

数据显示,我国城市餐饮业每年餐桌上的食物浪费量为1700万至1800万吨,相当于3000万至5000万人一年的食物量。餐饮浪费现象触目惊心。前不久,习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他强调,要加强立法,强化监管,采取有效措施,建立长效机制,坚决制止餐饮浪费行为,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

近段时间,本报记者深入公共餐馆、机关食堂及普通家庭,了解节约“妙招儿”。今日推出《拒绝“舌尖上的浪费”》专题报道,敬请关注。

今年是我市全国文明城市届满再创之年,餐饮行业大力推行“文明餐桌”行动,引导市民养成文明就餐的习惯;创新经营理念,从源头节约粮食。崇尚节俭的风尚正在餐饮行业形成。8月18日,记者对市区多家餐饮店进行了走访。

记者 张莉莉 文/图

1 【餐前加工】 食材物尽其用

当天上午10时,记者在市区建设路中段的群英会酒店看到,大门口的电子显示屏循环播放着“拒绝餐饮浪费,践行‘光盘行动’”“创新经营服务理念,倡导践行餐桌文明”等内容。大厅的墙上和包间的餐桌上贴着“文明用餐,清洁环境”等提示语,每张餐桌上还摆放着区别于自用餐具的公筷和公勺。

群英会酒店负责人李钢是许昌市餐饮与饭店行业协会会长。他告诉记者,8月14日,市商务局联合市餐饮与饭店行业协会发布了《关于制止餐饮浪费,倡导文明用餐的倡议书》。作为行业协会会长,他带头践行,从原材料加工环节入手。“我们把香菜根、芹菜根洗净后熬制料汁,醋泡白萝卜皮是一道很好的开胃凉菜,鱼鳞和猪皮可以用来熬制皮冻。综合利用,节约成本,能做就做,‘边角料’也能变废为宝。”

金粥宴老板刘浩把以前弃之不用的葱叶熬成葱油,炒菜时适当减少油、盐、糖的用量,使菜品更清淡,满足都市人的健康要求。“我们还专门采购了一批餐具,用来盛放小份菜,菜品实行半价,既有效避免了餐饮浪费,也受到了食客的欢迎。”

福兴鲜捞锅物料理店的特色是将同类新鲜食材拼盘,如菌类拼盘、豆制品拼盘、蔬菜拼盘……既丰富又美观。肥牛和羊肉则采取小份装盘,让顾客每次就餐都能品尝到多种菜品。



看到顾客“光盘”,老板帕提古丽很开心。

2 【点餐提醒】 推行“N-1”或“N-2”点餐模式

点餐环节是造成饮食浪费的关键环节。在市政府食安办、市商务局、市餐饮与饭店行业协会的大力倡导下,我市各餐饮店都增加了点餐提醒服务,建议吃多少点多少,不够吃再加菜。

在市区多家餐饮店,记者听到服务员善意地提醒顾客适量点菜。一些餐饮店推行“N-1”或“N-2”点餐模式,即10位顾客只点9个人或8个人的菜,如果不够吃再增加菜,从源头杜绝餐饮浪费。

福兴鲜捞锅物料理店负责人杨俊伟告诉记者:“近几年,市民的消费观念明显改变,包桌吃饭的时候餐桌上盘碟盘的现象少了;点菜时比较理性,不再单纯追求数量,更加注重菜品的质量。”

金港酒店楼层经理王亚鹤说:“之前,我们提供点餐提醒服务,但没有做到每桌都提醒。现在,顾客对我们的善意提醒和劝说都能接受,没有拒绝和反感。相反,他们都态度友好,对服务员表示感谢。下一步,我们计划在菜单上列出半份菜单,让顾客一目了然,有更多选择。”

引导顾客适量点菜对餐饮企业来说意味着什么?三国大酒店祥云餐厅负责人程金涛在接受记者采访时坦言:“这样能减轻顾客的负担,为餐厅节约成本,更节约了食材。对个人、企业、国家都好!”



金粥宴推出小份菜。

3 【餐后打包】 把节约进行到底

8月17日,市政府食安办、市市场监管局向广大市民发出倡议:节俭用餐,合理消费,摒弃好面子、讲排场、铺张浪费的陋习,大力推进“光盘行动”。

各餐饮店都备有打包盒和打包袋,为顾客提供打包服务。

帕提古丽烧烤店负责人帕提古丽告诉记者,每次顾客走前,她都会看看是否“光盘”。如有剩菜,服务员会主动递上打包袋帮顾客打包。

杨俊伟说:“过去打包剩菜,顾客有些不好意思。近来情况不一样了,他们将剩菜打包带回家,节约粮食,理直气壮。这种好习惯应该成为就餐时尚。”

市民王宏伟在接受记者采访时表示:“打包不丢人,铺张浪费才可耻。”

市市场监管局食品安全专员陈贯宇表示,在引导市民养成节约用餐习惯的基础上,该局将建立长效监管机制,加大监督检查力度,将制止餐饮浪费行为纳入餐饮服务监管全过程。对存在铺张浪费的餐饮单位,发现一家,曝光一家,强化警示教育。餐饮行业厉行节约、减少浪费的典型经验,要在行业内进行交流推广,使打造绿色餐饮、节约型餐饮成为许昌人的共识。



各门店都贴有节约用餐宣传画。



餐桌上有文明就餐提示牌。