



2013年初，“光盘行动”在全国推行，各大高校、餐馆也纷纷响应。4年过去了，“光盘行动”的成效如何？近日，现代快报记者到南京高校食堂和多个餐馆探访发现，人们聚餐时吃不完的菜大多会自觉打包，而外卖、婚宴等浪费现象有所抬头。

见习记者 申阳 现代快报/ZAKER南京记者 蔡梦莹 虞健熙/文 申阳 蔡梦莹/摄

4年多后再看光盘行动 堂食打包多，外卖浪费抬头

江苏省餐饮行业协会：外卖菜单可量化，继续提倡“光盘行动”



南林大学生食堂有光盘行动标志



大多数学生吃完的盘子是这样的



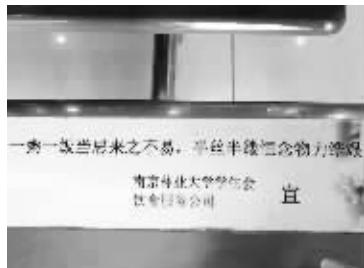
某快餐店，顾客略有剩菜

记者探访

高校食堂： 多数人自觉“光盘”

“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”“珍惜粮食，适量定餐”等标语贴在南林大学生食堂的饭桌边。南林大的丁同学本科和研究生都在同一个学校，他表示，学校时不时有节约粮食的宣传，不好意思剩多少饭，“现在还有半份饭，一小碗炒饭只要1.5元，我饭量小，再加两个菜差不多了。”

多数人自觉“光盘”，但浪费没法杜绝。而南林大新食堂二楼收残处的工作人员告诉记者，一般中午一层楼能收三四桶泔水，剩饭菜比以往少了不少，“有的女生一碗稀饭也吃不完，有的是挑食，把青椒、肥肉这些挑出来，也能理解”。



高校食堂桌边也贴了珍惜粮食的标志

机关食堂： 桌边放“光盘行动”牌 大多能把饭菜吃完

正值午餐时间，记者在南京鼓楼区某机关单位的食堂看到，在每张餐桌旁，很醒目地放着一个粉红色的纸质三角立牌，上面写着八个黑色大字：“光盘行动，拒绝浪费”。在食堂一角专门放置回收的托盘的架子，记者走近发现，大部分托盘中的餐盘是空的，只有两个托盘中的饭菜还有剩余。一个托盘里米饭还剩不少，红烧鲫鱼没有吃完；另一个托盘中的米饭虽都吃完了，但托盘上的土豆丝、青椒炒牛肉还剩了一些。

餐馆： 堂食打包多了，婚宴浪费太吓人

堂食： 没吃掉的菜，晚上还能热着吃

记者在大众餐馆探访时发现，亲朋好友聚餐，剩菜打包已经成了习惯。在新街口的小厨娘淮扬菜餐馆，一位小伙子刚和同事聚餐完，手里提着两个打包盒走出来，“我们都是一个公司的，晚上还要加班，没吃掉的菜带回公司，晚上还能热着吃。”他还说，“跟亲戚朋友吃饭的时候也会打包剩菜，这没什么”。

在华江饭店，来这里吃小龙虾的食客几乎占了半个大厅。此时，一名中年男子结完账后向服务员要了3个打包袋，将桌上的梅干菜扣肉和红烧鱼等3个菜全部装入袋子中打包带走。

包厢： 有时剩下的菜比吃掉的还多

一走进华江饭店包厢区，记者就看到墙壁上贴着“节约光荣，浪费可耻”八个字。6月20日晚8点多，其中一间包厢里，一桌人刚离开，服务员还没来得及清理桌上6个盘子，4个盘子光得见底，只有红烧肉和大杂烩剩了一些。餐馆负责人告诉记者，“包厢不设最低消费标准，总的来说浪费少，饭前点菜的时候我们会提醒客人适量点菜，少点一些，

不够再加。”

日常亲友小聚还好，商务宴请能真把盘子里的菜都吃掉？在南京珠江路附近一家龙虾馆内，正在点菜的李女士颇有心得，她表示，特别是请领导吃饭，点菜就是要上档次，才能看出诚意，“我们以吃饭的名义聚在一起，多数以联络感情为主，吃饭本身并不太重要”。

她表示，自己曾经在中档饭店请客，“比如一个10人桌的包厢最低消费要求至少1000元，有时候大家剩下的菜比吃掉的还多”。

婚宴： 大荤基本没吃，也没人打包

“鸡汤都没怎么动，猪蹄也没人吃”。近日，市民张小姐回到老家马鞍山的一家四星级酒店办婚宴，每桌价位在2000元左右，婚宴常备的鸡、鱼、虾、扇贝、甲鱼等都有。她忙着敬酒的时候，撇了一眼餐桌上的菜，大荤基本没人吃，“鸡汤里鸡还是完整的，汤少了些，红烧圆肘就没有人动”。她和丈夫两家人一共请了30桌，几乎每桌都有浪费，她不禁感叹，“参加婚宴还没发现，等到自己结婚才觉得浪费太吓人了”。不仅剩菜多，也没人愿意出头打包，来吃饭的一桌人可能相互都不认识，也不好意思把剩下的菜都打包带走。

数据 “光盘行动”后 高校食堂餐余垃圾少了近7成

2013年3月29日，江苏省教育厅签发了《关于在全省高校开展反对餐桌浪费专项行动的通知》。如今的效果如何呢？江苏省高等学校后勤协会副会长兼秘书长黄在宇告诉记者，从和各大高校后勤管理人员交流中发现，“光盘行动”后，高校食堂的餐余垃圾量明显减少。他表示，目前协会有130多个成员单位，据初步统计，自从推广“光盘行动”以来，江苏省内高校食堂餐余垃圾量减少了近七成。

倡议 外卖可量化菜单 继续提倡“光盘行动”

江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣告诉记者，从2013年开始，他们开始联合各有关部门倡议“光盘行动”。在不少餐馆的大厅、高校食堂等就餐的消费者基本养成了“吃多少点多少”“吃不完就打包”的好习惯，接下来，他们还将向餐饮行业继续发出“光盘行动”的倡议。

他表示，餐饮企业应履行社会责任，比如改良婚宴菜单设计、团餐品种等。另外，不少餐饮店做起“外卖”生意，“从图片上根本看不出来米饭有多少”，建议餐厅“量化”外卖菜单，“比如一份饭多少克，一份黑椒牛柳多少克，都在菜单上写清楚”。针对不同人群，作为主食的米饭可以设置大、中、小三种不同的分量，供消费者选择。

分析 舌尖上的浪费 根源在于非理性消费

南京航空航天大学人文与社会科学学院邱建新教授表示，从消费者层面来说，“舌尖上的浪费”屡禁不止，根源在于非理性的消费行为，特别是商务消费、公务消费，主人请客吃饭讲排场讲面子的风气无法避免。此外，餐饮企业也应该履行相应的社会责任，在创新菜品、改革口味的同时，提升服务质量。要想做到全社会“光盘行动”，通过媒体宣传和号召，需要文明的演进，让更多人摒弃面子观念，“光盘”才能真正实现。

外卖“光盘”难： 口味不合、分量太多，外卖难免“剩下来”

“好多人没吃几口，饭菜就糟蹋了”，在新街口一写字楼的保洁员胡阿姨看着有些心疼。她负责第23层卫生保洁，这一层有一家培训机构，点外卖的年轻人不少，所以在这一层特地放了两个大垃圾桶。6月21日中午，记者看到，茶水间和楼梯间的两个垃圾桶，里面几乎塞满了外卖盒，盒里有不少剩菜，“一个桶的垃圾，我都拖不动”。

在新街口上班的白领李女士告诉记者，带孩子点外卖最苦恼，浪费也多。小孩的口味难把握，有时吃得多，有时

就吃几口，“为了让她多吃点，我还要多点几个品种”。6月17日，她点了赤豆元宵、炒饭、混沌等小吃外卖。但最后，“哄了半天，就把赤豆元宵吃完了，一大份的炒饭没动几口”。

而点外卖的另一大群体高校学生也难做到“光盘”。南理工的李同学说，“有时候外卖的分量太多，也会吃不掉。”与李同学同行的一位女生告诉记者，相比男生，女生外卖剩下的饭菜会多一些，“大多数外卖的分量是固定的，女生饭量小一点，所以剩下的饭菜比男同学多。”