



# 上海餐饮协会昨发倡议：“反对浪费”餐厅“光盘”多了“剩宴”

《商务部、国家旅游局关于在餐饮行业厉行勤俭节约，反对铺张浪费的指导意见》在全国刮起了“绿色餐饮”之风，市餐饮协会昨发相关倡议。本报“拒绝剩宴”的系列报道也进入第二天，我们将目光聚焦于“餐桌、食客和商家”，究竟是谁“导演”了“剩宴”，又是怎样的原因造成了“剩宴”？

本报记者 范彦萍 俞韩岭 实习生 毛其莹

为了进一步杜绝餐饮业“舌尖上的浪费”，昨天，上海市餐饮烹饪行业协会快速做出反应，携手锦江、东湖、衡山、杏花楼、小南国等50余个餐饮集团（公司）近千个餐饮门店，正式向全市餐饮企业发出“厉行节约，反对浪费”倡议书。要求80多家餐饮企业上千个门店适量点菜、剩菜打包，并呼吁企业在条件允许的情况下，进一步发展外送外卖服务。

上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长陈娟娟表示，倡导反对浪费，不能矫枉过正。现在是带动内需的时代，老百姓生活条件好了，不能一边倒地要求他们不下馆子，而是要适量点餐。“即便有的客人愿意点得多也无可厚非，但一定要打包，减少餐厨垃圾。”

倡议书中有一条称：“增设点菜师，引导顾客吃多少、点多少，理性消费。”据陈娟娟介绍，倡议书中所提的

点菜师并非普通服务员，而是经过培训的专业点菜师。他们要了解一份菜的量的多少、菜的特色等等，提供诚信、理性的服务。

昨天中午，陈娟娟在吃饭时，自己也主动当了一回“光盘族”，将多余的菜打包。她表示，其实上海餐饮协会一直提倡餐饮企业为客人做好打包服务，不能浪费，反对过分包装。

“协会不是很主张商务餐的分餐服务，即将菜分到每个客人的盆子里。因为分到盆子里的菜客人未必必要吃。”陈娟娟介绍说，她主张的是每道菜上来后，使用公筷，这样吃不完打包了就很卫生。

至于白领提议的将菜量分成大、中、小、半盘的做法，她表示：“就像咖啡售卖时分成大、中、小杯一样。我们一直都非常提倡大、中、小盘。”但她也指出，半盘的操作性不大，概念不清，容易导致误会。



《记者调查》

昨天，本报记者兵分多路，实地走访沪上多种不同类型的餐饮机构，调查餐桌浪费现状。令人欣喜的是，在本报记者的目击中，无论是高档酒店，还是白领食堂，“剩”宴指数都不高，食客们大多都能有意识地杜绝浪费。不过，当“光盘”堆积时，商家的“节约提醒”则多有缺失，不少店家因担心顾客会感到不适而对“剩”宴选择“沉默”。

## 本报记者兵分浪费少了

### 上海餐饮业“反对浪费，厉行节约”倡议书节选

- 1、营造反对浪费、理性消费的良好氛围。餐饮企业要在服务中营造“反对铺张浪费、提倡理性消费”的良好氛围，改变好面子、讲排场的陋习，增设点菜师，引导顾客吃多少、点多少，理性消费，杜绝“舌尖上的浪费”。
- 2、做好剩菜打包服务，积极转变经营方式。餐饮企业要为顾客做好剩菜打包服务，既避免浪费，又减少餐厨垃圾；要在餐桌上提供公筷公匙，既讲卫生，又可减少浪费。可根据本单位的实际情况，积极发展外送外卖业务，满足大众化餐饮消费需求。
- 3、合理利用原料，促进节能降耗。餐饮企业要善于合理利用原料，创新菜点、降低能耗，要积极开展节能改造，充分提高水、电、煤、气等能源使用效率。

## 《七嘴八舌》厉行节约 从我做起

“自觉”派：  
@圆梦进行时2012 按需点菜，现在外出都随身携带食品盒，这样就能打包吃不完的菜了。  
@缪宝儿\_kaly：我从来外出吃饭都是吃不完打包带走，不管别人的眼光的。一般情况下我们是按个人饭量点菜，尽量不多点，不够的话再加菜。  
@飞飞非非：平时包里习惯放几个保鲜袋，吃火锅有什么剩的蔬菜，打包回来给兔子吃，有鱼就打包带给楼下的小猫吃。基本还是点菜的时候不点太多，宁愿先少点，然后加菜，也不要一下子点了吃不完的不好退。  
“抨击”派：  
@凌角儿：下面子，中国人最喜欢要面子，把面子放下，请客时不要铺张，够吃就好。  
@elingzheng：在吃自助餐的时候，量力而行，决不能因为“想吃出老本”的心态，而一股脑儿地把能拿的全

部拿在盘子里，结果吃不掉，造成浪费。  
@big大西瓜：中国人的传统在很短的时间内恐怕是很难改善，婚宴喜事请客的时候，为了派头、面子、风光，通常有时整鸡整鸭地浪费。觉得我们还是从小教育开始，不铺张，不浪费，珍惜每一份食物，感恩食物，不仅仅只是打包就够了。  
“谏言”派：  
@晓仙仙：我个人观点是打包盒在1-3只内可以不收费，多了就应该收，说明他们点得太浪费了。  
@围脖真好玩：建议商家，没吃完的东西按斤收取“浪费费”，收到的钱交给公益慈善组织。  
@香橙蜜桃茶：其实如果餐馆可以有定食定量的套餐的话也不错，顾客可以点半份的量，明码标价就可以了，食物吃不完必须打包带回去，不然就收取剩余食物处理费用。

### 【地点一】餐厅酒店 “剩”宴指数：

上海波特曼丽嘉酒店  
中午，记者来到上海波特曼丽嘉酒店的意大利餐厅，餐厅的环境很优雅，消费属于中高档水平，人均消费从百元到万元不等。在该酒店的自助餐厅，前来就餐的人在长长的自选桌前有序地选取自己想吃的菜，吃多少拿多少，剩菜剩饭现象几乎没有。为了避免浪费，一位客人将饭菜切得很碎，喂给两三岁的孩子吃。  
餐厅领班杰西卡告诉记者，由于西餐本身量少的特点，不容易出现剩菜剩饭，而且像一些比较昂贵的菜色如松露、鱼子酱等，本身就稀有，分量很少，更不可能出现剩下的现象。除了比萨外，客人很少会打包吃不完的西餐。  
梅园村酒家  
记者赶往梅园村酒家二楼大堂时，已经过了饭点，几个服务生正在收拾餐桌，原来当天是某单位部门聚餐，办了十来桌，散席后，几乎看不到剩菜剩饭。记者了解到，平时若是举办单位聚餐或者婚宴酒席，餐厅一般会在宴席快结束时主动将打包餐盒放在一旁，方便企业员工或者新人自己取用。“这样无形中也起到了提示的作用。”

### 【地点二】快餐店 “剩”宴指数：

吉野家  
中午时分，记者来到位于吴江路的吉野家，环顾四周，顾客浪费情况并不多见，大多数能“光盘”成功，仅少数女性食客会留一些米饭、饮料在桌上。  
食客瞿先生和朋友每人点了一份套餐，当被记者问到是否有浪费习惯时说道：“我一般会点牛肉饭套餐，其实量并不大，按照我的胃口很快就可以“消灭”掉了。我认为如果就剩了一点的的话不能说是浪费。点一份套餐本身就说明对自我的食量心里面清楚，吃不下又不能硬塞。”而记者也发现当服务员收拾桌子的时候盘子里基本上是空的，这也反映出顾客到快餐店就餐的第一理念还是吃饱为主。  
当班经理完先生也表示门店的浪费情况并不多见。“剩饭剩菜的浪费不会很多，更多的是米饭吃不下，”完先生说，“如果顾客在点餐时有要求换小或者换大，套餐的量也会随着改变，就和肯德基、麦当劳一样。”  
不过记者并未在门店内发现有类似节约提醒的标牌，完先生解释道，所以没有挂是怕对门店声誉产生不好

影响。“我们不会去主动提醒顾客，这样顾客很可能对我们店反感，从招揽生意的角度来看或许对门店有不利影响。”  
麦当劳  
在中信泰富广场一楼的麦当劳，多数人都点了一份午市套餐作午餐。记者兜了几圈后发现无论是一个人消费还是多人用餐，对食物的“利用率”整体较高，即便有些饮料一下子喝不掉，不少女性也不急于离开，慢慢“消化”。  
不过仍能看到个别浪费现象。一对坐在记者边上的情侣用餐不久后就选择离开，留下了大半个汉堡和不少薯条，记者试着摇了摇两杯可乐，发现有一杯基本就没怎么动过。  
和个别浪费形成对比的是，有些白领会将吃不掉的食物打包带走。记者看到一位男性白领用餐巾纸将一个香芋派包好塞到公文包里，他告诉记者：“已经吃了一个派，实在吃不下了，带回去当下午茶。”  
记者特地选择在废弃桶旁就座，负责大堂清洁工作的服务员三番五次将顾客遗留的餐盘“送”到了记者面前。除了一小块汉堡、几根薯条外并无大面积浪费。