

反对“舌尖上浪费”成永恒主题 谨防“盛宴”成“剩宴”

记者调查

倡导厉行节约、反对浪费的“光盘行动”距今已经开展了4年之久,曾经引起社会广泛关注的这项行动是否做到了可持续?舌尖上的浪费是否会再次兴起?本报记者走访调查发现,已经有不少人又将“光盘行动”抛在脑后,餐桌上的浪费现象“故态重现”,杯盘狼藉,满桌子剩菜剩饭,各式宴请依然还是浪费“重灾区”,盛宴变成了“剩宴”。



家庭、朋友聚餐常打包 各式宴请浪费现象突出

在传统文化中,人们喜欢在酒桌上谈事情,吃喝中建友情,讲究吃喝、讲究排场,为了款待客人,浪费的现象就常有出现。特别是逢年过节,餐桌浪费更是惊人。日前,记者走访了达城一些餐饮店发现:各式宴请浪费严重,而家庭、朋友聚餐则打包现象较为普遍,基本不存在浪费现象。记者在达城某中餐馆看到,一家7口人就餐后从包厢里出来,一位年轻的男子手中提着五六个打包的餐盒。该店的服务员告诉记者:“一家人出来吃饭,通常都会带上老年人,老年人节约意识强,餐桌上哪怕剩得不多,也舍不得浪费掉,类似的打包现象就比较普遍。”说起餐桌上的浪费,达城多家饭店经营者们纷纷表示,食客们就餐后若餐桌上剩余食物较多时,服务员都会主动提醒是否需要打包,但是客人们打包的意愿并不强烈,老年人打包的情况较多,年轻人打包的较少。

在一些特定的场合,浪费现象仍然比较严重。达城某家饭店经理告诉记者,平时在就餐当中商务宴请、公务宴请、求人办事、单位聚餐、举办婚宴、寿筵等活动中,客人通常都没有要打包的意思。不久前参加婚宴,看到的场景让本报记者颇为惊讶,每桌有18道菜,有部分客人用餐完毕不到30分钟,桌子上剩下的饭菜将近一半以上,梅菜扣肉只吃了两三片,笼仔粉蒸肉几乎没有动,客人用餐速度快,以致于后面上来的菜也几乎没有怎么吃,餐桌上剩余食物如此之多,但是却无一人打包。邻桌也是一样的场景,有少数客人会将一些剩下的菜打包带走,但更多的客人丝毫没有打包的意愿。清理餐桌的服务员小李看着这么多饭菜被倒进垃圾桶既心疼又无可奈何,她说:“我们也经常提醒顾客打包,但对于服务员的劝告、提醒,有些顾客好像并不在乎。”

“锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”是我们从小熟知的勤俭节约的名言警句,究竟是什么原因使得餐桌浪费再次抬头?

多重因素致浪费重现

必要的商务接待和私人宴请是无可

非议的,但是,在有些时候,“餐桌上的繁华”程度和“重要、热情、面子”画上了等号。据记者了解,在达城范围内,有相当一部分人在外就餐时不愿意打包餐桌上剩余食物,害怕“光了盘子,丢了自己的面子”,通过摆阔来炫耀虚荣,获取他人的羡慕。接受采访的市民张先生表示:“请客吃饭,总担心客人吃不饱、吃不好,害怕菜点少了会显得招待不周,难为情。不留下点剩余食物怕别人笑话自己穷酸。因此在点菜时总是会多点一些菜来显示自己的热情好客,吃不完时也不好意思当着客人的面打包,看着这么多的浪费我还是有些心疼的。”在一些公务宴请中,因不用个人掏腰包,点菜时爱讲排场,大量点菜致使浪费十分严重。另外攀比心理也为浪费现象重现起到了推波助澜的作用,这在年轻人身上表现得尤为明显。部分年轻人消费时喜欢追求档次,盲目效仿进行攀比,不顾自己的实际消费能力,崇尚“今朝有酒今朝醉”,当“负翁”层出不穷时,餐桌垃圾也随之堆积成山。市民们讨吉心理也加重了浪费重现,尤其是节假日成为了浪费高发期,为了烘托喜庆的气氛,讨个吉利,有的市民点菜时很少会考虑到是否能够吃得完,六个凉菜、六个热菜寓意“六六大顺”,十个凉菜、十个热菜叫作“十全十美”。倘若这样的浪费之风仍然得不到有效控制,那么将会助长不良风气继续蔓延。

多方举措遏制浪费

事实上,社会上有各种声音抨击这种奢侈浪费之风。2013年,“光盘行动”的出台,使得这样的不良风气得到了一定的遏制,但是时隔四年之久,浪费之风有重现之态势。如何才能让外出就餐消费理性回归?记者认为主要可以从以下几个方面着手:第一,消费者要摒弃传统的面子观,放下虚荣心,让节约意识常挂心间;第二,餐饮企业主动提供点菜节约提醒服务,主动向客人介绍菜品特色、质量和数量,推荐合理配置的菜单,推行小份餐碟,并提醒顾客按需合理点菜,帮助顾客把好数量关,从源头上减少浪费;第三,餐饮企业主动提供打包服务,让顾客把剩余食物带回家;第四,餐饮企业要做好节约激励机制,推动节约风气的形成,消费者在点菜时如果肆意浪费,又不听劝说,那么经营者可向其加收一定的提醒金作为惩罚,而对那些实现“光盘”的顾客,可以在价格上给予适当的优惠作为奖励,从而带动更多的消费者跨入节约行列之中。

记者点评:虽然在外就餐浪费现象有抬头之势,但是记者在采访中欣喜的看到,随着学校食堂半份菜、小份菜的推出,学生们在校吃饭大多都是根据自己的用餐量点合适的菜品,学校里的浪费现象相比较之下有下降的趋势。而“八项规定”的出台,也有效遏制了公款宴请的浪费。反对铺张浪费是需要我们每个人应遵守的美德。一粥一饭,当思来之不易。

(本报见习记者 田思思)

记者走基层

来自餐饮一线的故事 渠县女孩的“小确幸”



仲夏以来,连续多日的骄阳高悬于达城上空,仿佛让人置身于火炉之中。室外到处滚滚热浪,若能有一片阴凉,一阵清风,那便足以让人舒坦。而我们身边也有着一群人,他们就好比炎炎夏日里的阴凉,他们那如清风一样的微笑为我们带来舒适的消费体验,他们就是奔忙在餐饮服务第一线上的员工们。

本期“记者走基层”栏目继续带来他们的故事,近距离去感受他们在工作 and 生活中的酸甜苦辣。此次,记者来到了达城餐饮界有名的知味苑酒楼,采访一线员工贾小丽,近距离交流后发现她的身上有着与众不同的经历。

作为一名来自渠县土生土长的川妹子,在贾小丽身上有着乡村人所特有的坚韧、勤劳与质朴的品质。在工作中她也展现出了一种好学、踏实、待人诚恳的优点。与她交流之后,记者了解到她这一路的坎坷与曲折。作为一个乡下姑娘,她本可以在家人的陪伴下,无忧无虑地享受着青春时光。然而前些年,家中突逢变故,为了生计她被迫远离了家乡,而去了经济相对发达的沿海城市漂泊。独自在外工作的她时刻牵挂着家乡的亲人,在外工作几年后,家中父母渐渐地都衰老了,身边需要子女照看,这就使得她决定去

寻找一份离家稍近些的地方工作。一次偶然的机会她进入知味苑做了一名服务员。面对来之不易的机会,贾小丽十分珍惜这一份工作,每次在接受业务技能培训时十分用心,因为她明白在她的身上肩负着一重责任,那就是学到优秀服务技能后,用最贴心的服务来对待来知味苑酒楼就餐的每一位顾客,让顾客感受知味苑真诚用心的服务,最为重要的是感恩知味苑在她遇困之时给予这份宝贵的工作机会。四年来的学习与历练已经让她成为知味苑酒楼的业务能手,也成为酒楼服务员中的佼佼者,如今的她已经是一名领班管理人员。领导、同事们的关怀,和谐的工作氛围也让她在知味苑感受到家的温馨,坚定了她在知味苑努力工作的决心,因为在这里她可以感知到美好的未来和实实在在的幸福。

记者手记:在这个世上本就没有什么可以一蹴而就的事情,需要循序渐进。在遇到困难时知难而上也可以化困境为机遇。贾小丽的经历告诉我们,即便是平凡的服务员岗位,也应该用心去对待,儿时的经历造就了她吃苦耐劳、坚韧的优良品质,也使得在工作上可以进展得如此顺利。

(田思思)