

拒绝剩宴
以光为荣

点餐时服务人员提醒少点、勤点;饭后主动提供打包袋

下馆子吃不了“兜着走”



洛阳宴天下酒店,大厅及雅间都能看到拒绝浪费的提示标语

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。如今餐桌上的浪费是否有所缓解?人们对“打包”的接受程度是否有所增加?相关部门出台哪些措施实施“光盘行动”?8月18日,记者对平顶山市、洛阳市部分餐饮行业进行了走访调查。

□东方今报·猛犸新闻记者
王俊生 郭帅 陈琳 李书宝
■见习记者 高君晓
实习生 罗聪 王昊宇/文图

【平顶山】让“吃不了兜着走”成新风尚

8月18日,记者来到平顶山市润泽园酒店,一进门,一张“光盘有我、一起行动”的展板就映入眼帘。

“现在国家倡导厉行节约、反对浪费。像今天中午的这一场婚宴,我们都提前做好对接工作,协助客户做好人员核算,及时对就餐人员进行管控调剂,既为客户节约了费用,又避免了浪费。”该酒店总经理助理杨延辉告诉记者,他们一直倡导节约文化,引导客人理智消费、适度消费。

随后,记者在用餐房间看到,每个餐桌上都有一个“文明用餐 节俭惜福”或“光盘有我 一起行动”的宣传牌。“点餐时,服务人员都会提醒市民少点、勤点;点菜后,看哪个房间点菜存在浪费或不合理的情况,及时调整;饭后,服务人员会主动拿打包袋让客人打包;全部吃完的,还会送特色菜券一张。”前厅经理温盼盼说,酒店的这项举动不仅杜绝了浪费,也受到市民的欢迎。

“服务很贴心,细心提醒我们来多少人点多少菜,吃不完的会主动帮忙打包让我们带走。”市民吴女士说。

8月18日晚上8点左右,在平顶山市湛河区西苑小区老友记餐厅里,大厅内24张桌子坐满了人。记者发现,虽然每桌人数不同,但菜基本上是一人一份。

一个多小时后,市民张先生跟朋友就餐完毕,他示意服务员打包。记者看到,除了打包餐桌上剩下的肉类,他还把青菜也打包带走。张先生告诉记者,每次朋友聚餐,他都会主动打包,以身作则给孩子树立榜样,培养孩子勤俭节约的好习惯。而在店内的桌面上,也醒目地摆放着“文明餐桌公约”的标牌标语,时刻提醒消费者“光盘行动”。

“无论是中午还是晚上,厨余垃圾里的剩菜剩饭,比以往也少了很多。”该餐厅一位负责人告诉记者,在餐厅营业的3年里,能明显感觉到餐桌浪费的行为在不断减少,“吃

不了兜着走”已成为一种习惯。

记者从平顶山市文明办获悉,为制止浪费,倡导节约,目前该市已经出台“勤俭节约文明用餐”倡议书,号召商家、市民集体践行“光盘行动”。

倡议书号召市民要厉行节约,反对浪费,外出就餐按需点菜,做到不剩饭、不剩菜,吃不完要打包,向“舌尖上的浪费”说“不”,以“光盘”为荣,以“剩宴”为耻。同时,倡议书要求餐饮行业强化自律与引导,自觉清理最低

消费、包间费等限制,不强推高档宴席、高档菜品和奢华附加消费,积极倡导“半份半价”“小份适价”“热菜拼盘”的服务方式;餐饮服务单位要在餐桌上摆放“节约惜福、文明用餐”标识牌,服务人员要做到主动提醒顾客适量点餐,避免消费者产生餐桌浪费,营造良好餐饮文化环境。

“总体看来,餐饮企业、市民都很响应,勤俭节约、吃不了兜着走正在成为一种新的风尚。”平顶山市文明办一位负责人如是说。



如今,市民聚餐时点菜格外讲究



酒店餐桌上摆放着拒绝浪费提示牌

【洛阳】赶制新标语提醒客人适量点餐

宴天下老城店位于洛阳市“网红街”——十字街上,不仅本地消费者常来,也有不少外地游客来此品尝洛阳美食。“点餐时我们会提醒顾客够吃就行,不够了再点,最后也会主动问顾客是否需要打包。”宴天下老城店总经理薛彩霞告诉记者,特别是外地游客,对饭店菜量不熟悉,还想多吃几道洛阳特色菜,不知不觉就会点多,所以点餐时服务员都会提醒消费者。

记者看到,一个包间内6名用餐顾客点了6个菜一个主食,基本上菜盘都见了底。“还有几个包子没吃完,我们肯定打包。”这位顾客告诉记者,今天是朋友聚餐,大家都知道要勤俭节约,没必要铺张浪费撑门面。

“文明餐桌我们一直在做,之前是光盘行动,疫情发生以来我们提倡公勺公筷,这几天我们又专门赶制了一批新的桌签,提醒消费者理性消费。”薛彩霞说,包括婚宴,服务人员都会主动提供打包袋,避免浪费。

记者走访中发现,洛阳市很多饭店都有“文明餐桌”“光盘行动”这样的提示标语,同时面对服务人员的提醒,大部分顾客表示能接受,而且会照做。

“觉得非常好,服务人员提醒我们适量点餐,不仅是文明餐桌,还会让我感觉很安心,相信这家店没有最低消费等强买强卖行为。”一位顾客说。

薛彩霞告诉记者,疫情之后感觉不少消费者的观念都更加理性了,铺张浪费的情况改善了很多。

据了解,近年来,洛阳市文明办、商务局等部门在全市广泛开展“文明餐桌”进商圈、进机关、进校园等活动,广大市民积极参与,“文明餐桌”逐渐普及。与此同时,洛阳市各级党政机关、企事业单位也在公务接待中开展“文明餐桌”行动。