

本报记者实地探访沪上多家餐饮机构 少了 但店家节约提醒尚有不足



越来越多的餐饮机构鼓励顾客将剩菜打包。
本报记者 丁嘉 摄
▲沪上一家餐厅里 酒席过后，“光盘”多剩菜少。
本报记者 贺佳颖 摄

》新闻延伸

分析1 :谁在导演 “舌尖上的浪费” ?

在记者的采访中,当各色餐厅工作人员被问到“什么样的餐厅和饭局最易造成浪费”时,几乎所有人都将矛头指向大饭店及商务类饭局。“大酒店、大饭店最容易造成浪费,特别是商务饭局会更多些,商务宴的重心并不在吃饭上,但又要让对方觉得体面,所以我认为浪费量最大!”

牛阵的餐厅负责人陈先生告诉记者,他在大学期间曾勤工俭学,当时在一家五星级大酒店打工,每桌餐价

水平在三四千元,却能经常见到浪费三四成。当时从内心里觉得可惜,并很鄙视浪费的人。”金钱豹的袁先生也坦言“高档中式饭店一桌菜2/3都没吃过”的现象比比皆是。

一位不愿具名的餐厅员工则表示,婚宴上的浪费情况较为严重。“由于婚宴是一桌人大家一起吃,如果单个人提出打包,会觉得有点尴尬。但是婚宴的菜量又很足,确实吃不完。每次宾客散尽,桌上还留了很多菜没动”。

分析2 :浪费背后的原因是什么?

记者调查发现,剩菜剩饭的产生并不是单方面的。饭店的菜色、规格、个人的口味、生活状态(比如白领赶时间,可能没有时间吃饭)以及中国传统文化中的“酒席文化”——讲面子之风,都是有关系的。

在众人眼中,“面子工程”是“光盘行动”较大的拦路虎之一,有人直言“国民素质如不提高再宣传也没用”。

好朋友多月未见,出来撮一顿有多少点多少,但空空的肚子很可能被酒水灌饱,初恋情侣出来聚餐,男士为体现“周到”或会多点无用的菜系摆腔调,亲朋难得聚一聚,点少了发起人会觉得不够“意思”,用餐结束前仍有

一桌好饭菜才觉得尽到地主之谊……而以上种种心理因素,皆成为了引起大量食物浪费的“导火索”。

对于一般食客来说,越是经济、快捷、好吃的食物,越能让他们做到“光盘”。在采访中,不少客人希望商家能在点餐时及时提醒,餐盒可以提供大小几种样式,饭菜选择上也可更精致些,套餐可以有多种品种的菜色,但菜的分量可以不用很多。此外,餐厅也可以设置儿童餐等。

有意思的是,一些厨师也认为客人把他们辛苦做完的饭菜吃完,也是对他们劳动的最好回报,而大家吃光饭菜,也减轻了餐厅垃圾处理的压力以及餐盘处理的速度。

》特别关注

餐厅坦言 劝告难、处罚难 店家期盼 :多宣传、立规范

作为商家,餐饮机构究竟对餐桌浪费持何种态度?在自助餐厅里,针对浪费现象是否会采取处罚措施?记者在采访中发现,一桌“剩”宴不仅令旁观者触目,更让店家惊心,但“劝告难,处罚难”的现状让餐饮机构也只能望“桌”兴叹。

在牛阵吃自助火锅时,食客会发现店里有显著的提醒牌,如果浪费过多会遭受处罚。牛阵的门店经理陈先生告诉记者,按规定,如果一桌“剩宴”分量>100克,店家就应该收取全单20%的附加费。但陈先生坦言店规落实“雷声大雨点小”——从2010年开业至今,每年约6到10桌,今天还没出现过“处罚”。

令陈先生记忆犹新的是,曾经有桌食客的浪费量一眼就超过了店规,服务员在要求食客补偿费用时遭到强烈拒绝,来问甚至惊动了警察,直至警察出面用门店秤测量后认为浪费确实属实,那桌食客才肯付附加费。正因为如此,牛阵服务组会小心地使用

口头提醒的权利。“真正处罚的比例相对超过浪费量比例来说很小,明显浪费才会要求处罚,毕竟大多数消费者不愿意接受处罚的。”陈先生说,(食客)会说你们又不是国家政府机关,有什么权利处罚……还是社会整体素质吧……”

而金钱豹袁先生则表示门店会用较为婉转的方式倡议食客杜绝浪费。“首先是每半小时或一小时放广播提醒,其次餐盘垫上也会告知食客‘先冷后热’,第一步该吃什么、第二步该吃什么……这也是门店提醒食客别一下子拿太多量。”牛阵陈先生则说如食客在用餐后仍要求多份牛羊肉,会让其吃完一份再给一份”。

记者采访时商家均表达了希望媒体对杜绝浪费多加宣传,也希望有关部门能对浪费现象制定相关规范,赋予商家对浪费的食客处罚的权利。但也有商家对此并不乐观,认为:“这是一代一代的事(杜绝浪费)现在可能性不大,等兴致过了一切可能照旧。”

》互动预告

亲们,还记得小时候背的“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”吗?这句名言不是盖的。

平时上馆子的有木有!能做到“吃不了兜着走”的有木有?吃得不多不少,添一盘嫌多,减一盘嫌少的有木有!

如果你是大胃王,那么请把盘中餐一扫而光!如果你是“小鸡肚肠”,请举起你尊贵的手,优雅地来一句,“小二,打包!”

要知道,时代

变了,打包的不再是“抠抠族”,而是高富帅、白富美追逐的新时尚。打包打得优雅的也是本事。

即日起,亲们可以尽情动动舌头,敲敲键盘,贡献您珍贵的“如何杜绝舌尖浪费”的金点子。

欢迎您拨打本报热线 619331111或在新浪微博上@青年报参与我们的互动。你也可以发送邮件到我们的邮箱:qnbsbh@163.com。

多路调查申城餐饮 “剩”宴指数 单位食堂泔脚桶两个减为了一个

【地点三】自助餐厅 “剩”宴指数:

牛阵

从一些准备买单或已买单的餐桌上记者看到,诸如肥牛、贡丸等肉类食品,反倒是绿叶菜的浪费几率高于肉类食品——新鲜生菜、菠菜会有一半并未动过,或者有顾客将吃不下的绿叶菜倒进锅里“洗洗”就再也不动筷子了。

在食品区周围,记者看到三个方向的大理石板上均贴有“温馨提示”,声明“请勿浪费食物,剩余食物全单加收20%的附加费”,可以看出店方希望以此来建议用餐者夹食物前内心先掂量掂量。

金钱豹

在金钱豹中信泰富店,虽然店经理表示“浪费的情况相比过去有所好转”,但记者仍能看到不少剩余海货、甜点、炒饭。

一对情侣用餐结束,留下4根蟹腿、半盆牛肉,一群年轻男女似乎已开始餐后游戏,但盘中的剩饭让服务员没有“勇气”上前收走……

和不少浪费现象相对应的却是节约食物的提醒缺失。对此中信泰富店店长袁先生作出解释:“如果挂牌子,或许会让食客感觉受到侮辱,不太好。”

【地点四】单位食堂 “剩”宴指数:

中信泰富白领食堂

记者抵达食堂时,那里已经排起了长长的队伍。

记者巡场一周,发现套餐多多少少都有剩余,点菜的白领剩菜的数量相对较少。

在处理泔脚的地方,几位收拾餐厨垃圾的阿姨正忙得热火朝天。“平时食堂里剩饭剩菜多吗?”“多!”一位张阿姨爽快地说。不过她透露说,这两天,食堂的剩饭剩菜突然变少了。“原先装餐厨垃圾的桶需要两个,这两天不知不觉变成了一个。浪费的情况比以前好多了。”

在蹲守餐盘回收点的近20分钟里,记者发现绝大多数白领都做到了尽量吃完盘中餐。

那么食堂服务员平时是否会提醒白领要适量点餐呢?食堂负责打套餐的一位阿姨表示,他们会根据男生或者女生适量增减。

东方海外大厦食堂

正逢饭点,不大的食堂里坐得满满当当,点餐处还有不少人在排队,一张可坐五六个人大圆桌前,打扮时尚的几位白领正在吃午餐。当天的菜色十分丰富,套餐有带鱼、大鸡排、生菜、木耳等,还有海带

汤。

记者观察了一下食堂的用餐情况,发现虽然大多白领都尽量吃完,但仍有不少剩饭剩菜。在餐盘回收处,一位阿姨不停地接过白领的餐盘,上面多多少少都有些剩余的饭菜,距离“光盘”还相差甚远。

记者注意到,在倒饭处的上方就张贴有温馨提示“请节约粮食”。但底下却是已经满得快溢出的泔脚桶。剩饭剩菜现象和标语放在一起,不免形成了鲜明对比。

一位餐盘里剩下很多饭菜的白领唐小姐向记者解释说,因为是工作餐,午餐时间有限,所以往往吃得匆匆忙忙。再说女生,饭量本身就不是很大。可是套餐的分量很足,想要吃光是心有余而力不足。

对于白领不经意的浪费,食堂方面也很头疼。王小姐指着前台打卡处上方的温馨提示“请节约粮食”称,这个标语已经贴了很久了,他们也一直推荐白领吃多少点多少,尤其是米饭,不够可以免费续添,还是会有浪费现象发生。对于企业来说,对于餐厨垃圾的处理也是一件麻烦事,他们很希望大家能做“光盘族”。