



餐厅贴着“光盘行动”的海报



在秦淮区一家餐厅,食客们基本做到“光盘”

标明菜品分量、推出小份菜、推荐“打包”服务…… 南京“花式出招”助力光盘行动

遏制舌尖上的浪费,绝对不是一句口号。日前,南京餐饮商会向全市餐饮企业发出《南京餐饮业加大反对食品浪费行为的倡议书》,倡议餐饮企业加大厉行节约、反对食品浪费的工作力度。11月16日,现代快报记者了解到,目前南京“光盘行动”已经蔚然成风,消费者的节约意识已形成,商家自律和社会监督相结合,让节俭用餐成了新“食”尚。

现代快报+记者 季雨 江楠 王新月 文/摄



倡议 南京餐饮商会:开展节俭用餐服务引导

早在2020年,现代快报记者就对“光盘行动”进行过探访,那时候大部分人就做到了“光盘”。时隔两年多,11月11日,在中央文明办、商务部指导下,中国饭店协会发布倡议书《饭店餐饮企业宴会宴席反餐饮浪费指南十八条》(以下简称“十八条”),进一步引导饭店餐饮企业积极履行社会责任,有效防止宴会宴席中的浪费行为。11月15日,南京餐饮商会“接力”发出倡议,倡议全市餐饮企业积极响应“十八条”,加大厉行节约、反对食品浪费工作力度。

在南京餐饮商会发布的倡议书中,明确提到倡议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。同时,南京餐饮商会在倡议书中还建议,餐饮企业从自身做起,在菜单上主动标示菜肴分量,引导顾客吃多少、点多少,合理搭配菜品,强化节俭自律意识,引导理性的消费习惯。

在服务方面,南京餐饮商会也给出指导,倡导餐饮企业开展节俭用餐的服务方式,推行“分餐制、公筷制、双筷制”;提供“半份、半价”“小份、适价”菜品;在宴会宴席以及各类套餐菜单设计中合理搭配菜品和主食的数量、分量和规格,避免出现浪费现象。

探访 食客主动“光盘”,店家推荐“打包”服务

11月16日,现代快报记者走访了南京多家餐饮店,发现与两年多前相比,不仅食客能主动做到“光盘”,商家也采用了多种创新措施,来践行“光盘行动”。

在秦淮区的一家面店内,餐桌上五个还未收拾的餐碗中,几乎没有剩余的食物。前来就餐的王女士告诉记者:“这家店的分量比较足。为了避免浪费,我会跟服务人员说少下点面条。”食客邱先生也感觉,现在“光盘行动”已经成为自己和生活朋友的生活习惯了。“我们现在在外面吃饭,吃不完的都会打包。”邱先生告诉记者,前段时间孩子办十岁生日宴,点了一桌子菜,等到宴席结

束还剩不少,看着很可惜。“不少亲戚朋友不好意思打包,我就喊了服务员张罗起打包的事,我并不会因为打包而不开心,反而觉得能够“光盘”才是最好的结果。”

走访中,记者发现商家在餐厅内张贴“光盘行动”标识,鼓励消费者进行“光盘”。在记者探访的餐馆中,多数餐馆都在醒目位置张贴了“光盘行动”的公益海报,悬挂、摆放“厉行节约、反对浪费”倡议书。餐厅的工作人员表示,“近段时间,要求把剩菜打包的顾客越来越多了。”有的时候他们看见顾客吃剩的菜比较多,也会主动询问是否需要打包盒。

探索 “光盘行动”新面貌,菜品标明分量、点单制自助餐

在探访中,商家们不仅用潜移默化方式鼓励食客光盘,还会站在自身的角度开动脑筋,用创新的方式减少菜品浪费。

在秦淮区一家商场内的水饺店中,商家在菜单上不仅标明了一份含多少只水饺,还同时标注了一份水饺的克数供食客参考。除了水饺,店内的所有菜品都有克数显示,食客们可以根据需要,选择合适分量的菜品。在新街口有一家火锅店,以“单人份”的火锅闻名。这种“单人份”的火锅,既可以满足每个食客对于不同口味、菜品的需求,同样也可以让三五好友欢聚一堂。正在店内吃火锅的徐女士告诉记者,以往点多了菜吃不完,也觉得浪费,这种“单人份”的火锅正好适合她。

在餐饮行业,自助餐往往最容易产生浪费。雨花台区某综合型商场内的一家自助餐厅,在鼓励光盘方面就有了创新。与传统的自助餐不同,这样的新式自助餐采用点单制,无需消费者自取,由服务员按照消费者要求上菜。服务员可以根据食客的需求以及用餐量情况,向消费者推荐。店员告诉现代快报记者,他们家自助餐的生意很不错,工作日中午的客流量相对较少,但是到了晚餐和双休日,基本上都要等位置。

采用“菜单+自助餐”的餐厅,并非只此一家。在这家商场内有3家类似的自助餐厅,各家自助餐厅的主推菜品不同,包含了海鲜、日料、牛排自助等多个种类。

成效 小餐桌还好,大型宴会仍存在浪费

对于“光盘行动”这件事,南京餐饮商会秘书长曹春红一直在关注。11月16日,她在接受现代快报记者采访时表示,近年来南京餐饮商会始终倡导和遵循“厉行节约”的餐饮理念,积极做好反食品浪费宣传普及,相继发布《关于落实〈粮食节约行动方案〉的倡议书》《南京市“文明餐桌”倡议书》《关于坚决制止餐饮浪费行为,营造浪费可耻节约为荣氛围的倡议书》等行业倡议,引导全市餐饮企业加强行业自律。“南京多数餐饮企业都在积极落实各种反浪费举措,目前小桌聚餐的浪费现象已不普遍,但大型宴会仍存在浪费情况。总体来看,消费者的节约意识在逐渐增强。”

南京市商务局也一直在开展厉行节约制止餐饮浪费的行动,相关工作人员表示,南京正在大力推动餐饮服务单位狠抓餐饮节约供给侧管理,督促指导餐饮业

绿色健康发展,将厉行节约纳入到食品采购、贮存、生产、加工、服务、标识的全过程。与此同时,南京市商务局也在鼓励餐饮服务单位发展中央厨房、集约化配送中心,实施连锁经营,优化外卖服务,提升管理水平,减少食材损耗及食物浪费。

江苏省餐饮行业协会会长于学荣告诉记者,江苏在厉行勤俭节约反对浪费方面,起步早,见效快。省餐饮协会和80多家各地餐饮行业组织积极发出倡议,也得到各地餐饮企业的响应。“餐饮企业可从几个层面出发,如加工方面,做到土菜精做、巧用下脚料;在菜单设计上,推出小份菜;对于宴席,可多和宴会主办者沟通,以提升菜品品质为主,避免过多浪费。”于学荣呼吁,广大消费者也要摒弃“好面子”的心理,做到吃多少点多少,吃不完就打包。反浪费行为要贯穿于整个生产、加工、消费全过程,以及消费观念的改变。

加入光盘行动



中宣部宣教局 中国文明网