

厉行节约 拒绝“剩宴”

珍惜舌尖上的美味,节约点菜、拒绝浪费。

本店推出
小份菜品
敬请品尝

WWW.AWUMS.COM

厉行节约,拒绝剩宴,争做光盘族
郑州8家餐饮企业推出“小份菜”

如果没剩菜,这边有“礼”喽

省餐饮协会已向全省餐饮行业发起节约倡议书,执行不力者通报批评



“反对舌尖上的浪费,拒绝‘剩宴’……”一场由网友发起的“光盘行动”,不仅在网络上继续发酵升温,也在我们身边火热行动起来。

在北京,749家餐厅实行了半份半价,郑州餐饮企业却一直不见行动,郑州“光盘族”忍不住问,啥时咱也能在大餐厅吃到价廉物美的小份菜?

昨日,郑州8家餐饮企业共同发起“厉行节约,拒绝剩宴,争做光盘族”餐饮公益活动,承诺将为消费者提供小份菜、无理由退菜、“光盘”有礼、提醒合理点菜、免费打包等服务,帮助消费者合理消费。

这8家餐饮企业是:阿五美食、厨乡美食、阿五中和会、黄河迎宾馆、龙祥宾馆、煜丰美食、特味村、广州大酒店。

记者 吴淑娟

饭店提醒点小份
“光盘族”
花钱少吃得好

昨天中午12点,位于英协路上的厨乡美食餐厅门口立起一块醒目的招牌:“本店推出小份菜品,敬请品尝。”

在金水路楷林商务上班的两个“光盘族”张云和葛小影坐下后,她俩点了一个地摊炒凉粉,一个梅干菜烧鸭,服务员提醒,“这些菜现在都有小份,为了避免剩菜,建议你们点小份,不够吃可以再点。”

两个女孩接受了建议,菜很快上来,配上两碗米饭,两个女孩刚好吃完。

结账时,两个菜共39元,两份米4元,共计43元,服务员提醒她们:“咱们这顿饭没有剩菜,还能到吧台领取一份礼品。”

“感觉不错,以前来吃饭,同样的菜吃大份的话要六七十块钱,有时吃不完,都浪费了。”



一家饭店内,服务员为两桌顾客上同一种菜——农家炒鸡,其中一桌的顾客点的是“半份菜”。

新华社发

小份菜价降不少 土豆烧牛肉大份55元小份35元

“我们要求服务员主动帮助消费者合理点菜,一般一位顾客点一个热菜,吃不完的菜主动协助客人打包带走,坚决杜绝浪费行为。”餐厅客户经理张会说。

在厨乡美食餐厅的两份菜谱上,大份菜和小份菜价格相差不少,比如樊家卤鸡,大份32元,小份22元;土豆烧牛肉,大份55元,小份35元;红白喜事大烩菜,大份38

元,小份25元。

张会说:“小份菜就是把每份菜的分量减少1/3,菜的色香味是不打折扣的。对厨师来说,做小份菜与做大份菜的程序和配料都是一样的,省了些原料,工费一点也没有省,所以消费者点小份菜非常划算。”

据记者观察,大多数消费者都会理性接

受服务员的点餐建议,不多点菜。餐后近半餐桌上呈现“光盘”状态。

阿五美食企划部经理刘斌说,目前多数餐馆都是“标准盘”,菜品不分大小盘,消费者总想多尝几样菜,结果是点得多吃得少。从前期部分企业已进行的试验看,区分大小盘和设置小份菜、半份菜可以减少50%左右的家庭就餐浪费。

【其他餐馆新举措】

●煜丰美食:按人数定制菜单

煜丰美食根据前来就餐者人数,分别定制出4人、6人、8人、10人、12人菜单,方便不擅点菜的顾客科学合理消费,避免浪费。该公司企划部魏主任说:“许多消费者碍于面子不愿打包,我们免费提供打包饭盒及环保纸包装袋,方便他们携带。”

●广州大酒店:推出25元套餐

广东菜似乎是精致昂贵的代名词,为参加本次“拒绝剩宴,争做光盘族”餐饮公益活动,广州大酒店推出了仅售25元一人的商务套餐,大受食客欢迎。“这个套餐包括一菜一汤一荤一主食,因为如果是一人来就餐,点一个菜单调,两个菜吃不完,这样的套餐就解决了这个问题。”

●省餐饮协会:逐步推进商务餐分餐制

河南省餐饮与饭店行业协会秘书长郭京普说,协会已经向全省餐饮行业发起了厉行节约倡议书,提出了在餐厅摆放“适量点餐,剩菜打包”提示牌,引导顾客适量点餐。加大厉行节约的宣传力度,逐步推进商务餐分餐制,根据消费人数提供可选择的套餐。提供“半份”“小份”等菜品。免费打包,免费存酒,预约消费等,并加强监督检查力度,对执行不力的企业,在协会内部给予通报批评。

“剩宴”
哪儿最多

火锅店:不便打包剩下全倒锅里

大冬天,吃火锅是很多人的首选,人多菜多,“剩宴”自然也多。

昨天中午,记者来到桐柏路上的一家知名火锅连锁店,在店里记者发现,许多桌的客人都会点上满桌的菜,酒足饭饱后,桌上总会剩下一些粉条、年糕、丸子等易饱腹的食物。记者发现有60%的客人走之前都会把剩菜一股脑儿地倒进火锅里,非常浪费。“点的时候总是觉得不够,但是每次都吃不完。”顾客周先生无奈地表示“一般吃火锅不便打包,怕商家回收剩菜二次销售也只能这么做了。”

正在收拾桌子的服务员告诉记者,“我们店里贴着杜绝浪费的告示,但是每次剩菜都很多,看着挺可惜的。”服务员小张发现一个规律,越是人少的桌剩菜越多,“可能是因为点的种类比较多,之后又吃不完了吧。”

婚宴、年会:“要面子”不打包

你去参加婚宴会打包吗?绝大多数人的回答是“不会”。

昨天中午,在英协路上的阿五美食二楼一个包间内的婚宴上,剩菜很多,大盆的肘子、牛肉等五六个菜几乎没动(如图)。服务员说,婚宴一般都很丰富,剩五六六个菜没动很正常,吃酒席的人碍于面子,都不打包。“现在我们要主动把这些剩余的菜打包,让顾客带走。”

公司年会也是剩宴集中地。

陈先生是郑州一家物流公司的财务人员,他已经连续参加了4年的公司年会。“公司人比较多,年会一般关注的都是节目和奖品,菜也就是先上的吃几口,之后上的基本都浪费了。”

庞第一次参加公司的年会,但是年会结束后面对满桌的剩菜她非常苦恼,“我其实挺想把剩菜打包的,但是人家都不要这些剩饭,如果我自己打包带走,觉得太没面子啦。”