



你今天“光盘”了吗?

“制止浪费、节约粮食”被广泛宣传,目前餐饮浪费现象得到有效遏制了吗?记者近日专门走访了达州主城区近三十家大中小餐饮门店,包括二马路、柴市花园步行街、三圣宫美食街、罗浮广场等几个餐饮聚集地,餐饮类型包含了火锅、汤锅、干锅、焖锅、中餐、烤肉、小吃及日韩料理。

“食”尚海报贴起来

记者从通川区市场监管局获悉,该局从8月开始协同餐饮协会通知辖区餐饮门店负责人开会,为门店提供相应的宣传海报和提高节约意识的短视频,还到门店检查服务员是否会提醒引导顾客量“肚”而行。

据记者调查了解,目前,90%的餐饮门店都张贴有相关的海报或者提示,而且

都在店内墙上、柱子上、取餐点等显眼处。也有少数没有提示的餐饮门店。某餐饮店员告诉记者:“本来都贴着的,因为部分海报更新了,换了一些我们自己的宣传标语。”二马路某餐饮大堂经理表示,“海报我们没有贴,但是在顾客点餐时,服务员必须给每一位客人提示分量多少、荤素搭配等。”

制止浪费有招数

“如果有浪费现象,我们要对服务员进行罚款,这就要求服务员要随时注意客人的点餐、用餐情况。而且服务员要辅助客人烧烤,所以客人一般不会多点。我们还根据顾客的剩菜重量,对当值服务员进行考核,比如超过100克扣20元工资。”柴市花园步行街某烤肉店的经理告诉记者。

罗浮广场某烤鸭店的服务员接受记者采访时称,“一般两个人点半只烤鸭就够吃了,但是有些客人为了价钱划得来一些,就点一只。我们是一定要提醒的,除

非客人申明一定会打包,不然我们也不敢下单。只要有浪费,我们是要被罚款的。”

除了罚款这种最直接的规定,个别门店也推出了“特别定制”。某中餐经理表示,一个人来可以点小份菜,比如小份蒸蛋。“来的人比较少,又想多点些菜,就可以点拼菜拼盘。”某火锅经理告诉记者。

三圣宫某中餐服务员说:“现在比以前好多了,今年赚钱也难,客人点餐的时候,我们要提醒。客人也会问,点几个菜合适。”

打包现象很少见

拒绝浪费,餐厅真的做到了吗?记者中午专门在市区三圣宫美食街的某餐厅用餐,想验证一下大家的“说法”。

两个人点3-4个菜,四个人点5-6个菜,离桌时,每个菜或多或少都有剩余,一个小时的用餐时间内没有看到一个人打包。

市民潘女士接受记者采访时称,其实

吃得差不多了,剩一点点很正常,哪里点得那么合适。

记者看到,有一对老夫妻是点菜最少的,也是唯一做到“光盘”的。“从挖地开始,要花那么多时间和精力才能种出来,不该浪费。我们是饿过肚子的人,知道粮食来之不易,懂得珍惜!”老夫妻说。

宴请浪费触目惊心

而商务宴请和大型酒席中,浪费现象依然触目惊心。记者采访多位市民了解到,在被商务宴请时,满桌的菜要剩大半,又没人打包,也就只能浪费掉。据周末刚参加完婚宴的张女士称,本来菜的味道就一般,仪式结束才发筷子,菜都冷了,看到桌子上剩那么多,还感觉没吃饱。

解决浪费还需时间

喜宴是百姓表达喜悦、分享幸福、联络感情的一个重要聚餐方式,但当“浪费”大于“吃饭”时,我们需不需要做一些改变呢?通川区市场监管局工作人员表示,宴请是中国人的传统,对于宴请的浪费现象我们也很痛心,但目前还没有处罚规定,只能加大宣传、提高节约意识。餐饮浪费问题的彻底解决还需要时间。”

当一个人浪费时,浪费的是“一粒米”,当所有人浪费时,浪费的是“万顷田”。有权威数据显示,全国每年浪费的食物折合成粮食约1000亿斤,是约3.5亿人一年的口粮。

厉行节约,反对浪费,从你我做起。

□达州日报社全媒体记者 唐庆

