

餐饮店

点餐流行『量力而行』

位于银川市金凤区阅欣路的商业街聚集了多家餐饮店,每家店都在显眼位置张贴宁夏市场监管厅发布的“制止餐饮浪费”主题海报,“粒粒粮食 滴滴汗珠 适度点餐 杜绝浪费 剩饭打包 节约光荣 文明用餐 公筷公勺”的宣传内容简单明了又朗朗上口。

朱光玉火锅馆,是一家人气不错的火锅店,走进该店,就会看到门口张贴的“我们是光盘族”的宣传语。

“为积极响应‘光盘行动’,我们从采购环节就严格把关,按需采购,毕竟这是避免浪费的源头。每天晚上打烊后,后厨都会盘点当日的菜品销量和每种食材用量,再以此为据,决定第二天所需食材的采购量,既保证菜品的新鲜,也防止浪费。在点餐环节,服务员会提醒顾客适量点餐,不要点太多菜品,吃不完造成浪费。顾客结账时,服务员会建议顾客将剩下的菜打包带走。另外,我们所有的菜品分量都不大,给顾客提供了更多选择,也避免了浪费。”朱光玉火锅馆店长巨德福介绍,该店消费的主力人群是90后、00后,这个群体非常务实,点餐都会“量力而行”,吃剩就“打包带走”。

位于阅城中街的“广味海鲜茶餐厅”,除了墙上写着提倡“光盘”的宣传语,每张桌子的台签上也有宣传语,提醒顾客文明用餐。吃饱吃好不浪费,已成为店家与顾客之间的默契。

“为了杜绝浪费,我们后厨管理更加精细化,从采购到加工都标准化运作。针对个别食客嫌麻烦不愿打包的问题,我们在点餐环节就要求服务员提醒顾客适量点餐,不够了再加菜。每次看到顾客主动‘光盘’,都觉得很高兴。”该餐厅前厅主管妥敏忠介绍。

■ ■ ■  
『节约』渐渐深入人心  
点餐『量力而行』  
打包不怕丢面子

本报记者 吴彩华

## 「光盘宴」已为耻 「剩宴」成「食尚」

杜绝“舌尖上的浪费”,是利国利民的大事,也是全社会的共同责任。在宁夏,随着“光盘行动”的推广践行,厉行节约的理念越来越深入人心,餐饮行业坚持不懈地开展“光盘行动”,以实际行动抵制浪费。8月1日,记者走访了银川市餐饮店、校园餐厅,发现杜绝浪费已成为越来越多人的共识。

## 就餐者 打包不怕丢面子

“没吃完的肯定要打包带回家!”50多岁的市民焦女士,与家人享用了粤式风味午餐后,正在用餐盒打包剩下的半盘鸭肉,看到桌上还剩一个小糕点,她又让服务员用食品袋装好准备一起带走。

“我们吃多少点多少,不够再说,不会一次点很多。和朋友聚餐时,也会按需点餐,没吃完肯定会打包带走。”00后的小王和女友小安表示,打包早已成为他们的消费习惯。

“我以前觉得婚宴酒席是浪费最严重的,但上周末我参加了朋友家的婚宴后发现,‘光盘’已经深入人心。那天的菜品很丰富,我想着肯定会剩很多,没想到,散席时我们这桌有人打包了。再看旁边的桌子,大家都忙着打包,根本不觉得丢面子。主家看到我们打包没有浪费,也特别高兴。”市民吴女士感慨地说,打包的人既有中老年人,也有年轻人。

“以前讲究‘年年有余’都会剩余,现在讲究刚刚好。在外就餐是这样,在家做饭也特别注意,当天的菜最好当天吃完。”就餐的王女士告诉记者,开展“光盘行动”以来,她明显感觉到大家注意节约了,“服务员,打包”已成了餐厅里的高频词,打包不再是一件丢面子的事,已成为大家的共识。

## 校园餐厅 “节约”渐渐入心

记者在银川市景博学校贺兰分校餐厅看到,“光盘行动”的宣传标语在大厅、立柱、餐桌及走廊等位置随处可见。

“阿姨,每样菜少打点”,校园餐厅负责人荀丰介绍,学生们的节约意识普遍提高,在取餐窗口,经常听到学生提出这样的要求。

“我干餐饮20多年了,以往校园餐厅浪费现象挺严重的,有些孩子吃得很挑剔,不喜欢吃的饭菜就一股脑儿倒了,这几年明显改善。一方面是老师、家长在学校以及日常生活中加强了教育,孩子们普遍有了‘节约光荣,浪费可耻’的意识,互相提醒监督。另一方面,我们在管理中也加强了引导,通过随处可见的宣传语提醒学生,并且针对女孩子会提供小份饭菜,告知她们可以免费加餐。在倒餐的收残台处,有老师和工作人员提醒监督孩子尽量减少浪费。”校园餐厅负责人荀丰介绍。

## 外卖点餐 “被迫”浪费不容忽视

走访中,记者发现,尽管餐饮店的浪费得到了初步遏制,但外卖点餐浪费却成了“漏网之鱼”。

在一家海鲜酒楼,记者发现该餐厅富丽堂皇的大厅内没有任何反食品浪费的标识。记者询问工作人员,得到的答复是:之前在电梯口和点餐台有“光盘行动”的宣传标语,只是后来不知道什么原因被店里其他人撕掉了。

“我特别希望饭馆推出‘小份菜’‘半份菜’,我饭量小,每次点餐都会浪费。”市民许女士说。

“最让人郁闷的是外卖点餐,每次都会剩饭剩菜,因为外卖点餐的起送费用普遍较高,有时候为了凑单只能多点一些,根本吃不完,如果不能和人分享,只能浪费了。”市民田女士坦言,每次倒剩饭剩菜时,她内心都觉得很不安。

据统计,截至2022年12月,我国外卖用户已达5.2亿。随着网络餐饮市场规模不断扩大,网络餐饮平台已成为制止餐饮浪费的重要环节。

不少受访对象表示,制止餐饮浪费,要从少点一道菜、多打几个包做起,更要持之以恒,让厉行节约、反对浪费成为更多人思想和行动的自觉。

