会提供有半份菜,这样也避免了餐桌上浪费现象的发生。”接受记者采访的冀先生说,“有时候加班,我会和办公室的人一起点外卖,大家也都反复琢磨菜单,按照需要点餐,做到‘光盘’。”

集体聚餐仍有浪费现象

自助餐是餐桌浪费现象的突出地。近日,记者也来到几家自助餐厅探访。在一家店中,记者发现,大部分食客都能按量来取食物。“虽然是花上几十块钱,各种菜品可以随便吃,但是还是要根据自己的饭量,每次少取,喜欢吃多跑几趟,避免浪费。”消费者李女士带着自己儿子前来就餐,她介绍,小孩看着新鲜,爱乱取食物,她每次都会叮嘱不要浪费。

“记得刚开始有自助餐厅时,不少人有种花钱一定要吃够本的心态,拼命地吃啊吃啊,有时候会剩一大堆,很浪费。现在这几年,人们节约的意识提高不少,都会自觉地按量取,盘子里剩食物的现象少了许多。”李女士说。

对此,自助餐厅的服务员也很有体会。“以前,餐桌上盘子堆得可多了,有的人拿肉串什么的,一拿一堆,吃不了,扔在那里,太浪费。”一位服务员说,

“我们也会温馨提示顾客少量勤拿。但是以前,还是有顾客不听。这几年,感觉有变化,浪费的现象少很多。”

尽管自助餐厅浪费的现象有所减少,但是记者也注意到,一些请客吃饭的聚餐还是会出现浪费的现象。“婚礼上餐桌浪费还是有的。”市民张莹说,“今年‘五一’,我参加了一个同学的婚礼,在一家比较高档的饭店,摆了不少桌。每桌剩菜都不少,挺浪费的。”

除去婚礼用餐,记者还发现,在一些单位食堂也存在一些饭菜浪费的现象。“现在不少单位食堂都是自助餐,有的人就会每道菜都拿,也不考虑自己的饭量,剩饭现象时有发生。”职工王媛说。

【做法】

行业协会再发“节约”倡议

2013年,中国烹饪协会披露的一项春节餐饮市场调查结果显示,“厉行勤俭节约和反对铺张浪费”效果显现,餐饮浪费现象骤减。调查报告中说,勤俭节约渐入人心,餐饮浪费现象骤减。多家餐饮企业开展杜绝“舌尖上的浪费”活动,推出“半价菜”“小份菜”“拼盘菜”,很多企业都设置了“适量点餐、剩菜打包”提示牌。据不完全统计,一些餐饮企业浪费现象比往年减少约80%,餐厨垃圾同比减少50%。

时隔4年多,中国烹饪协会于近日再次向市民和餐饮企业发出倡议:厉行节俭,杜绝浪费,树立“浪费可耻、节约光荣”的理念。消费者要形成按需选餐,不剩菜、不剩饭,做“光盘一族”的良好就餐习惯,把珍惜粮食、拒绝浪费落实到每一次就餐过程中。如果有半份菜、小份菜,可根据实际情况选用;在食用自助餐时,要形成一次适量、

不够再取的进餐习惯,纠正“眼大胃口小”的陋习。

倡议内容还包括:餐饮企业提供合理分量的饭菜。宴席可以减少份额、数量,减少大盘大碗;散餐使用小分量,提供家庭聚餐适量产品、半份菜、小份菜等;重视消费者进餐过程中的添加菜品,主动介绍简约加工食物为添加菜并及时添补。

引导消费者适度点餐。社会餐厅要引导消费者提高节约用餐的道德水准,可在显著位置设立“适量点餐、杜绝浪费”等公示牌,并对没有浪费的顾客,采取打折、赠送奖券等方式进行奖励。自助餐厅要以疏导劝解为主,引导消费者吃多少、拿多少,建立有效的约束手段。

提示节约加入服务培训

记者走访海底捞、烤肉季等餐厅得知,这些餐厅一直有半份菜。海底捞服务员告诉记者,因为怕顾客吃不完,所以一直推行半份菜,“如果不够吃了,还可以再加,点多了,吃不了就浪费了。”

北京烹饪协会副秘书长王云告诉记者,节约是中华民族的传统美德,对餐饮业出现的浪费现象各级主管部门都高度重视,北京烹饪协会在各种大型餐饮活动、会议都强调节约,宣传“光盘行动”。在餐饮服务人员培训中,对顾客进行节约提示已成标准化内容,提示语包括:“先生您点的菜差不多了”、“先生我把这个给您打包吧”等。现在,尽管浪费现象仍然存在,但绝大多数消费者已能理性消费。

设最低消费最高可罚3万元

据统计,目前我国餐饮食物浪费量为每年1700万至1800万吨,相当于3000万到5000万人一年的口粮。这个数据还只是国家提倡“光盘行动”、崇尚节俭几年后的呈现,推及以往可

想而知。

目前,一些地方出现浪费回潮现象,特别是餐饮企业设置了价格不低的“最低消费”更是让“光盘行动”遭遇了“天敌”。餐饮行业属于完全竞争的市场,是否提供半份或例份菜取决于餐厅自身,但政府管理部门充分发挥了餐饮协会等行业组织的作用,通过协会督促、自我约束等方式,引导餐饮企业提供合理分量的饭菜。

2014年10月,商务部和国家发改委出台的《餐饮业经营管理规范(试行)》就明确规定,禁止餐饮经营者设置最低消费,违规将面临最高3万元罚款,这就需要行业监管部门俯下身督促检查,遏制设置最低消费这样的违规行为。

【建议】

餐饮企业顺势调整经营方式

网上调查显示,超九成网友希望饭店能提供“半份菜”服务。中国烹饪协会负责人也认为,“半份菜”迎合了食客的需求,值得提倡,餐饮企业应当顺势调整经营方式。

长期以来,中国的餐饮市场存在着一个不良现象:食客为了面子喜欢多点菜,店家则为了赢利故意诱导,结果造成“吃不了还不兜着走”的浪费现象。

中国烹饪协会认为,2016年全国餐饮市场发展速度一路起伏动荡,四季度后开始逐步缓慢回升。近两年,餐饮业在市场结构和商业模式上深刻变革、探索实践、转型调整,在2015年较高速的转暖回升后,当前已步入稳定发展阶段,需要更加注重精细化发展,提升质量安全水平,加强品牌建设管理。不管模式如何新颖、形式如何多样,做实“坐店”经营、回归市场依然是推动餐饮行业长期健康可持续发展的唯一良方和坚实保障。

【调查】

私人餐桌光盘意识增强

自2013年至今,“光盘行动”已开展4年。人们餐桌上的浪费现象越来越少,按量点餐、吃剩打包的意识越来越强。在刚刚过去的端午节,不少人会组织家庭聚餐。记者也走访了一些餐馆,观察发现私人餐桌大多能实现“光盘”。

家住六里桥的马女士一家四口在这个端午小长假里,在家门口一家餐馆吃了一顿午餐。“都是自己家人比较了解饭量,就先点一些饭菜,不够再点,以免造成浪费。”马女士介绍,这顿午餐他们一共才花去了两百多元钱。“有荤也有素,还点了汤和主食。基本都吃完了,还有一些剩菜我们也打包带回,绝对是‘光盘行动’。”

马女士介绍,自从开展“光盘行动”以来,这个词语时常在她家的饭桌上说起。“我们这代人比较注重节俭,不浪费粮食。儿子也这么从小教育他。说实话,以前也有到餐馆吃饭,有剩饭打包怕别人笑话的顾虑,但是之后开展‘光盘行动’了,也就不在乎那么多了。现在要是不打包,还觉着不习惯呢。”

在调查中,记者发现像马女士一样,在家中餐桌或者是家庭