



聚焦“舌尖上的浪费”问题

西海全媒体记者探访省城多家餐饮店

西海全媒体记者 张继婷 吴予琴

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。近年来，在“光盘行动”的倡议下，适量点餐、剩菜打包已经成为很多人在外消费的习惯。但是，餐桌浪费的现象仍然存在。近日，《西海都市报》联合青海省市场监督管理局开设《厉行节约 反对浪费》专栏，西海全媒体记者兵分多路，前往省城多家不同类型的餐饮店，聚焦“舌尖上的浪费”问题。



↑顾客点的菜和汤被“光盘”。

←服务人员为顾客打包剩的菜。

中小型餐饮店:顾客打包意愿强烈,很多年轻人主动打包

3月24日中午,记者来到城西区万达广场3楼餐饮区。正值饭点,各个餐饮店内围坐着不少顾客。黄记煌三汁焖锅店内,市民刘女士带着孩子和父母用餐。

“趁着午休,带上孩子和家里人来吃午饭,点了一份鸡翅、一份巴沙鱼、两份素菜,分量刚刚好,都吃完了。”刘女士说,因为这家店点餐有份数限制,服务员会根据就餐人数推荐菜品,所以很少有吃不完的情况。

店内,“杜绝餐桌上的浪费”“点菜了收就点,吃饭了下茬点”的标语随处可见。黄记煌三汁焖锅店长介绍,因为焖锅系列里有底菜,如菜花、土豆、萝卜等,所以再加菜时会限制份数,荤素不超过6份。这样做,一方面是因为点的菜多了,做出来的口味会淡,另一方面就是要防止浪费。

12时30分,同样位于三楼的弄堂小馆内座无虚席。一张写有“文明餐桌,不剩饭不剩菜”的海报张贴在餐厅入口

处,十分显眼。一张刚用完餐的桌上,记者看到顾客点了三菜一汤,除了一些辣椒和葱姜蒜,菜和汤都已吃完,没有浪费。

“近两年能明显感觉到顾客反对浪费、剩菜打包的意识越来越强烈。客人吃得干净,打包也很干净,服务员收拾起来也会更方便,更有效率。”店主许先生感叹,就以他的店为例,服务员还没有上前询问,大部分顾客就会主动索要打包盒,且这样的群体以年轻人为主。

大型酒店餐饮:引导理性消费,大力推广半份菜

24日21时30分,万达富力文华酒店二楼的包间内,市民严先生和朋友刚刚吃完饭,招呼着服务员打包。严先生说,把没吃完的菜带走并不会觉得难为情,很多时候跟朋友出来吃饭,彼此都有这样的共识,不会有什么碍于面子的问题。

富力文华酒店餐饮负责人吉经理

告诉记者,作为餐饮企业,酒店就会引导顾客理性消费方面专门培训服务员。如点餐时,让服务员根据就餐人数,男女比例等因素推荐菜品。如果了解到顾客想尝试多种不同类型的菜,就推荐半份菜,使顾客既能品尝美味,又不至于浪费。

同时在酒店自助餐供应上,为了

从源头减少食材的浪费,会根据前一晚的预订人数和入住率,预估用餐人数,制订采购计划,做到按需供应,按量消耗。并将一些菜品做成杯装或碗装的小份菜,更加精细化,方便客人取食。当天剩下没吃完的菜品会转移到员工餐厅、免费提供给夜班工作人员。

美食城、步行街:小吃量少价低,浪费少

3月24日中午,西大街王府井负一楼美食城,就餐的顾客络绎不绝。12时40分,呷哺呷哺店内,店长谢女士正在服务顾客:“如果怕吃不完,您可以将这份蔬菜拼盘换成双拼菜,我们的肉类也有小份的,您可以看一下菜单。”

谢女士介绍,工作日,来店里吃饭的大多是附近的上班族,基本上是一两个人结伴而来,一天下来,同一品类半份菜的点单量达到80%。

来青海旅游的张女士在漫西游就餐,想品尝西北美食的地点了一串羊肉串、一碗酸奶、一份灰豆子和一份搓鱼。13时20分,看着桌子上剩了一半的搓鱼,甘女士有些不忍:“搓鱼是面食,我有些吃不习惯。一会儿我就要赶航班了,也没办法打包。”漫西游的负责人表示,店里的菜品分量小、价格低,有的顾客可能第一次来,吃不惯就会有剩菜的情况。

西宁王府井百货有限公司功能营运部高级主管刘晓葆介绍,目前商场美食城中,加上水吧共有22家店长期开展制止餐饮浪费的相关工作。商场内设置了海报和横幅,每一家餐饮店都有“节约粮食、杜绝浪费”的相关提示,有的推行半份菜,有的本就量少价低,有



王府井美食城内悬挂着提倡节约的横幅。西海全媒体记者 张继婷 摄

按照人数做套餐。

3月25日13时,城西区胜利路街道北商业巷内的正宗唐老鸭美味馆店长姚先生表示,菜量相对大一些的餐品都设置了小份、半份量供消费者选择。“这

条商业街大多餐饮店还是以小吃为主,每家基本上有小份、半份,以前大家点得多浪费也多,现在大家有了节约意识,吃多少点多少,这两年浪费现象真的减少了许多。”

自助餐厅:收取节约押金防浪费

“欢迎光临!我们的自助餐餐品在营业期间是足量供应的,请您勤拿多吃,切勿浪费!”3月25日12时20分,西关大街国芳百货3楼的自助餐厅千家粗粮王店内循环播放广播,提示顾客杜绝浪费。

收银台前,收银员一边为顾客结算账单,一边为顾客解释:“每桌我们将收取50元节约押金,浪费不超过120克,押金将原数返还!”

店内,市民魏先生坐在餐桌前,桌子上是自己取回来的海鲜、牛肉、甜点……桌子的角落里是商家设置的桌卡,写着“拒绝浪费、珍惜粮食”“厉行节约、反对浪费”的标语。魏先生表示:“这家店的服务员会多次提示要勤拿多吃,这能很好地提醒消费者。”

店长张辉表示,对自助餐店来讲,浪费情况十分令人头疼。因此,店里就从收银员、领位员、厨师、服务员4个岗位工作人员的轮番提醒,到收取押金、广播提示、餐桌桌卡提示等,做到每个岗位、每道服务程序提示到位。

“刚开业的时候,每天厨余垃圾要倒五六桶,但现在一天可能也就倒两三桶,浪费情况明显比之前少了很多。”张辉说。

除了千家粗粮王,位于西大街王府井的另外一家自助餐厅,也收取节约押金,并在服务过程中不断提示消费者要少点多吃。相关负责人称,收取节约押金本意就是让顾客们取餐时有所收敛,这在一定程度上能够减少浪费行为。



酒店餐桌上放着“文明餐桌”的标牌。(本版图片除署名外均为西海全媒体记者 吴予琴 摄)