

拒绝剩宴
以光为荣

怎样让主家既有“面”又杜绝浪费？

“不够了再点”成服务员口头禅



焦作饭店倡导理性点餐、剩菜打包

“厉行节约、反对浪费”，不少餐饮行业都积极深入推广“新光盘行动”，引导顾客理性消费、杜绝浪费。怎样让主家既有“面”又杜绝浪费，也考验着各个餐企的引导方式，有些餐企服务员在点菜之前，会针对客人的多少进行建议，“差不多可以了，不够了可以再点”成了店里服务员的口头禅。但也有一些餐厅，“浪费可耻、节约为荣”的氛围营造得不够浓厚，以往处处张贴可见的“光盘提示”如今却寥寥可数。

【焦作】狠刹浪费之风“新光盘行动”已成风尚

□东方今报·猛犸新闻记者
杨继盈 见习记者 张永刚/文图

近日，记者在焦作走访发现，理性点餐、剩菜打包，已成为大部分市民的自觉行为。餐饮行业也积极深入推广“新光盘行动”，引导顾客理性消费、杜绝浪费。

8月16日，恰逢周末，杨女士一家和朋友们一起到饭店聚餐。一桌7个大人6个小孩儿，凉菜加热菜共点了12道，推杯换盏后，黄河大鲤鱼、土鸡炖蘑菇、蒜蓉娃娃菜等几个菜还是没有吃完。临走时，杨女士很自然地喊服务员拿了打包袋将剩余的饭菜进行打包。

“疫情的时候，不出门就是不给国家添乱，现在不浪费同样是对国家做贡献！吃不完就打包，不浪费，挺好。”杨女士告诉记者，自己主动打包，不浪费粮食，也是

给孩子们树立一个勤俭节约的榜样。

8月17日中午，记者来到丰收路步行街走访。在一家名为新新澳门豆捞的火锅店，正在点餐的食客王先生和裴先生收到了酒店服务员的提醒：“不用再点了，我们店菜量很足，我觉得你们4个人吃可以了，点多了吃不完也浪费是吧！”

该酒店的总经理何敏告诉记者，国家现在提倡勤俭节约、杜绝浪费，为将这个理念落实到位，酒店专门对新、老员工进行了培训，要求服务员在顾客下单时主动提醒适量点餐，配合打包，避免浪费。

在示范区韩愈路中段多家餐馆走访时记者发现，为了杜绝浪费，阳光餐厅等餐馆最近还推出了半份菜，在满足顾客吃饱吃好的需求时，做到光盘不浪费。但

也有一些餐厅，“浪费可耻、节约为荣”的氛围营造得不够浓厚，以往处处张贴可见的“光盘提示”如今却寥寥可数。

焦作市餐饮行业协会副秘书长、办公室主任赵治国告诉记者，协会一直以来都倡导餐饮企业厉行节约，今年，协会向全市餐饮经营单位发出“厉行节约 反对浪费”的倡议书，“发出倡议后，许多餐馆酒店纷纷响应，根据自己的实际情况，出台了诸多行之有效的措施，例如，以送小礼品、适当优惠等方式鼓励市民将剩菜打包，根据人数口头告知消费者适量点餐，还有推出半份菜等方式，引导市民理性点餐。”赵治国说，协会将继续引导餐饮企业履行社会责任，加大宣传引导力度，努力在社会形成文明、健康、科学、节俭的餐饮消费新风尚。

【开封】吃饭不再讲究排场 吃好吃饱就正好

□东方今报·猛犸新闻记者
曹东方 陈艳辉 见习记者 韩亚楠

为深入贯彻习近平总书记厉行节约、反对浪费重要批示，8月17日，开封市委市直机关工委向市直机关广大党员干部发出倡议，要求市直各单位做好学习贯彻，迅速行动起来，坚持党员领导干部率先垂范，在厉行节约、反对浪费特别是反对餐饮浪费上走在前、作表率。

那么，广大群众消费习惯是否有所改观呢？8月18日中午12时30分，记者来到了位于开封市大梁路的开封老字号——黄家包子老店，由于正值午饭时间，店内大厅坐得满满当当，或是一家老小前来就餐，或是三五好友组织聚会，又或是外地游客前来品尝开封美食，熙熙攘攘中，饭店服务

员端着菜肴穿行其中，好不热闹。

记者在饭店大厅转了一圈，发现人们点菜都显得那么“拘谨”，要么两三个菜外加两笼包子，要么直接两笼包子加碗汤。在走廊边就座的一对老夫妇带着儿子儿媳还有小孙子，桌上仅有一份清炒包菜、一份炒凉粉和三笼灌汤小笼包子，记者上前说明来意，老大爷说，“这没啥说的，勤俭节约是传统美德，够吃就行了，浪费了多可惜”。

旁边一桌是三位青春靓丽的姑娘，三人从周口来到开封旅游，点了一个凉拌甘蓝、一份三狼汤、一罐绿豆粥和一笼灌汤包子，小郭姑娘说，以前几个朋友在一起总会多点几个菜，总是剩下，现在在国家大力提倡节约和光盘行动，发现少点几个菜也够吃，吃得舒

心，也不浪费，挺好的。

老年人、小姑娘饭量小，小伙子们饭量大，他们现在是什么消费理念呢？记者发现了一桌小伙子，正在大快朵颐，忙上去攀谈。到桌前才发现饭菜稍显“寒酸”，三个大小伙子，竟然只点了两菜一汤，汤还有半罐，京酱肉丝即将吃完，一盘酱焖鱼只剩鱼头孤零零躺在盘中。闲谈之中了解到，他们三人是河南大学的学生，小伙子们表示，他们看到了习总书记的讲话，觉得很受教育，外出吃饭不再讲究排场，吃好吃饱正好。

黄家包子老店的总经理黄磊告诉记者，作为餐饮企业，他们积极响应号召，在顾客来店就餐时，服务员都会按照顾客人数，提醒他们点菜的数量，倡议他们勤俭节约，实现光盘行动。

【周口】

“不够了可再点”成店家口头禅

□东方今报·猛犸新闻记者 田林 李康
见习记者 白俊峰

“一粥一饭，当思来之不易！”8月12日，周口市餐饮协会发出“拒绝餐饮浪费”倡议书，提出“拒绝舌尖上的浪费”。倡议发出后，客人和商家是否能摒弃“爱面子”、“讲排场”陋习？8月18日，东方今报·猛犸新闻记者对周口市餐饮门店进行探访……

午饭堂食多以吃便饭为主

基本无浪费现象

周口人习惯中午以面食为主，即使在炎热的夏季，很多面食餐饮门店生意依然异常火爆。8月18日中午，东方今报·猛犸新闻记者来到位于周口市市区工农路的丁辉拉面，此间拉面馆在周口也是一家传统老店，每日生意都异常火爆，饭店以堂食为主。

饭店大厅摆放着几十张桌子，基本处于满座状态，堂食客人大多是2至4人，多的也有六七人一桌。记者在现场看到，很多客人大多以每人一碗拉面为主，没有点凉菜和热菜。有的桌上有3至4人，桌上大多是一荤一素两个凉菜，外加一人一瓶饮料或啤酒。在人数稍多的桌上，也大多只有4个菜左右，基本达到“光盘行动”的标准。

因为该拉面馆以堂食为主，聚会喝酒人数相对不多，大多为家人朋友来此吃个便饭，现场并未发觉有铺张浪费的客人。饭店备有打包袋，需要打包的客人可以前往吧台自取。

不够了可以再点！

让主家既有“面”又杜绝浪费

倡议书发出后，晚间宾朋饭店包间聚会是否能摒弃“爱面子”、“讲排场”的陋习？东方今报·猛犸新闻记者来到项城市餐饮名店马七名吃进行探访，饭店餐桌、走廊墙壁上可以看到“光盘行动”、“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”等宣传标语。在点菜之前，服务员会针对客人的多少进行建议，“差不多可以了，不够了可以再点”也成了店里服务员的口头禅。

据马七名吃大堂经理介绍，8月12日，周口市餐饮协会发出“拒绝餐饮浪费”倡议书，提出“拒绝舌尖上的浪费”。倡议书中提出，全市各餐饮单位应做好餐厅走廊墙壁宣传。摒弃“爱面子”、“讲排场”陋习；推行分餐制，控制用餐量及时制止浪费现象等措施。

“倡议书发出后，饭店立即进行落实。首先从服务员进行把关，劝导顾客边吃边点、不够了再点！吃过饭后，温馨提醒顾客进行打包。通过服务员委婉的提醒，我们既要让请客的主家宴请有面子，也提醒就餐的客人拒绝餐饮浪费。”该店大堂经理说。

在马七名吃宴请客人的刘先生说：“平时自己家人朋友聚餐基本不会因为‘爱面子’、‘讲排场’进行铺张浪费，只不过有些商务宴请要有‘面’，不可避免地会多点几个菜，宁愿吃不完也不能吃‘掉底’。现在好了，服务员在旁边委婉提醒，加之墙上随处可见的标语，让请客的既不浪费也能很有面子。”