



核心报道

回访“光盘”

光盘行动

系列报道

Q

昨天是第33个世界粮食日。为了提醒人们注意粮食安全和节约问题,1981年10月16日,联合国粮农组织将当天确定为世界粮食日。今年2月,为响应“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的精神,现代快报联合江苏省餐饮行业协会、江苏省教育厅、共青团江苏省委,发起了“光盘行动联盟”和“光盘行动进校园”活动,江苏40多家餐饮饭店和200所高校、中小学纷纷响应号召,加入活动联盟,以开设半份菜、提供免费打包、提醒就餐者适量消费的方式,鼓励人们践行光盘行动,文明用餐。半年多过去了,如今餐饮行业是否还坚持这些做法,高校餐桌上的浪费现象是否得到改变,消费者们是否养成文明的就餐习惯?昨天,现代快报记者对此进行了探访。

实习生 林雨纯 现代快报记者 王颖菲 仲茜 金凤

昨天是第33个世界粮食日,快回报访“光盘行动”

打包的客人越来越多 也有饭店取消半份菜和免费餐盒

喜

饭菜吃不完,全部打包

位于石鼓路的金鹰大酒店是首批加入现代快报“光盘行动联盟”的商户,昨天,一走进饭店大厅,现代快报记者就看到“光盘行动”宣传海报,四周墙壁上还张贴有不少“文明就餐,合理消费”的标语。“注意节约的人越来越多,特别是家庭聚餐,经常会把餐桌上打包得光光的。”酒店工作人员告诉记者,不少客人的节约意识越来越明显,“我们一直鼓励客人打包,打包盒不要钱。”

在管家桥的明日大酒店,记者看到,快报为光盘行动联盟商户制作的“光盘行动”海报,仍张贴在醒目位置。下午1点左右,来前台结账的两位男士特意要了两个打包盒,把没吃完的点心放进去。“我们是同事,中午不吃食堂,出来换下口味。”他们笑着说,“如果有剩的基本都会打包走。”

在中心大酒店川菜馆门口,“一滴汗,一粒米”的公益广告牌也十分显眼。餐厅领班表示,半年来,酒店的打包盒都是免费供应的。为了实现节约,他们还会在客人点菜时,对菜量进行控制。

高校食堂泔水量减少

现代快报记者从江苏省教育厅获悉,截至2012年底,全省累计在校师生总数为1242.52万人,如果每人每天能不浪费一两粮食,那么每天就能节省124.252万斤即620吨左右的粮食。

作为“光盘行动”的重要一环,半年多的“光盘行动进校园”活动收效如何?昨天中午,记者前往鼓楼区附近的南京大学、东南大学、南京师范大学和河海大学的学生食堂探访,食堂收残处的各位收残员们不约而同地表示,相比半年前,现在每天的泔水量已大大减少。东大沙塘园食堂值班主任王景春说,“光盘行动”开展半年来,同学们浪费的情况明显减少了。一个食堂倒剩饭剩菜的大桶,以前中能收十几桶,现在就只有6桶左右,少了一半。

多数学生都是“光盘族”

中午12时至12时30分,正值东大午餐高峰期,记者在食堂收残处观察发现,大多数同学的餐盘中基本光了,尤其是不少男生,盘中只剩一点汤汁。不过,也有个别同学还剩的比较多。

在南大鼓楼校区第一学生食堂,打餐员给女生小李打了一份酱肉,发现自己吃不了,小姑娘马上让打餐员从餐盘中拨了一点下来。“倒不是因为贵,打一盘也就五六块钱,但如果吃不了,就浪费了。”小姑娘笑着说。第一食堂收残处的一位阿姨表示,现在每天中午能收到一桶半的泔水,晚上也在2桶左右,约比半年前下降三分之一。

在中国传媒大学南广学院,“光盘”行动校园大使周迪说,直到现在,跟同学外出吃饭时,还会提醒他们不要剩饭菜,吃不完的要打包带走,昨晚,她跟六七个同学一起出去就餐,剩下了四分之一的饭菜,小姑娘也打包了回来。



南京大学食堂里,多数学生都是“光盘族”
现代快报记者 赵杰 摄



钱塘人家大酒店门口,还张贴着现代快报发起的
现代快报见习记者 邱稚真 摄

链接·看看其他地方

提倡厉行节约后 成都餐厨垃圾日减近百吨

成都美食文化产业协会会长沈文华则表示,今年年初中央提出号召厉行节俭的口号后,成都餐饮行业有明显体现。不少餐馆在市民点菜时,会推荐小份菜。而部分市民点得太多可能吃不完,也会进行劝阻。

“这种节约的成果,则更明显的体现在餐厨垃圾的产生上”。沈文华说,以往成都人请客好面子,点菜都是一大桌,也不管吃不完。现在请客,点太多会觉得不好意思。这导致了餐厨垃圾的产生量明显降低。

专门从事地沟油回收处理的成都青云废油处置公司负责人徐青云说,去年该公司一天能收到10几吨餐厨垃圾,而如今只有三四吨。

他推测去年同期成都每天可产生五百吨左右的废油、餐厨垃圾,如今只有400吨。“降低近百吨,可见浪费现象确实明显减少。”据华西都市报

忧

不少饭店取消半份菜

“光盘行动”开展以来,加入现代快报光盘行动联盟的饭店纷纷推出了“半份菜”“小份菜”服务,很多饭店保留了这一做法。中心大酒店的菜单虽然换过一次,但菜单上仍然保留了半份菜选项,并新增了不少菜品的半份菜。“除了鱼、凉菜等,大部分热菜都可以点半份。”工作人员介绍说,这种量较少的菜一经推出,就十分受欢迎。

可也有一些饭店取消了半份菜和提供免费打包盒服务。在钱塘人家饭店一楼点菜厅,更新过的菜单并没有特别列出半份菜,当客人要求点半份菜时,点餐员表示,已取消半份菜服务。“半份菜操作较难,厨师不好做,请您见谅。”不过,餐厅陈经理介绍说,他们推出了很多例份菜,即按客数点菜,一人一小份的形式。“这种按客人数点菜的形式,一则无剩菜效果也不错,二来消费者也欢迎。”例份菜价目表前,不少食客正在点菜。“一人一份,吃起来既不浪费又干净卫生。”

自助餐浪费还是不少

在明日大酒店,服务员表示,他们的打包盒现在虽然不免费,但依旧很多客人选择买盒子打包。“我们提供的打包盒都是最好的塑料盒,可以直接放入微波炉加热,这样方便消费者再次食用。”工作人员介绍说,打包盒他们只收成本价,一元一个。

此外,钱塘人家酒店陈经理也表示,消费者在自助选餐时仍存在较多的浪费现象,为此,酒店在自助选餐台前新添加了“请勿浪费,如有浪费,按20元/客收取餐费”的提示标语,时刻提醒消费者适量取餐,减少浪费。



饭店里张贴的海报
现代快报见习记者
邱稚真 摄

盖浇饭没吃完,倒了

从记者探访的情况来看,高校食堂浪费现象并没有完全杜绝。中国传媒大学南广学院食堂里还张贴着现代快报“光盘行动”的标志,该校伙食科负责人表示,现在平均每天产生的泔水为两三百斤,与半年前相比,减少四五十斤。“但有时剩菜剩饭量也会有上浮,不过上浮的次数很少。”走访中,现代快报记者发现,剩余的饭菜多为盖浇饭、米线、面条。

在河海大学食堂,一位女生捧着一碗吃剩的盖浇饭走到收残处,“米饭有些多,实在吃不下了。”看到记者盘问,这位女生有些不好意思地躲闪着走开了。采访中,南师大宋同学表示,一般女生剩下的米饭比较多,“如果哪天胃口不好,会跟阿姨说饭菜少打一点,但一般情况下,很少提醒。”她建议,可以根据自己的饭量,提示打餐员打多少。

编辑手记 让节约成为一种习惯

回访“光盘行动”有喜有忧:喜的是,饭店里越来越多的市民餐后打包,高校食堂里大多数学生能够做到“光盘”;忧的是,自助餐浪费仍然是“重灾区”,不少饭店取消了半份菜和免费打包盒,个别学生浪费严重。看到这些现象,我们想说的是,“光盘行动”不是一

阵风,刮刮就完事,而是要让我们培养避免浪费的意识,继而让节约成为一种习惯,成为了一种生活方式,一种生活态度。当节约演化成自觉时,你会发现“光盘”并不那么难。

在此,我们再次倡议,适度点餐,吃不完打包,“光

盘”离开饭店或者食堂。同时,建议饭店继续提供半份菜和打包盒,为客人们提供便利,还可以提醒客人适度点餐。另外,高校食堂也要改进饭菜口味,避免学生打了饭菜后觉得不好吃,倒掉白白浪费了。

总之,让我们一起努力,将“光盘”进行到底。