



鸡大哥原汤鸡粉

减半用一样鲜

郑州晚报“郑美食”独家冠名商

鸡大哥原汤鸡粉，
老母鸡吊汤底味足，减半用一样鲜；
鸡大哥原汤鸡粉，选用500天以上老母鸡，
传承古法吊汤工艺，拥有6鲜标准，5大品质；
越来越多的连锁餐饮都在用。

招商电话：0371-85012188 销售电话：0371-62511606



拒绝舌尖上的浪费 郑州餐饮行业蔚然成风

近日，央视新闻联播针对餐饮行业“光盘行动”进行报道，倡导厉行节约、拒绝“舌尖上的浪费”，从每一个人做起。

在郑州，记者走访发现，不少餐厅在食客点餐时会主动提醒分量已足够，并在醒目位置打出“合理点餐”“厉行节约”等温馨提醒，有的餐厅还推出“半份菜”“小份菜”等服务，食客用完餐后打包意识也深入人心，郑州餐饮行业厉行节约已蔚然成风。 郑报全媒体记者 李冬生

郑州餐企多举措厉行节约

走进大秦地西北菜大厅，够吃就行，鼓励打包带走等提示牌醒目而立，其创始人刘其创介绍说，自2016年成立以来，大秦地西北菜就施行菜品分大小份的举措，为避免浪费，顾客就餐完毕后，有剩余的菜品，服务人员也主动询问是否要打包带走。

“您两位就餐，秘制虾尾建议点小份。”郑喜旺烧烤总经理郑保军告诉记者，顾客在点餐时，服务员会针对就餐人数合

厉行节约，从每个人做起

“一直以来，我和朋友们外出就餐，都是按人头点餐，吃不了的会打包，肯定不会浪费。”家住海珀兰轩的赵书军说，作为80后，虽然没有怎么吃过苦，但是勤俭节约的美德不能丢。在他看来，言传身教是对下一代最好的教育。“一定要从小做起，培养孩子节约的习惯。让他们知道，勤俭是我们的传家宝，什么时候都不能丢掉”。

家庭主妇韩菲说，不仅是在外用餐时要节约、打包，在家吃饭的时间更多，更应

理引导顾客点餐数量，避免浪费。同时，郑喜旺烧烤每日还根据实际出勤人数制作员工餐，厨房加工每道菜品的边角料也用于职工餐，不浪费一片菜叶。

不止于此，须水邓记叫化鸡、解家河南菜、天堂鸟水煮鱼、潮汕记生鲜牛肉火锅等餐企也纷纷响应，在其朋友圈或微信公众平台推送其厉行节约的举措，并号召食客适量点菜，饭菜打包，拒绝“舌尖上的浪费”。

该厉行节约。因为子女工作都比较忙，她每次买菜前都会事先询问在家吃饭的人数，确保够吃但又不浪费。

“厉行节约，反对浪费”是一个整体概念，不仅是食客的行动，更是餐企的责任。河南省餐饮与饭店行业协会、郑州市餐饮与饭店行业协会等组织也纷纷发出倡议，号召餐企和食客共同努力，一起制止餐饮浪费行为。相信，在大家的共同努力下，“光盘行动”将进入到每一个家庭中。

大秦地

中国西北菜连锁品牌

三大招牌菜



1 西北红柳羊肉串



2 香酥葫芦鸡



3 酥皮肉夹馍



厉行节约 反对浪费

400-071-5666



阿利茄汁面



全国连锁
300+餐厅

番茄熬汤煮面

加盟热线: 400-0230-999 www.a-liren.com