

广州区势 最关注

餐饮企业各施妙招杜绝舌尖上的浪费,文明用餐的新风尚正悄然兴起

菜品减量降价 实惠够吃反响好 海鲜按斤点餐 避免不必要浪费

大摆宴席、自助狂点、疯狂吃播……对这些“舌尖上的浪费”的现象,广州将立法规范。近期,《广州市反餐饮浪费条例(征求意见稿)》(下称“意见稿”)在广州市人大常委会官网公开征求意见和建议。对于近年来屡禁屡犯的餐饮最低消费,意见稿再次严令禁止,并明确了法律责任,最高将罚千元。此前,广州全市各区均向市民发出厉行节约,开展“光盘”行动,杜绝“舌尖上的浪费”的倡议,那么现在餐饮企业及市民是怎么做的呢?新快报记者在广州市内进行了一番走访。

■统筹:新快报记者 李应华
■采写:新快报记者 李应华 邓毅富 谢源源 朱清海



■广州市内大街小巷,目前已经张贴了不少倡导节约的海报。

新快报记者 张小奋/摄

点菜前先斟酌 避免食物浪费

近日,新快报记者走访白云区各大商业广场发现,不少餐饮门店通过张贴宣传标语、菜品减量降价、推出公筷公勺等方式,倡导健康、卫生、节约的用餐方式,广大市民也共同践行。“先生,我建议你们两个人点一斤鱼,不需要一整条,以免吃不完。”在百信广场一家海鲜店,服务员贴心地提醒顾客。当前,文明用餐的新风尚正悄然兴起。

琳琅满目的海产品,整齐摆在冰柜上,冷气飘飘,看起来很新鲜,不少顾客排着队依次选菜。“这种观光式的点菜方式很好,拿多少量自己决定,不像看着菜单点,很容易点多了。”市民康小姐说。

记者了解到,为响应“制止餐饮浪费”的号召,该店对服务员进行了培训,引导顾客适量点餐。

“两个人最多点3个菜,3个人就点4个菜,就是在人数上递增一个菜,再加上主食和青菜。”该店经营者说。同时,该店还改变了以往按个头来点海产品的习惯,提倡顾客按斤来点鱼虾,以免造成不必要的浪费。

“我们推行减量降价,对一些比较

大份的菜缩减分量,相应降低价格。顾客觉得既优惠又够吃,反响非常好。近期,店里的营业额与去年同期相比,增加了10%左右。”在安华汇,一家粤式酒家负责人如是说。

新快报记者发现,白云区不少商业广场的餐饮店都推出了小份菜,点菜时服务员便会提醒顾客适量饮食,大幅减少了食物浪费。除此之外,不少餐饮店均表示会主动告知顾客店里有提供环保打包餐盒,鼓励不浪费、不剩菜。“以前家人聚餐,多数点得满桌子都是,生怕不够吃,尤其是请客吃饭,怕没面子。最终钱花了很多,菜也剩了不少,看着实在可惜。”市民刘姨告诉记者。如今,每次聚餐,无论是家人还是客人,都会事先提醒说,少点,够吃就行,如有剩余,能打包则打包。同时,餐馆的服务人员也会善意提醒点菜的数量。“由俭入奢易,由奢入俭难。节约应成为国家经济社会发展和精神文明建设的重要课题。”刘姨说。

活用边角料 餐饮店有妙招

“相对而言,我们开展文明餐桌行动的难度会更小、力度会更大,因为一

开始就把‘节约’二字贯穿在经营的各个环节。”凯德广场一家试营业饭店的负责人介绍,“我们会根据每天的客流量,预判下一天的食材总量,采购时以预估值作为参考,烹饪时小批量下锅,同时多观察顾客对不同菜品的喜爱程度,下单量多的便多购买,少的便尽量压缩采购量。”

该广场另外一家泰式菜馆则通过活用食物边角料,让“每一粒米”都不浪费。该菜馆负责人介绍,店里将一些有营养的食物边角料进行清洗加工,烹制成小菜后,免费提供给顾客,既受到了欢迎,又节约了食材。

花都区半岛豪苑常务副总经理谢靖清向记者介绍,为响应国家号召,酒店推出了半份菜。以前,遇到两三个客人点大份菜,容易造成浪费。尽管可以打包,但打包回去70%也是扔掉了,真正再吃的不多。“我们企业成立以来一直倡导,根据实际人数配备相应的菜量,推出位上菜,包括位上点心。以前只有高档菜我们才推位上制,现在普通菜也会有位上制。尽最大可能既满足客人的需求,又避免造成浪费。”他告诉记者。

餐饮业人士经验: 提倡“加菜要加快” 避免过度点菜

花都区餐饮和酒店协会会长陈权生对新快报记者说,针对以前一些企业在办理大型宴会时浪费严重的情况,协会要求各餐饮经营企业首先在菜品方面进行精选,如以前十菜一汤一桌的标准,现在提倡“八菜一汤”。

同时,提醒客人不要为面子而铺张浪费,呼吁市民按实际情况量力消费,做文明的消费者。如果不够,酒店可及时加菜,加菜的时间会得到充足保证。现在许多企业都提倡“加菜要加快”,解决以前客人在再加菜时等候时间过长,又再另外加菜导致浪费的问题。

美食家、越秀饮食行业商会副会长刘展明则认为,食不厌精是中华美食之精粹,推进餐饮节约,要从源头抓起,要重质不重量,在选择食材上、烹饪方法上、吃法上,都要更精准,做到极至,去“吃”尽餐桌上的每一道菜,每一颗粮食。“在餐厅的吃法上,也可以用回转寿司店的方式,分碟制,吃多少,拿多少,付费多少,锱铢必较的消费方式最有效。

对于“最低消费”的问题,目前在市面依然存在,近日有一位街坊向新快报记者报料,9月份他在文德路上的某餐厅吃饭,就遇到了20人的房间要最低消费3000元。对此,有餐饮界人士认为,取消最低消费,并不能彻底地控制消费浪费,因为高消费往往取决于吃客的意愿。“可以同时实行埋单限额制,上了一定额度的消费则收餐饮消费税。”他建议。

在花都区另外一间酒店,记者还发现酒店自己制作了一些图片和视频,放在大堂大屏幕上播放,酒店营销总监林集光介绍,这是希望可以影响到食客餐饮习惯的改变。“每个月我们会更新菜牌,根据消费习惯调整菜的分量,降低菜品的价格,让客人点菜弹性更高。

专家说法

推动节约餐饮 离不开各界监督

文明用餐行动的倡导,不仅是对文明城市建设的助力,也是对餐桌文化的更新。白云区文化馆馆长冯耀波分析道,“年年有余”的传统观念,深刻影响着餐桌文化,导致不少人认为请客吃饭餐桌上有剩菜才表示客人吃得好、主人够热情,否则就是不够吃,显得主人小器。这直接导致部分消费者在宴请时大操大办,实际上是对公共资源的浪费。“杜绝餐桌浪费行为,首先是观念的改变,‘恰到好处’才是真正待客之道。文化部门要大力倡导,让这样的观念深入人心。”

广东省体制改革研究会执行会长彭澎指出,推动节约餐饮,需要餐饮店善意经营,及时告知顾客分量适可,这离不开社会各界的监督。要定期摸查、收集顾客的意见,每季度通过餐饮行业协会发布“文明餐饮商家报告”,对做得好的商家进行表彰,做得不好的,顾客可投诉,使餐饮店产生竞争意识与危机感。



■在百信广场一家海鲜店,顾客排着队依次选菜。

受访者供图