

拒绝剩宴
以光为荣

郑州多门店推出小份菜、半份菜、一人餐等新套餐 并免费提供打包盒

“看人下菜”成餐饮节约新招数



近日,习近平总书记再次对制止餐饮浪费行为作出重要指示,强调要坚决制止“舌尖上的浪费”,培养节约好习惯。

一粒米、一棵菜,看起来不起眼,却事关国计民生。8月19日,记者走访了郑州市多家饭店、餐馆、夜市排档等,发现适量点餐、剩菜打包已经成为不少市民的“默契”,而对于餐饮商家而言,更是推出了半份菜、一人餐等“看人下菜”的新招数,共同拒绝“舌尖上的浪费”。

□东方今报·猛犸新闻记者 李莉 ■见习记者 王琳/文 首席记者 袁晓强/图

适量点餐、剩菜打包成为不少市民的“默契”

“你好,结一下账,剩的菜打包。”19日中午,记者走进位于福彩路晨旭路口的煜丰汴京烤鸭店,门口的一位父亲带着女儿刚吃完饭,正挥手致意服务员结账打包。

记者发现,其实他们桌子上仅剩半盘青菜,这位父亲告诉记者,这个菜可以晚上吃,外出就餐时如果饭菜未吃完,肯定是会打包的。

“剩菜打包,好多人已经成习惯了。”煜丰汴京烤鸭店的一名工作人员说,最初大家外出就餐,剩菜打包可能会觉得不好意思,再加上部分餐饮门店打包盒收费,客人不愿意打包,但是这几年适

量点餐、剩菜打包早已成为不少人外出就餐的一种“默契”。

这种情况其实不只是在煜丰汴京烤鸭店有,随后记者又走访了多家餐饮门店,不少店里到处可见“倡导厉行节约,反对铺张浪费”“餐餐光盘,从你我做起”等倡导节约用餐的牌子。

在航海东路的阿庄地道豫菜馆,记者随机采访了几桌客人,他们无一例外地表示自己有过剩菜打包的经历,并表示如果有未吃完的菜肯定会打包。

“适量点餐,也不会剩多少,如果点得多了,一般服务员会提醒少点一些,不够了可以再加菜。”正在用餐的邵先生告诉记

者,自己的饭量还是能把握准的,少数的时候会剩一些菜,服务员会提醒打包回去当下午茶,他们也会打包。

不过,也有少数顾客告诉记者,因为在附近上班,是否打包要看打包袋是否方便携带,如果打包的外包装精美,携带方便,一般会选择打包,而如果是直接用白塑料袋子装,则会选择放弃。

一粒米,点滴汗;粒粒粮食汗水换。同样在此就餐的周女士则表示非常认同现在的“节约风尚”：“我觉得这个倡议非常好,我们那一代人都吃过苦,知道粮食来之不易,现在生活好了,还是希望所有人都能珍惜这来之不易的劳动成果。”

半份菜、一人餐……不少餐饮门店“看人下菜”,共同拒绝“舌尖上的浪费”

从顾客的角度而言,大家自然是希望自己花最少的钱点餐而又能吃得“刚刚好”。但是,在大多数人眼里,这与餐饮门店盈利的诉求刚好相反,那么餐饮门店又是怎样考虑的呢?

听记者说完这个“矛盾”,郑州市餐饮与饭店行业协会副会长、煜丰汴京烤鸭创始人顿玉松连连摇头,并“出语惊人”:做餐饮,一定要看人下菜。

顿玉松解释,“看人下菜”这个词不是个贬义词,从餐饮门店的角度而言,一定要会看人下菜。他举例说,如果三个人就餐,推荐的时候不能一上来就推荐四人餐或者五人餐,要适量推荐,除非是客人明确表示还想多加菜,那可以将其他菜单拿出来给他们

挑选。

顿玉松边说边让工作人员将他们店里的菜单向记者展示。记者看到,从1人餐到12人餐,光菜单他们就做了12份。翻开菜单,每份菜单都根据人数做了套餐搭配。顿玉松介绍说,这上边的套餐是根据大数据筛选出来的,对顾客而言,既满足了菜品可口丰富,又满足了菜量合适。

阿庄地道豫菜航海东路店店长乔明磊也告诉记者,他们店里从去年开始已经新增了半份菜、小份菜等,还将“提醒客户适量点餐、剩菜打包等”列入店内工作人员的服务考核标准,自施行以来,最直观的表现是餐桌上的剩菜剩饭几乎不见了,仅每天店里收的泔水就能减少400多斤,不仅帮

客户节约了钱和粮食,店里收拾剩饭剩菜的工作量也小了不少。

作为郑州市餐饮与饭店行业协会的副会长,顿玉松表示,8月12日,郑州市餐饮与饭店行业协会已发出倡议书,呼吁餐饮行业“厉行节约,反对浪费”。现在不只是个别门店,郑州的很多餐饮门店都推出了小份菜、半份菜、一人餐等新套餐,不少门店免费提供打包盒,而且打包盒的质量都做得特别好,进一步提倡顾客将吃不完的饭菜打包。对饭店而言,成本增加不了多少,但是服务到位了,获得了顾客的支持,反而会带来长久的发展,对顾客而言,既不浪费粮食,又吃得刚刚好,一举多得,何乐而不为呢?

链接

粮食连年丰收 为啥提倡节约? 这些数据太惊人!

近日,习近平总书记作出重要指示,强调在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围,各地各部门随之掀起节约“新时尚”!有人会问,我国粮食连年丰收,既然粮食那么多,长期放着又容易变质,为何还要大力提倡节约呢?

原因一:触目惊心! 餐饮浪费率高达11.7%

我国每年餐饮浪费到底有多严重? 答案是:800亿斤至1000亿斤!

中国科学院地理科学与资源研究所实地调研报告显示:我国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克,浪费率为11.7%;而大型聚会浪费率更高,达到惊人的38%;学生盒饭有三分之一被扔掉……

据测算,我国城市餐饮业仅餐桌食物浪费量就在1700万吨至1800万吨之间,相当于3000万人至5000万人一年的食物量。

原因二:原来如此! 粮食产后损失高达数百亿斤

粮食丰收了,并不意味着万事大吉。粮食从田间到餐桌,会有一个漫长的产业链,生产、流通、储存、加工,各个环节都会造成损失浪费。

数据显示:逢雨天谷物发芽霉变时常发生,农户储粮方法落后,每年粮食损失率高达8%;储运环节,由于物流设施和方式比较落后,抛撒遗留损失粮食150亿斤;加工环节,由于过度追求精、细、白导致企业过度加工,每年损失粮食150亿斤以上。

如按照2019年全国粮食总产量66384万吨计算,如果产后损失降低1%,就可节约粮食663.84万吨。

原因三:时刻警惕! 粮食消费长期处于紧平衡

民以食为天,食以粮为先。这些年,咱们中国人的饭碗虽然端得很稳,但连年丰收、自给自足的背后,是我国粮食消费量的增长仍快于产量的提高。

所以,对粮食安全这件事,始终要抱有危机意识。别忘了,对于一个拥有14亿人口的大国来说,任何微小的浪费都是一个惊人的数字。

作为世界人口最多的发展中国家,我国用仅占世界7%的耕地,养活了全球20%的人口,这个成绩着实不容易。从中长期看,中国的粮食供需仍将处于紧平衡状态,确保国家粮食安全这根弦,一刻也不能放松。

原因四:需要清醒! 外部环境发生了较大变化

今年以来,世界粮食市场供应变数丛生,我国粮食进口形势并不乐观。

随着新冠肺炎疫情持续蔓延,全球粮食生产、物流、消费等多个环节受到严重冲击;蝗灾肆虐多国,非洲成为重灾区,全国粮食产量受到影响;多国出台政策,禁止粮食出口;联合国研究报告预警,世界濒临至少50年来最严重的粮食危机……

有人可能会问,我国粮食够吃,为啥还进口呢? 这是因为,当前我国粮食供给已由总量不足转为结构性矛盾,所以需要通过进口来调剂余缺。我国虽然水稻、小麦、玉米三大谷物自给率比较高,但大豆等作物还需要一定的进口。 据经济日报