

市民外出就餐,打包剩菜已成共识,然而在婚宴、外卖、自助餐领域,“舌尖上的浪费”仍时有发生——

“餐盘”日趋多元 “光盘”深入拓展

编者按

《中华人民共和国反食品浪费法》已于2021年4月颁布实施,对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台,以及个人等,均提出防止食品浪费的具体要求。反食品浪费法施行两年多来,节约粮食、反对浪费已经成为社会共识。近日,国家市场监督管理总局、商务部发布《关于发挥网络餐饮平台引领作用 有效防范外卖食品浪费的指导意见》,要求发挥网络餐饮平台引领作用,有效防范网络餐饮经营活动中的食品浪费现象。

连日来,本报记者在宁夏餐饮业调查发现,在一些领域,“舌尖上的浪费”仍时有发生。

婚宴消费

莫让盛宴成“剩宴”

本报记者 张涛 文/图

“婚宴结束后,基本上每桌都有大量剩菜,肉类剩两三成,蔬菜剩六七成。”近日,银川市市民胡女士在兴庆区云宴婚礼庄园参加了一场婚宴。胡女士说,当天,婚宴一共摆了22桌,但只来了17桌客人。每桌10人,凉菜热菜一共16种菜品,且菜量比较大。看着整盘没有动的菜,胡女士觉得就这么倒了十分可惜,便将空桌上的面点都打包带走。“宾客离席不一会,我就看到服务员将这些剩菜全部当作餐厨垃圾处理了,如此浪费让人痛心。”胡女士说。

6月23日中午,记者来到胡女士所说的云宴婚礼庄园,一间宴会厅内正在举行婚礼,大厅内摆放着20多张圆桌,宾客坐得满满当当。随着婚宴进入尾声,宾客逐渐离场。记者看到,桌上剩下了只动了几筷子的鱼、半盘子牛肉,几乎没动的凉菜——等待它们的命运,将是被收进厨余桶。一位食客正

在将未动筷或比较容易保存的菜品打包。一旁,服务员一边收拾一边在劝尚未离席的宾客:“这菜我给你打包吧,回去热热还能吃。”服务员告诉记者,宴席上的菜都是一些“硬菜”,有海鲜、鸡鸭、羊肉、牛肉等,有些被倒掉的菜,就没人动过筷子。

“婚宴浪费确实值得重视。”石嘴山市市民芦女士,说起5月底参加的一场婚礼,一桌饭价格近2000元,但在有的桌上,客人不足十人,有的一桌只坐了四五个人。“很多菜和主食根本没动筷,就被倒掉了,感觉是‘吃一半扔一半’。”芦女士说。

刚结婚不久的银川市市民贺先生说,他在一家宴会厅订婚宴,价格从1999元到4888元不等,每桌共20个菜。婚礼结束后,贺先生发现每桌都剩了很多菜。“很多婚宴推出的都是套餐,10人套餐最便宜的一桌2000元起步,套餐主打的是菜品多,菜的质量和口感则一般。”贺先生说。

新婚不久的小张告诉记者,由于他举办婚礼在五一期间,邀

请的很多宾客因外出而未到现场,预订的婚宴空了不少桌,但是酒店却拒绝退空桌上的凉菜,“一共空了大概六七桌,每桌凉菜加面点一共8盘,有的凉菜容易坏,有的凉菜有汤汁,不方便打包,只能眼看着白白浪费”。

“面子,也是导致婚宴浪费的一个重要原因。”银川市市民裴女士说,很多时候,大家都会有这样的心理:婚礼办得好不好,某种程度上体现在婚宴上的菜品丰不丰盛。由此,不少人家办宴席时都会将预订价格提高。而至于承办宴席的酒店安排的菜品是否能吃、是否合口味?一般都放在了次要考虑的位置。一场宴席上,常常桌子上堆满了菜,有时盘子叠盘子,能叠出几层来。宴席结束,因碍于面子,桌上剩饭、剩菜再多,通常也很少有人选择打包。

“如今,大家到饭店吃饭都养成了好习惯,吃不完打包带走,但在婚宴上却很少有人这样做。”固原市民顾女士说,一方面是因为好面子,另一方面是如果剩得太多了,家里也没有消化的能力。



婚宴浪费现象值得关注。

外卖消费

“满减凑单”背后的超量点餐

本报记者 陶涛

午饭时间不想回家或者出去吃,点份外卖;下午在办公室用手机App点杯奶茶——如今,外卖已成为很多人,特别是年轻消费者的一种生活方式。

“最近天热,我点外卖时常点凉皮,但我在外卖平台发现,一份标价10元的凉皮,商家要求每单20元起送,为此我不得不点一些其他食品凑够20元,但送来的餐一个人吃不完,只能浪费了。”6月25日,银川消费者王红芳坦言,在点餐时就预料到吃不完,但凑不够20元商家不送餐,让人无奈。

“我在外卖平台一家餐馆下单选好了25元的餐品,但想用个‘满35减8元’的红包,还需要凑10元钱的单,只能再多点一些米饭、饼干之类的主食,这样多点的食物吃不完,最后造成浪费。”银川市市民张敬告诉记者,这种多

买多优惠的方式,让她每次线上点餐都精打细算半天。“浪费确实不应该,但又无法拒绝‘满减优惠’的吸引力。”张敬说。

记者在外卖平台页面上看到,在大部分餐饮店,点餐起送价都在20元以上。有的烧烤店、鲜切水果店、火锅店等下单起送价更高,有29元、48元、65元或78元起的,最高的还有100元起送。“有的外卖商家推出优惠套餐,实为‘多买多赠’套餐。”吴忠市民丁学梅说,不少消费者为了参加“满减凑单”等优惠活动,无形中造成了超量点餐。

在银川市金凤区广场东路附近的一家写字楼,每天中午都有不少外卖小哥到这里送餐。6月21日中午,记者在此处走访发现,午餐后,垃圾桶里堆积着很多外卖餐盒,有的餐盒里剩了三分之二的食物,以米饭等主食为主,有的饮料几乎未喝。

记者了解到,针对餐饮外卖

浪费问题,自治区市场监管局对32家交易型网站、9家交易类平台企业进行逐一排查,督促外卖平台落实主体责任,指导其在“点餐”“提交订单”“完成订单”全环节提醒适量点餐,引导经营者提供小份菜、半份菜。建立健全正向激励机制,为参与“小份菜”“小份饭”供应的商户提供流量支持,对消费者下单购买“小份菜”“小份饭”等绿色消费行为给予鼓励性补贴。同时,指导区内销售餐饮团购券、打折券的3家平台企业,加强审核把关和消费教育引导,引导入驻商户合理制定团购餐食标准,杜绝团购餐食浪费;指导直播带货营销公司加强对旗下主播的培训,倡导宣传正确的食品消费观、文明用餐意识;指导探店主播带头厉行勤俭节约,践行“光盘行动”。

自助餐消费

拿取之间“光盘”有道

本报记者 陈思文/图

自“光盘行动”推行以来,我区市民的文明用餐意识显著提升,很多人外出用餐时自觉践行“光盘”,减少浪费。然而,记者近日走访发现,在部分自助餐厅里,没有设置反食品浪费提示提醒牌,或提示牌并不明显,没有起到应有的提醒作用,依然存在浪费现象。

6月22日,记者在银川市金凤区一家酒店的自助餐厅看到,临近就餐时间,取餐区的食物仍有剩余。一些餐桌上,消费者剩下了不少食物,有的甜品只吃了一口便剩下。



自助餐是一种容易造成浪费的餐饮形式。面对种类丰富的美食诱惑,一些消费者可能在不知不觉间就会多夹多拿,等到吃饱了才发现盘中还剩下不少食物。还有个别消费者认为,既然花了钱就一定要多吃才不吃亏,正因为有这样的观念,才会造成自助餐的浪费现象。

端午节假日期间,在固原市原州区东港火锅福苑店内,餐品十分丰富。记者观察发现,大部分食客都能够做到吃完再取。赵女士一家四口前来就餐,离开后桌上只剩下几颗杏子,锅里也是“干干净净”。“宝宝,少拿一点,别拿太多。”在海鲜区,固原市民仇女士提醒小儿子。“他比较喜欢吃海鲜,我怕他拿多了,吃不完太浪费。”仇女士说。

该店的负责人告诉记者,进入餐厅用餐的顾客,需提前支付

每人10元的押金。一旦出现严重浪费现象,餐厅工作人员可以不退还押金。“近几年大家的观念转变了,吃多少拿多少,不退押金的情况不多。”该火锅店服务人员告诉记者,为了减少食物浪费,餐厅会根据到店客人的数量预估准备食材料量。

但是,记者也观察到,在一些餐桌上,还是有消费者剩下了不少食物。马先生一家四口到该店用餐,由于特别喜欢甜品,孩子一次性拿了六款甜品,但由于分量太大,最后只吃完了一款,其余的只是稍作品尝。一旁的强先生在取餐时考虑到一家人享用,便每样合口菜式都多拿了些,回到餐桌前发现太太也取了部分相同的菜品,导致个别菜品分量超出。“我们下次还是宁愿拿少一些,免得浪费。”强先生说。

自助餐“少取勤拿”,市民文明用餐意识明显提升。

防止餐饮浪费 各方有何实招

本报记者 张涛 陶涛 陈思

今年3月,我区市场监管系统启动为期3个月的制止餐饮浪费专项行动,引导餐饮服务单位、餐饮服务提供者、消费者防止餐饮浪费,践行绿色健康消费。连日来,记者走访我区多家企事业单位餐厅、学校食堂,发现自觉“光盘”的人越来越多,在各项举措引导下,餐桌文明之风日渐浓厚。

近日,记者在自治区人民检察院、自治区审计厅等单位食堂看到,餐桌明显位置摆放着提示牌,在餐厅餐具回收处安装有监控视频设备。在工作网站设置专栏,集中宣传节约理念,适时曝光浪费现象。此外,在职工不便堂食的情况下,食堂通过提前预约、精准配送等,根据个人意愿,区分大、中、小号环保餐盒供餐,有效避免浪费。

自治区审计厅每月从各处室排序抽调2至3名审计工作人员,轮流对机关食堂的账目

进行审核,内容包括采购支出、饭菜质量、餐厅服务等。各处室值班人员需指出当月不足,并提出相应的意见、建议,反馈给审计厅办公室。办公室根据报告中提出的餐饮浪费、饭菜质量等问题进行整改,从食堂采购等源头环节减少食品浪费。

宁夏工商职业技术学院结合学生消费特点,改善食堂配餐分量,推行大小份、半份、拼菜等供餐制度,鼓励实行按量收费制度和自助取餐形式。同时,设立“文明就餐督导员”,引导师生文明用餐。此外,在教职工餐厅设立食物浪费曝光台,对每次剩饭超量、浪费行为严重的师生进行点名曝光,引导师生适量点餐、餐后打包、拒绝浪费。

宁夏职业技术学院利用校园一卡通系统平台,经大数据筛选,精准掌握学生对档口菜品的喜好,分析峰谷人数和用餐习惯,掌握档口设置的合理性,及时调整,

减少浪费。“我们倡导餐饮服务单位创新提供小份菜、拼盘菜,利用电子屏、海报、点菜单等设置‘节约为荣、浪费为耻’‘光盘行动’等公益提示,提醒消费者的文明用餐意识。”吴忠市市场监管局相关负责人说。

固原市市场监管局指导督促市直学校食堂,推行一料多菜、一菜多味,实行大小份、半份、拼菜、自助、免费续主食等供餐制度,受到师生的欢迎。

制止餐饮浪费专项行动开展以来,我区市场监管部门加强反食品浪费宣传,积极督促餐饮行业张贴或摆放反食品浪费标识,增强经营者反食品浪费的意识,不断提高全社会崇尚文明节约的参与度。同时,依法纠正、查处了多起食品生产经营者的浪费食品的违法行为。

短评

遏制“舌尖”浪费 守护粮食安全

张晓芳

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”近年来,节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过,一些领域“舌尖上的浪费”仍然时有发生。

有的消费者讲排场、好面子,婚宴点菜倾向于宁多勿少,套餐消费助长浪费,“盛宴”成了“剩宴”。有的消费者受外卖平台满减诱惑,精打细算,一点再点,结果“吃一半、扔一半”,越算越浪费;有的消费者抱着“吃回本”的心态,多拿多占、眼大肚小,“自助餐”成了“浪费

餐”……种种现象警示我们,“厉行节约、反对浪费”依然任重道远。

一粥一饭,当思来之不易。党的二十大报告着眼“培育时代新风新貌”,提出在全社会弘扬勤俭节约精神。制止餐饮浪费,源于对中华民族传统美德勤俭节约的传承和坚守,更源于对粮食安全的重视。

我国有14亿多人口,每人浪费一点,就会是非常惊人的量。“舌尖上的浪费”不仅给我国粮食生产带来较大压力,由此产

生的大量厨余垃圾,还会导致环境污染。制止餐饮浪费,对守护粮食安全、保护生态环境意义重大。

粮食安全是“国之大者”,夯实粮食安全根基,遏制“舌尖上的浪费”是关键一步。厉行节约、反对浪费,事在全民、人人有责。居安思危,从我做起,从现在做起,切实培养勤俭节约的习惯,在全社会营造浪费可耻、节约光荣的氛围,不要让“舌尖上的浪费”侵蚀来之不易的“仓廩实”。