



“光盘行动”实施以来,反对浪费已成很多服务人员和消费者的习惯 餐桌“攀比心”弱了“功德心”强了



本报记者
张钰芸

请客吃饭,剩菜越多越有面子?不想打包,甩手就走最潇洒?眼阔肚窄,点了一堆却又吃不完?这样的餐饮陋习你有吗?

近日,习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示,要求坚决制止餐饮浪费行为,切实培养节约习惯,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

记者昨天走访申城多家餐饮企业后发现,无论是亲友聚餐还是商务宴请,“光盘行动”实施多年以来,反对浪费已经成为了很多餐饮服务人员和消费者的共同习惯。餐桌上的“攀比心”弱了,以节约为美的“功德心”强了。

亲友聚餐 “不够再点”成为共识

“这几个菜就可以了,不够再点。再上两碗米饭。”昨天中午,谢晓雯和三位同事走进虹桥路上的舅家崇明原生态食府,点了两个冷菜、四个热菜后,合上了菜单。“现在大家胃口都不大,两碗米饭四个人分一分,菜色的话,一般一人一菜,点多了天热打包容易坏,不如实行‘光盘计划’。”

“我们店一直提倡‘一人一菜’的点菜方式,吃了不够可以再点,没必要一次性‘夯’上来。”作为餐饮业的“老兵”,舅家崇明原生态食府的老板施利平说,因为店内的大部分顾客都是亲友聚餐,所以点起菜来很实惠,很少看到为了面子而点很多菜的客人,即便有时候没吃完,打包带走也是常事。

“上周末,演员马思纯一行人到我们店里吃饭,一共7个人,点了清蒸白水鱼、咸菜墨鱼、笋干烧肉等8个热菜,还有一些冷菜和点心,全部吃光了。”他说,作为老板,最喜欢看到光盘,“菜吃多了要腻,反而会觉得口味不好。光盘说明口味可以,菜量合适”。

而在杏花楼的福州路总店里,“不够再点”也是服务员

们的口头禅。“顾客都很愿意接受我们的建议。”杏花楼餐饮部经理汪夏萍说,如今的顾客一方面注重健康,不愿意一餐摄入太多,另一方面他们对菜肴的要求是品质高,而不是数量多,所以那种“恶狠狠”点菜的情况已经很少了。

“我们的服务员也会有意识地引导顾客,点适量的菜。”她说,因为顾客不可能清楚每道菜的分量,可能吃不够不够,这时候服务员的作用就很重要,可以主动提醒客人,尽量不要多点,不够再加。

记者看到,杏花楼的每一张餐桌上都有一张桌卡,上面写着“杜绝浪费 节约为荣 从我做起”。杏花楼食品餐饮股份有限公司副总经理智静说,这是前两天刚刚摆上的,“前几年我们倡导‘光盘行动’,现在提倡节约新风,总体来看,店里浪费餐点的消费者不多。”



■ 福州路的杏花楼总店餐桌上,不少菜品可以根据人数来选择不同规格;用餐结束后,服务员也会提醒并帮助顾客打包

本报记者 陈梦泽 摄

商务宴请 不浪费才是“有面子”

开在上海展览中心里的恒悦尚品,人均消费不低,菜式也很精致,商务人士是店里的重要客源之一。讲面子、讲排场的商务宴请,是不是餐饮浪费的“重灾区”?上海展览中心店经理张颖丹说,用餐文明也是个人素质的体现,现在不浪费才是真正的“有面子”。

“疫情发生后,我们餐厅很快推出了分餐制,研发位上菜,顾客自己的饮食习惯也发生了变化,所以现在位上菜占比达到50%。”她告诉记者,一份份、一盅盅的位上菜不仅更加卫生,而且在分量上也容易控制,减少了浪费的可能性。“比方说,原来一桌子上一大份甜汤,不管8个人还是10个人,都是同样的分量,每人盛了一碗还剩一半,那就浪费了。现在按照人头来上菜,就不会发生这样的情况了。”

而且,即便是商务宴请,顾客也会理性点餐,甚至饭后打包。“有的顾客在点菜的时候就会说,先点这一些,不够我们再加。这样的顾客,一般不会浪费,都会吃掉的。有的觉得吃不下了,也会主动提出打包带走。用多点菜来体现请客‘诚意’的人,比较少见。”张颖丹说。

位于国家会展中心内的上海洲际酒店,临近虹桥机场和虹桥火车站,很多商务旅客会选择入住。相关负责人告诉记者,目前仅周末开放自助餐,而从本周五开始,会加强按量取食的提醒。“我们在餐桌上放上‘光盘行动’的宣传牌,大部分客人还都是能遵守的,从这周五开始,服务人员也会观察客人的取餐、用餐情况,多跟客人强调按量取食。总体来说,情况是良好的。”

自助用餐 点单式避免眼阔肚窄

敞开肚子吃自助餐,最终却发现自己眼阔肚窄,拿回来的餐点很快就吃不下,最终只能浪费。你遇到过这样的情况吗?但记者昨天走访申城餐厅后发现,相比自取式的自助餐,点单式更能避免浪费。

昨天下午4点多,尽管尚未到营业时间,但淮海中路上的牛New寿喜烧门口,却有十多位顾客提前拿号,等待有大快朵颐。门口的店员告诉记者,因为采取点单式的供应方式,店内的餐饮浪费情况并不严重。“一般顾客一进来,第一轮往往会点很多餐点,我们会尽快上齐所有的菜。但等到第二、第三轮,如果他还是这么大规模点餐,我们就会观察他的桌面,是全部吃掉了,还是剩下了很多?如果还有很多没动过的菜,我们就会劝说他少点一些,别浪费,同时控制上菜速度。”

在店家的观察和控制下,浪费的情况已经很少了,“最多就剩下两三盘肉”。

静安区的新理想大厦白领餐厅从今年8月3日开始拓展自助早餐业务。每天早上7时至9时30分,餐厅提供包子、烧麦、蛋糕、蛋饼、豆浆、水果、酸奶等二十余种早点品类。不论是谁,12元即可以畅吃。上海梅龙镇快餐有限公司副总经理史群伟说,为了避免浪费,供应的早餐大多轻量化,例如蛋饼卷油条大概是常规大小的三分之一。同时,餐厅随处可见“明智选餐,杜绝浪费”的提示。“我们提倡品种多一些,量少一些,营养摄入平衡一些。”为了制止浪费,食客也可以在自助点餐机上单点:肉包2.5元一个,南瓜饼3元一个,白粥1.5元一碗……丰俭由人。

行业协会倡议

昨天,上海市餐饮烹饪行业协会向全体会员单位和上海市各类餐饮企业发出了《关于制止餐饮浪费行为、弘扬节约美德的倡议书》。倡议书要求,“上海各餐饮企业一线服务人员,要在顾客订餐、点餐、加餐等环节,实施有效的消费指导,防止超量点餐,当好顾客的消费参谋;顾客餐后如有剩余食物,主动做好打包服务。对自助餐等顾客自选自取的经营形式,餐厅服务人员应加强餐厅现场的消费引导。”

上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华表示,为满足不同的消费需求,企业还可结合分餐制经营方式的推广,开发适合不同消费规模和需求的菜点产品和产品配套组合,做到既满足消费需求,又避免餐饮浪费。

鉴于外卖业态日益扩大,《倡议书》还要求各参与企业要在产品介绍中标注产品的主副食材和口味特点,避免消费者因对产品信息的了解而造成浪费。

此外,为了建立制止餐饮浪费行为,弘扬节约美德的长效机制,接下来,上海市餐饮烹饪行业协会将加大创建绿色餐厅的工作力度,为企业文明餐饮管理的优化提供服务。

自2014年以来,上海市餐饮烹饪行业协会就积极组织推进上海餐饮业创建绿色餐厅活动,截至2020年5月底,已有近3000家绿色餐厅挂牌。

“绿色餐厅”创建工作以食品安全、低碳环保、诚信经营为重点内容,“低碳环保”涵盖烹饪科学合理、设备节能环保、规范处置餐厨垃圾和废弃油脂等内容,“制止餐饮浪费行为,正是推进餐厨垃圾源头减量,践行绿色餐厅‘低碳环保’的重要抓手。”

网民热议

“侍应生在收拾东西,我就问可不可以吃他们那个洋葱。”日前,一则知名女星叶璇“吃别人剩菜”的消息引发广泛讨论,她在6月27日的B站视频《吃别人桌上的剩菜不对》重新火了。

其中提到,叶璇和朋友去西餐厅吃饭,快吃完时,看到隔壁桌的客人走了,桌上剩了很多菜,其中有一大盆蔬菜没怎么动。叶璇犹豫再三,还是问了服务生一句:我可不可以吃他们的洋葱?服务生愣了一下,随后说,“我去厨房给你拿两个新的来吧”。叶璇赶紧拒绝:“我不是想吃这个,只是看到这些菜他们完全没动,感觉很浪费。很多地方的人连饭都吃不饱,我们这样浪费不好,还是应该都吃掉。”随后,她和朋友一起吃完了那些洋葱。但在随后的视频中她也强调,不鼓励大家吃别人剩下的东西,口水喷过,不卫生。她是因为看到洋葱一直放在边上,一口没动,太浪费,才会拿过来吃。

这件事情之所以会引起不少网友共鸣,在于当下生活中的浪费现象令人惋惜。叶璇说,希望通过这次视频鼓励大家节约资源。自己出去拍戏也从节约做起,比如要求工作人员出门后不要把空调开在那里,浪费电,“看多了走多了,就觉得很多人需要帮助。演艺界的人士做一个正能量的输出,还有其意义所在。”

餐饮企业要当好消费参谋

女星为何『吃别人剩菜』