

谁在浪费? 谁更节约? 本报记者兵分多路探访杭城各家餐饮场所

光盘、打包渐成风尚

自助餐是浪费重灾区

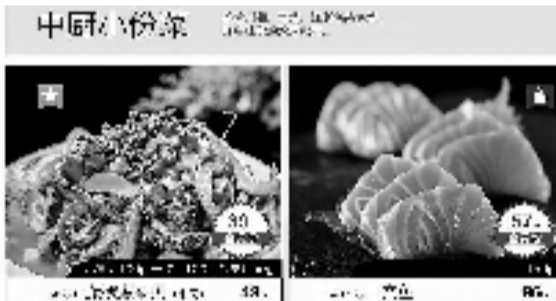
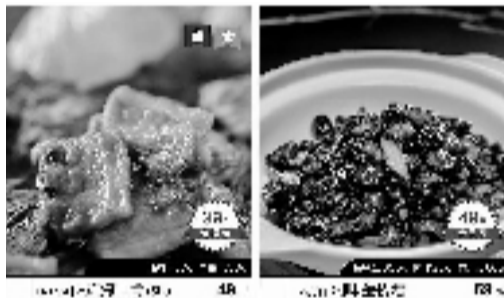
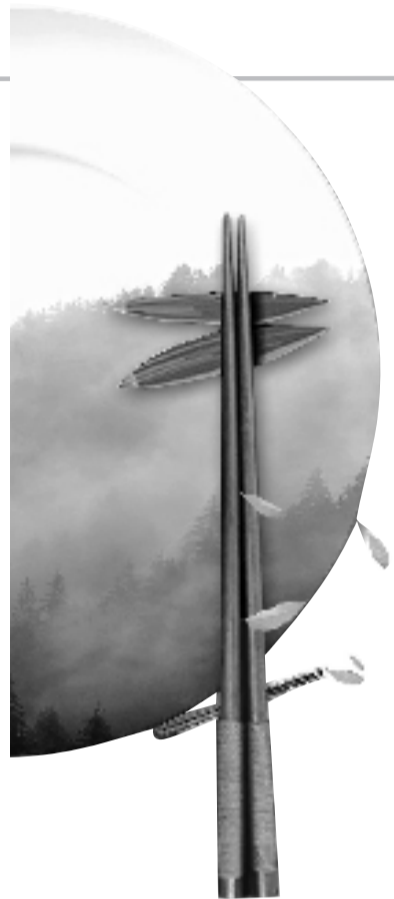
本报记者 章然 祝瑶 毛玮琦 黄葆青 徐雨阳 见习记者 周琪

在过去的7年里,说起节约粮食,我们一直会想到一个词——光盘行动。

今年,也是我们耳熟能详的“光盘行动”发起的第7年。2013年1月10日,它由一个热心公益的人发起,其宗旨是:餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做。养成生活中珍惜粮食、厉行节约反对浪费的习惯。

它试图提醒与告诫人们:饥饿距离我们并不遥远。即便时至今日,珍惜粮食,节约粮食仍是需要遵守的古老美德之一。

节约粮食,杜绝浪费,杭州做得如何? 钱江晚报记者昨日兵分多路,第一目光聚焦到了杭州的大小餐饮场所里。



餐厅推出的小份菜

探访地:自助餐厅

浪费指数:★★★☆☆

主食类浪费普遍存在 积分鼓励食客适量取餐

钱报记者昨天下午来到湖墅南路上的一家自助餐厅。听闻记者来意,餐厅的雷经理有点无奈地说,自助餐肯定比一般中餐剩的食物要多。

雷经理告诉记者,餐厅傍晚五点半开门,一些老客能一直吃到8点半。在这三个小时里,类似生蚝这样的高档食物,大家基本能吃完,但水果、面点和蛋糕之类,就会有较大程度的浪费,“当然,我们搞自助餐的,不允许打包。”

记者在现场看到,一张食客刚刚离开的桌子上,两个小蛋糕只被咬了一口,一杯饮料只喝了三分之一。

雷经理表示,他们也一直在引导顾客,“在餐桌、餐垫等地方都印上了提醒顾客“节约粮食”的标语。”为了改善浪费情况,这家自助餐厅曾推出过会员积分的奖励措施鼓励食客适量取餐,“只能奖励,但也不能对浪费食物的顾客进行惩罚。”这样的举措有一定成效,有食客可以做到光盘。

对内,自助餐厅则从菜品的制作上开始下工夫:餐品越来越精致,越来越小;生蚝等昂贵菜品限流,一次只能拿两个。

探访地:本帮菜馆

浪费指数:★★☆☆☆

点菜提醒适量

一人食、小份菜渐成潮流

在杭州知名餐企外婆家,“文明餐桌”、“不剩饭,不剩菜”、“光盘行动”的提示语随处可见。

相关负责人告诉钱报记者,她的印象中,从2012年起,外婆家就开始倡导“光盘行动”了,“从客人点菜时开始,服务员就会提醒客人适量点餐。餐厅也会根据客人的人数菜肴着搭配;在客人点好菜后,如果发现客人点的量比较多,会建议客人减少几个菜肴;客人用餐完毕会提醒客人打包。在外婆家,打包盒是免费提供的,就是为了避免浪费”。

在杭州开元名都大酒店,总经理金杭甬表示,“除了提醒之外,在菜单设计上,会根据量的不同,设计‘份菜’和‘例菜’两种类型。一般而言,份菜适合六到十人吃,例菜则是二到四人的量。点菜的数量会把握人数加一的原则,比如三个人就餐,就建议点四个菜。如果点多了,服务员会友情提示,防止浪费”。

说到浪费的“重灾区”,不得不提“宴请酒席”。为防止浪费,开元名都将很多宴席上的菜肴设计成“位上”的形式,“以前,按‘位’上的菜肴,在老百姓心目中是一些比较贵的菜肴。现在,我们会将普通食材制作的菜肴,比如一道普通的豆腐羹,也采用位上的形式,这样能更好地避免浪费。”

记者又来到位于中山北路上的新白鹿餐厅。餐厅林经理表示,如果顾客点多了,会建议他们换成小份菜。林经理告诉记者,总体来说,外地游客相比本地人会有更多的浪费情况,“人家来旅游,难免菜会多点一些,都想尝尝嘛!而且,外地游客也不太需要打包,但我们还是会提醒的。”

杭州百年老店知味观从今年疫情发生以来,大厨们尝试并丰富了单人食套餐,“单人餐不浪费,分量合适、性价比高,一推出市场,受到了大家欢迎”。

在杭州文二路的“名人名家”,记者发现,大厅的菜单上出现了“中厨小份菜”——无论是时令新菜“潮州酸菜鱼”、“藤椒煮杂贝”,还是传统菜肴“榨菜香干肉丝”、“家烧丝瓜”等,都有小份可以选择。其运营总监余勇鹏告诉记者,现在,小份菜在餐饮圈有逐渐流行的趋势,“像知名火锅店海底捞、川味观都有半份菜销售”。

探访地:街边小吃店

浪费指数:★

会有轻微浪费现象 一天累积半桶

记者来到一家位于武林路的小吃店,主营烧卖。

“我们店是早上人比较多,馒头、烧卖、粥都有卖。”开了20多年的老店,老板说生意一直不错,还会有人开车大老远赶来打卡的情况。

老板表示,来用餐的顾客基本都会“光盘行动”,很少有人会剩下两块钱一个的烧卖,吃不完也会选择打包,“毕竟用钱买的,烧卖也挺贵的,都不太会浪费。”

剩下的食物也有,米饭和面食就会剩下一部分,“饭和面,我们量比较大的。一些老顾客会提前和我们说减量,大多是小姑娘,吃不了太多。有些顾客吃不下就剩下了,但不会夸张得大半碗都不吃。”

“你们两个人,两笼烧卖差不多了,面和饭再加吃不完的。”正说着,老板对店里两个顾客提醒了。

老板指了指后面的垃圾桶,“一天差不多剩饭半桶。”

市民张女士表示,自己在外用餐基本不会浪费,“能吃完的就吃完,实在吃不完的会选择打包。现在打包都很方便的,毕竟花钱买来吃的,浪费总归是不太好的。”

另一位王阿姨也表示自己接受不了浪费食物,“我们这辈人是苦过来的呀!经历过粮食紧张的时候,所以都看不惯浪费的。”——对于王阿姨她们而言,虽然现在条件好了,但节约粮食已经成了习惯。



小吃店给出的分量也比较合适

自助餐厅里的提醒牌