

争做“光盘侠”，不当“必剩客”！

文·摄影/北方新报正北方网记者 刘 睿 刘 惠

今年4月29日,《中华人民共和国反食品浪费法》正式施行,这意味着,惩处“舌尖上的浪费”有法可依了。如今,反食品浪费法施行4个多月,呼和浩特餐饮浪费现象是否还存在?市民的节俭意识如何?连日来,记者进行了实地走访调查。

【走访】自助餐浪费现象减少

一直以来,自助餐往往是舌尖浪费的“重灾区”,连日来,记者走访了呼和浩特各大商场内的自助餐厅发现,为了引导市民文明用餐、减少浪费,一些自助餐厅主动“出招”,有效地减少了浪费现象发生。8月23日,记者来到维多利亚摩尔城七楼的阿尔卑斯西餐自助餐厅,餐厅工作人员在门口提醒顾客“一定要少拿,勤拿,节约粮食,反对浪费”。在顾客进店就餐时,除了付餐费外,还要收取一定的押金,以保证餐桌上的厨余垃圾少于150克,才可以退还押金。对此,顾客对餐厅的做法均表示支持。“现在用餐时已不会拿很多,每次都少拿一点,减少浪费。”顾客贺莉说。

随后,记者又走访了商场内其他自助餐厅,在烧烤涮自助、比格披萨自助、盛江山自助料理等餐厅记者也发现,大多数顾客在取餐时都会少量拿取,确定口味喜欢后再进行适量取食,而餐桌上的食品也基本都能吃完,大家都在用实际行动来减少浪费。

连日来,记者先后走访了万达广场、中山路维多利亚·时代城、凯德广场·诺和木勒商场内的多家自助餐厅发现,绝大多数消费者在用餐时都很有节约意识,这与全社会倡导光盘行动和反食品浪费法的实施有很大的关系。

【调查】小碗菜和单人餐走红

记者在采访中看到,随着节约观念的深入人心,呼和浩特市主推小碗菜的店铺也逐渐增多,每份菜的价格从5元到16元不等,受到消费者追捧。在在外卖平台上,小碗菜的销售量更是占据榜首。

“量太大吃不完,容易造成浪费,小碗菜分量小、价格便宜,顾客能够根据食量自主选择一个到多个菜品,一顿饭吃下来只需要十几元到二十几元,不仅实惠,还能有效避免浪费。”8月21日中午,厨师包鸿边打包小碗菜边对记者说道。记者从点菜单上看到,一位顾客点了一份过油肉土豆片,一份蒜蓉粉丝娃娃菜,一个花卷,总共花费20.52元。采访中,包鸿告诉记者,2019年,他在地寻找商机的时候,发现小碗菜受到市场的追捧,而呼和浩特却没有小碗菜饭店,便在呼和浩特开了第一家小碗菜的饭店,取名叫做“饭总的小碗菜”。该店主打外卖业务,没想到,饭店一开张,便受到食客好评,每天有300多个外卖订单,生意火爆。

史峰是江南家小碗菜店主,2020年店铺开业后,每天忙得不亦乐乎。“小碗菜价格亲民,顾客的选择性大,饭量小的顾客只要一个菜和一份主食,饭量大的2个菜和一份主食,且浪费基本为零。”史峰介

绍,随着社会各界对餐饮浪费行为的愈发重视,以及适量而为的健康饮食观念兴起,小碗菜的订单量迅猛增长,月订单达到7000个左右。

记者在走访中了解到,除了小碗菜的兴起,很多饭店推出的单人餐、小份菜的堂食业务也是受到大家追捧。仅在记者走访的德顺源、一捞一世界、拾光西餐厅、朗格餐厅等饭店就推出了多种单人、双人等套餐,价格从十几元到几十元不等,受到许多年轻人青睐。

【现象】堂食和宴席浪费多

虽然,适量点餐、剩菜打包正在或者已经成为很多市民在外就餐的消费习惯,但在一些大型饭店和美食广场,餐饮浪费现象仍然存在。8月22日中午,记者来到维多利亚购物中心六楼美食广场,广场多处醒目位置都张贴着提示标语,提醒消费者文明用餐、节约粮食。记者粗略观察了一圈,大多数市民都做到光盘行动,可点餐后只吃几口就剩下的顾客也大有人在。“每天要收拾一大桶剩饭剩菜,大部分顾客都能吃完,但也有不少顾客几乎没动筷子,全部都浪费了。”清洁人员高女士正将剩饭剩菜倒入小推车内,她说,每当清理这些剩下的饭菜时,都觉得特别可惜。13时许,海亮广场五楼金米客美食城正值用餐高峰,记者看到,各家档口都是生意火爆,不少顾客拿着餐盘点餐,一些顾客的餐盘内都会剩下多量饭菜。一名食客告诉记者,饭菜口味不佳,所以就剩下了。

除此之外,记者了解到,更大更多的浪费都发生在商务聚餐和宴会上。市民刘女士说,如今在家庭就餐或个人就餐时,浪费比较少,吃不完一般都会打包带走,而在参加朋友的婚宴或者生日宴上,饭菜品种多,吃不完也不方便打包,基本上都浪费了。

【成效】厨余垃圾减少近七成

“减少浪费、人人有责!”采访中,呼和浩特富力万达文华酒店餐饮部总监吴松告诉记者,反食品浪费法实施后,酒店在菜品和餐具方面都有了具体举措,减少餐盘尺寸,从之前的10寸餐盘改为现在的4寸和6寸。在原材料的食用中,将个别餐品进行了精小化,有效杜绝了浪费。除此之外,顾客现在就餐时会有奖有罚,如果造成浪费,会收取一定的厨余垃圾费,如浪费食品超过200克,将每人收取10~20元厨余垃圾处理费,其中也包括水果和汤中剩余食品。相反,对于光盘的顾客还将给予奖励。“目前,食品浪费的现象越来越少,从酒店的厨余垃圾就可以明显看出,现在厨余垃圾较之前减少七成左右。”吴松说道。



宴会城内工作人员在张贴反食品浪费宣传标识



自助餐倡导勤拿少取



浪费现象仍然存在



小份菜受欢迎

“现如今,杜绝浪费效果显著,饭店将产品做细做精的同时,推出了小份菜,半份菜,还主动为顾客提供打包袋等举措,极大地杜绝了浪费。同样,在厨余垃圾处理中,一场宴会下来,过去要产生10桶厨余垃圾,如今减少到了只产生3桶,浪费现象减少了近七成左右。”西贝宴会城办公室主任金龙在接受记者采访中也说道。

【整治】反食品浪费检查常态化

记者在调查中发现,在杜绝餐饮浪费

中,大学生成为主力军。在内蒙古农业大学的食堂里,“我是农大光盘侠”的主题墙格外引人注目。在主题墙上,“吃多吃少,光盘正好”、“我是光盘的践行者”“我是勤俭节约的农大人”等个性十足的光盘标语吸引了不少学生驻足观看。在记者的随机调查中,大学生们都表示要争做“光盘侠”拒绝“必剩客”。

内蒙古农业大学后勤管理处饮食中心副主任赵雅娟告诉记者,餐桌文明已经成为校园一道风景线,学生们倡导不做“剩男剩女”,争做农大的“光盘侠”。通过这样的形式,让学生们形成了拒绝浪费,节约粮食的好习惯。同时,学校通过小份菜、半份菜的具体举措,从源头杜绝了浪费,也践行了光盘行动。

记者从呼和浩特市市场监督管理局了解到,今年以来,针对食品浪费,市场监管部门开展了反食品浪费整治行动,严厉打击食品浪费行为。赛罕区市场监督管理局餐饮服务股股长云艳红告诉记者,在反食品浪费检查中发现,部分餐饮店都能够做到在醒目位置张贴有“光盘行动”等反食品浪费标识,不少餐饮店能够积极倡导和落实适量点餐、小份菜碟等文明消费理念。在检查过程中,对不符合要求的责令其立即整改。“今后,市场监管局将常态化开展反食品浪费检查与宣传工作,希望广大市民群众及食品经营者能提高节约粮食的意识,并积极参与到反食品浪费的行动中。”云艳红说。

【倡议】加强行业自律 培养节约意识

餐饮业是节约粮食、杜绝餐饮浪费的重要一环,那么,该如何提升人们就餐时的节约意识,以切实的举措制止餐饮浪费呢?

“勤俭节约是中华民族的传统美德,制止餐饮浪费,不仅需要餐饮行业的自律,还需要社会文化的重塑,让节约光荣、浪费可耻的理念深入人心。”内蒙古餐饮与饭店行业协会会长郎立兴告诉记者,为了杜绝餐饮浪费,内蒙古多个部门联合发过倡议书,并多次开会要求各餐饮企业推出分餐制、小份菜,特别是要求婚宴等宴会餐厅要减少浪费,要求餐饮行业从业人员引导消费者合理点餐、科学消费。目前来看,各家餐饮企业都在积极响应。

郎立兴认为,制止餐饮浪费,一方面需要餐饮企业树立行业新风,增强节约意识,合理调整餐品数量、分量,引导消费者适度点餐,另一方面,也需要培养消费者餐饮消费的节约意识和节俭习惯,社会各界共同推进文明就餐,让光盘成为常态,让节约成为习惯,用“小餐桌”推动“大文明”。