

拒绝剩宴
以光为荣

机关餐厅自助取餐,少食多取,回收桶剩菜剩饭逐步减少

取餐再不悠着点儿 抓拍曝光



剩菜剩饭严重,许昌市机关餐厅女食客被抓拍曝光

“勤俭节约”“光盘行动,从我做起”……这样的标语被印在大小饭店的海报上、餐桌的台签上,提醒消费者合理点餐,拒绝浪费。但是,记者走访部分餐饮企业,发现仍存在浪费现象。

□东方今报·猛犸新闻记者 韩争强 李光远 龚雪/文图

【许昌】机关餐厅餐盘回收处,餐饮浪费拍照曝光

“你看你餐盘里剩这么多菜,这是严重的浪费啊!”

“你咋还拍照?!”

“前一段发过提倡节约、反对餐饮浪费倡议书。从8月12日起就在餐厅大门口显眼处设置有‘温馨提示’牌,要求大家打造文明餐桌,杜绝餐饮浪费,你们就是不当回事。我们要对你这种浪费典型进行曝光,提醒大家文明用餐。你看看人家的盘子,(都吃得挺干净)。”

8月19日早上7时55分左右,许昌市机关餐厅餐具回收处,在此执勤服务的许昌市机关事务中心后勤一处相关负责人将一名正准备倒掉剩菜剩饭的30岁左右的女食客拦了下来,当场进行批评教育。

记者看到,在这名女食客的不锈钢快餐盘的四个隔区里,三个隔区都有剩菜剩饭。其盛的绿豆芽和茄瓜菜基本没食用,还有两种完整的面食没有吃完。

许昌市机关事务中心后勤一处相关负责人在对其进行批评教育后,明确告知她,将把拍到的餐饮浪费照片进行曝光。

许昌市机关餐厅承担着许昌市委、市政府东西两个行政大院多个局委工作人员的一日三餐,由许昌市机关事务中心后勤一处负责餐厅的日常运营和监管。

餐厅实行自助餐,早餐和晚餐收费5元,午餐10元。按指纹认证、扣费,不对外营业。早餐和晚餐常规保持4个炒菜,两至三个

汤,两种以上面点。午餐相对比较丰富。

记者注意到,早在8月12日,许昌市机关餐厅东大门入口处醒目位置,就设置了一个一米多高的蓝色告知牌,白字的温馨提示显示:为了倡导“文明餐桌·光盘行动”、杜绝餐饮浪费,自即日起,我们将组织专人在机关餐厅进行不定时抓拍,并通过大屏幕对剩菜剩饭等不文明的餐桌行为进行曝光。“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”请大家做到节约用餐,不剩饭不剩菜,少食多取,避免浪费!

8月19日的早餐是炒茄瓜、炒绿豆芽、炒土豆丝、炒冬瓜,还有四个咸菜及煮鸡蛋。主食有油炸菜角、馒头、油炸馍。汤有豆浆、小米粥、咸菜汤。饭菜选取实行自助选择。

服务人员根据需求及时通过对讲机与后厨联系饭菜的增添。他们实行的是小锅烹调,不够食用,及时烹制,绝不多做浪费。食客用过餐后,服务人员马上打扫桌面,摆正桌椅,以方便后来食客。所有服务人员都在机关人员用餐时间结束后再用餐,坚决做到不剩菜不剩饭。

记者也注意到了一个细节,自餐厅门前的温馨提示牌设立后,回收桶的剩菜剩饭正在逐步减少,仔细看,里面多是鸡蛋壳、佐料等。

许昌市机关餐厅倡导的“文明餐桌·光盘行动 杜绝餐饮浪费”新风正在推进,去社会饭店消费

也正在趋于理性。8月18日晚,记者曾走访许昌市八龙路南端的许记羊肉泡馍调查,在该饭店一楼、二楼两层餐饮区里,没有看到餐桌上有较多剩菜剩饭的现象。“都是自掏腰包在外吃饭,即便吃不完,也会打包带走继续食用。(把剩菜)留在饭店里让他们扔了太可惜。”一名食客对记者说。



许昌市机关餐厅入口处设置杜绝浪费告知牌

【信阳】推行“N-1点餐模式”部分饭店仍存在浪费现象

8月11日,信阳市商务局、市餐饮与饭店行业协会发出倡议书,倡议各餐饮企业开展“光盘行动”,及时提示消费者合理点菜、适度消费、避免浪费,并提供打包服务,杜绝食用野生动物的陋习,推行N-1点餐模式等。各餐饮企业和食客是否遵循?有何反应?近日,记者走访了市内几家餐饮企业,发现仍存在“老现象”。

8月15日晚,信阳市平桥区某酒店。在一间10人就餐的包间内,客人点了12道菜,后在就餐过程中又加了2道凉菜,服务员也并未给出菜品数量充足、避免浪费等提示。餐后,还剩下大量饭菜,在服务员协助下,食客将剩饭菜打包带走。

8月18日中午,在位于信阳市浉河区的某大酒店。据食客李先生介绍,点餐时,说了四五个人就餐。然而,点了10个菜,服务员一句也没有提醒点得太多。“餐桌上也没有公筷。就餐结束,我们说要打包,当时服务员正在吃饭,就让我们自己去服务台取打包袋、打包盒”。

记者了解到,信阳发出的《倡议书》从加强行业自律、履行社会责任、创新服务模式、营造良好氛围四个方面对各餐饮企业发出倡议。

其中提到,要及时提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费、避免浪费;提醒消费者“吃多少点多少,吃不了就打包”,并提供打包服务;科学合理设计宴会菜单,调整菜品数量、分量;菜单上标识菜品主料净含量,鼓励企业提供小份菜、半份菜服务;推行N-1点餐模式,即10位进餐客人只能点9个人的菜,不够再点;餐桌上放置公筷公勺,提倡分餐制;张贴放置“浪费可耻、节约为荣”“光盘行动”等宣传标语。

据信阳市餐饮与饭店行业协会会长王天义介绍,《倡议书》发出后,广大食客也表示倡议很好,将积极遵循;餐饮企业也纷纷响应,定制张贴相关的宣传标语。

然而,迄今为止,仍有不少人在外用餐时,还抱有“不差钱”“菜越多越好”的想法;点餐时服务员也是“听客人的”。虽然这些避免饮食浪费的倡议不是硬性规定,但需要广大消费者和餐饮企业的共同支持和响应;需要大家认识到“N-1点餐模式”,减少的是菜量,而不会影响感情。这样,“倡议”才不会成为“一纸空文”。