

国家应该要出台相关的法规政策,惩治和遏制浪费陋习。



核心报道

光盘行动

### 反对浪费食物行动

联合国环境规划署、联合国粮食与农业组织和合作伙伴22日在日内瓦发起一项运动,呼吁公众改变浪费食物的不良习惯,减少食物浪费。这项名为“思前、食后、厉行节约,减少你的耗粮足迹”的运动旨在提醒消费者、销售商与服务行业减少食品生产与消费中的损耗与浪费。  
新华社

### 袁隆平有话要说

昨天,水稻专家袁隆平院士在谈到粮食浪费严重话题的时候,表示制止浪费政府应该要出台相关的法规政策,惩治和遏制浪费陋习。  
袁隆平说:“建议政府要出台法规政策,把浪费当成可耻的行为,当成犯罪的行为来限它。”  
央视

@pingping9:非常心疼!其实就是普通人办的宴席剩菜也很多的,前几天一朋友的儿子结婚,宴席最多吃掉三分之一,剩下的全倒掉了,真的很可惜!  
@摆摆2000:中国人好面子,喜欢打肿脸充胖子。  
@成都柳絮飞扬:食品浪费恐怕是目前最大的浪费!以后聚餐带个饭盒打包,呵呵。浪费可耻!

## 光盘行动·其他消费

# 探访一圈下来,“剩宴”比比皆是

自助餐、企业年会、婚宴……快报记者发现浪费现象很普遍

### 自助餐

浪费很普遍

地点:海鲜自助餐厅喜多屋

昨晚6点,大厅里已经坐了不少食客,大多都是朋友或家庭间的聚会。

晚上7点半,第一拨客人基本用完餐,一眼望过去,几乎每个餐盘里都有剩下来的海鲜、甜点、冰淇淋等各式各样的食物。“我是外场服务的,每次我分扇贝时,有人会多要几个,我都会开玩笑地说一句‘要吃完,不要浪费啊’。”服务员小黄有些心疼地说,“有时候收拾桌子,看见客人没动过的食物,比如水果,我们也会自己拿去吃,要不然就那么倒掉,还真是挺心疼。”



明日大酒店内某公司年会聚餐结束后,有的菜都没动过



鸿霖自助餐厅,这里也有不少剩菜



金鹰大酒楼,一家企业年会的“剩宴”

### 行动

## 自助餐厅“浪费罚款”从没有真的执行过

不过,有些餐饮企业推出“半份”点菜服务;也有些餐厅称,客人点菜更“谨慎”了,从泔水回收量下降可以得到印证

在德基的鸿霖自助餐厅,主管介绍说,在菜单首页,有一则醒目的“文明用餐,拒绝浪费”的友情提醒,其中规定,“过度浪费的食物,需按账单的50%再次结账”。但他坦言,餐厅几乎没有要求顾客再次结账。“自助餐又不能打包,按餐厅规定,只能倒掉。”  
喜多屋主管古先生直言,顾客的浪费会造成他们食材成本的增加,“有‘光盘’行动,我们自然十分乐意。”

南京大牌档的服务员则表示,“我们店以狮子头、汤包等家常菜为主,汤汤水水很少,外带方便,客人吃不完一般都会要求打包。”但是,一般浪费多的都是包厢的客人。因为包厢6个人的位置,最低消费400元起,容易吃不完,而且以商务宴会为主,客人吃不完也不好意思打包。

帮助客人“节约”:  
可点半份菜

昨晚7点,位于1912曼度广场的一尊皇牛火锅餐厅外,十多位顾客正排队取号,等候就餐。坐在等候区有15分钟的王小姐说,自己常来这家就餐,其中有一个原因,就是这里的菜品可以点半份或按大小份点,“这样可以多点几样菜,不用担心浪费,价格也会更划算。”

还有的餐厅则通过“实物展示”来给客人指导。“我们店里有公开的菜肴制作陈列区域,客人如果摸不准要点多少,我们会建议他先去陈列区看看实物,再做决定。”南京大牌档的大堂主管吕小姐介绍,因为菜单上的图片有时会给客人“这分量好少”的感觉,客人怕吃不饱,点了一种又一种,而看到实物以后,过量点菜的情况明显减少了。同时,点菜员会提醒客人同一种菜只点一份。

总体节约了:  
“泔水只有去年一半”

每到晚上八九点,收泔水的车都会出现在各自“结对”的饭店门口。昨天晚上,现代快报记者遇到了几位在新街口一带收泔水的师傅。他们的车上都装着六七个蓝色大桶。

“今年‘收成’不行啦。”一位师傅苦笑地说,去年这个时候,每晚起码能收四五个大桶,但是到了去年年底,今年年初时,每晚一般只能达到两桶,是以往的一半。问其原因,这位师傅笑呵呵说,“大概是大家都知道节约了吧。”

现代快报记者询问了新街口一带的几家中小型饭店,老板都说,现在的客人点菜比以前要“谨慎”多了,“浪费的现象比以前好多了。”一位老板说道。

行业协会:  
3年前就倡导节约型餐饮

“对于吃一半,倒一半的浪费恶习,我们比消费者更觉得可惜,痛心。因为浪费食物,不仅是物质上的浪费,也是对餐饮劳动者的一种不尊重。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣介绍说,早在2010年3月,江苏省餐饮行业协会就召开了一次关于“打造节约型餐饮”的专门会议,并联合100多家餐饮企业,共同发出倡议书,以“厉行节约,反对浪费”为口号,倡导科学合理点餐,低碳环保就餐的理念,树立“文明就餐”的社会良好风气。

于学荣表示,“现在有很多餐饮企业都推出了标准化、节约型餐单,为消费者点餐提供样本,尽量减少食物浪费,我们希望能有更多餐厅可以加入到这个节约型餐饮企业中,和消费者达到双赢。”

### 倡议

## 快报联合省餐饮商会发起“光盘行动联盟” 拨96060,分享你的“光盘计划”

今起,现代快报联合江苏省餐饮行业协会,响应“光盘行动”,邀请更多餐饮企业和消费者加入到“厉行节约,反对浪费”的行列中。一方面,我们邀请餐饮企业加入“光盘行动联盟”,制订出各自的“光盘计划”,帮助消费者

尽量避免浪费;一方面,也请消费者分享“光盘攻略”,以“吃光盘里的食物”为荣,一起加入到“光盘行动”中。

欢迎餐饮企业和消费者,拨打快报热线96060,分享你的“光盘计划”和“光盘攻略”。

现代快报记者 马薇薇 仲茜 曾偲 李雨泽 见习记者 余乐 吴怡 文/摄

### 企业年会

一锅炖鸡没人动筷

地点:明日大酒店

晚上8点10分,“走了走了……”一拨子人往宴会厅外走,穿得西装革履,却喝得酒气冲天,原来这个宴会厅刚刚举办了公司年会。

“真浪费。”几位服务员正在收拾餐桌,发现其中有两桌还剩下几个大菜,满满一锅的炖鸡,还有一条鱼,居然没动过几下子,就这么被扔掉,服务员也觉得可惜。

在宴会厅里,还有几名公司员工留守,不过他们压根没看桌上的剩菜,更没有打包的意思,而是一个劲寻找酒瓶,看是否有剩酒可以带走。

### 婚宴

客人不好意思打包

地点:石鼓路金鹰大酒楼

一场婚宴,共13桌,很多荤菜都没吃完。婚宴结束后,客人们陆续离席。新人的几个亲戚忙前忙后,开始打包。龙虾、鹌鹑蛋、红烧肉、烤鸭……他们挨桌清捡,打包的基本是荤菜,而且都是动筷较少的。“一桌酒席2888元,有些菜都没动,不打包有点可惜。但我们也把亲戚坐的这几桌菜打打包,别的就算了吧。”新娘的姐姐说。

而客人们中,只有少数几个在打包。“给了份子钱,吃完了还要打包带走,多不好意思。”

### 私人聚餐



这里吃不完会打包

大多吃不完打包

地点:金陵饭店

晚上7点多,梅苑厅正是用餐的高峰期。餐厅一位服务员介绍,在这里吃饭的客人,一般在点菜的时候都会仔细考量,而且多数人都没有打包的习惯。

### 市级机关食堂



这里基本没什么剩菜

大多是“光盘”

地点:公教一村

在角落的餐盘回收车上,稀稀落落摆了几份剩菜盘。“很少有剩菜。”负责清理餐盘的师傅说,“一般一天下来收的泔水一桶不到。”