

拒绝舌尖上的浪费 江苏多部门发倡议

南京一些自助餐厅推“押金制”，浪费食材超200克押金不退

近日，中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”8月12日，现代快报记者发现，南京部分自助餐厅推出了“押金制”，浪费食材超200克押金不退。当天，江苏省市场监管局、江苏省消保委联合省餐饮行业协会、南京餐饮商会等发出倡议，拒绝舌尖上的浪费。

通讯员 方方 现代快报+ZAKER南京记者
陆雨潇 张瑜 赵丹丹 安莹 文/摄

探访

自助餐厅 浪费食材超过200克，押金不退

在自助餐厅，浪费的现象时有发生。现代快报记者探访南京一些自助餐厅发现，有的餐厅推出了“押金制”来避免浪费。

8月12日下午1点，记者来到东方福来德商场4楼的一家海鲜自助餐厅。正值用餐高峰，工作人员告诉记者，除餐费外，餐厅会额外收取每桌100元的押金，“客人用完餐，服务员在收台的同时，会对浪费情况进行检查。如果浪费情况太严重，押金是不会退还的。”

记者注意到，该店的账单在抬头处印有“光盘行动，节俭惜福”的标语，账单下方还标有“浪费不超200g/桌，请向现场工作人员确认，办理退押金”字样。据工作人员介绍，客人用完餐，需服务员在结账单上进行“光盘确认”签字后，才会把押金退还顾客，这样能够最大限度避免浪费。“两年前店刚开业的时候，浪费现象比较严重，去年我们实行押金制后，情况好了很多，90%的顾客都能吃完。”

中餐厅 客人点餐时，根据人数推荐菜品

在新街口金鹰商场6楼的一家中餐厅，入门处就贴有“光盘行动”的提示标志，店内还贴有“光盘行动”的海报。一对夫妻刚刚用餐结束，记者看到，餐桌上他们点的三份菜品基本吃完。“我们店的光盘行动一直做得很不错。在客人点餐时，我们会根据

在商场6楼的另一家海鲜自助餐厅，记者注意到，除了押金单，该店在前台放置了“光盘标准”小卡片，店内每张餐桌上还摆放着印有“光盘行动”的台卡。

在“光盘标准”小卡片上，印有“拒绝浪费”字样，卡片上对浪费的标准进行了详细说明：每桌浪费食材150g，加收30元/位；每桌浪费食材300g，加收60元/位。

除文字提示外，工作人员在客人用餐中也会提醒“勤拿少取”，避免浪费。“有了这些提醒，80%-90%的客人能做到取多少吃多少，但也有些客人取太多吃不完，就把食物都倒进锅里。像这种恶意浪费的客人，我们一定会扣押金的。”据店长李香介绍，7月中旬，餐厅就遇到了一桌恶意浪费的客人，被服务员发现后，押金没有退还。

用餐人数推荐菜品。比如两个人，我们一般会推荐3个菜，不够再点。”该店工作人员介绍，今年五月开始，他们还推出了“小份菜”服务，很受年轻人的欢迎。

在新街口另一家餐厅，服务员询问了客人用餐人数为三人后，推荐了三菜一汤。“我们一般都会提醒顾客够吃就好，不够再点，这样可以杜绝浪费。”服务员表示，大部分客人都不会点太多，即使吃不完，也会打包。

大部分顾客能做到“光盘”

自助餐厅，有顾客一次取了很多食物



倡议

多部门发倡议 拒绝舌尖上的浪费

江苏省市场监管局

主动提供小份菜、半份菜服务

餐饮服务提供者要将制止餐饮浪费行为纳入到餐饮服务全过程，加强管理，减少原材料采购、备料中的浪费行为。

要科学合理设计菜单，调整菜品数量、分量，主动提供小份菜、半份菜服务。

及时主动提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费，倡导“光盘行动”。

规范一次性餐具的使用，杜绝过度包装等浪费行为，做好打包服务。

餐饮烹饪行业协会、商会要发挥行业引导作用，引领绿色餐饮发展方向，打造节约型餐饮。

要指导餐饮业采用“五常”“4D”等先进管理模式，提升行业管理水平，将制止餐饮浪费行为纳入常态化管理。

江苏省消保委联合省餐饮行业协会

可适当增加光盘打折等优惠

各餐饮经营者应积极打造节约型餐饮，及时倡导并响应“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，实现“光盘行动”的常态化开展和深入推进。

餐饮经营者要将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务的全过程，减少餐厨垃圾；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”，并提供环保打包服务。

鼓励餐饮企业创新服务模式，调整菜品数量、分量，推出小份菜、半份菜服务，在节约前提下满足消费者品种多样化需求；提倡分餐制，有条件者可适当增加打包有奖、光盘打折等优惠奖励措施。

提出按需适量点餐、杜绝攀比消费，在宴请或婚嫁嫁娶时，多一些自助餐模式，少一些铺张攀比。

南京餐饮商会

引导顾客吃多少、点多少

倡导餐饮企业在店堂的醒目位置张贴悬挂反对铺张浪费、倡导节俭用餐的相关提示牌和标语，引导广大消费者树立科学饮食新理念，引导青少年消费者养成崇尚节约、厉行节约的良好习惯，自觉抵制铺张浪费。

在菜单上主动标示菜肴分量，引导顾客吃多少、点多少；倡导开展节约用餐的服务方式，积极推行“分餐制、公筷制、双筷制”；提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式，倡导“光盘行动”；带头不使用一次性餐具，提供环保打包服务等。

倡议餐企在大型宴会上提供自助餐服务，在商务宴上力所能及地提供分餐制服务等。



扫码看视频