

制止餐饮浪费行为系列报道

反浪费 背景下永城餐饮现状如何

姐妹花记者对我市餐饮浪费现象的观察

近日,制止餐饮浪费行为成了社会热点话题,全国各地纷纷掀起了一场杜绝浪费、节约粮食的热潮。永城的餐饮浪费现状究竟如何?为此,姐妹花记者专程前往我市各大中小型餐饮场所,现场观察不同业态餐饮店的餐饮浪费情况,并对浪费行为进行劝导。



紫薇丽州府

21日中午11点20分左右,记者来到位于总部中心金品大厦1楼的紫薇丽州府餐厅。

作为一家典型的工作餐性质餐厅,丽州府的食客大部分都是在附近写字楼上班的上班族们。中午11点40分左右,丽州府的人流量渐渐大了起来,大伙从入口处拿好橙色的餐盘准备选购餐食。

姐妹花记者在打菜区入口处进行文明劝导,并发放制止餐饮浪费文明倡议书给食客们,不少食客都表示会吃多少买多少,践行光盘行动。

这个白切鸡看起来不错啊,要不要来一份?可是我们两个人吃不完吧,不如去前面再看看还有什么菜。姐妹花记者听见两位年龄30岁上下女士的对话,留意了一下,看到两人最终没有选择白切鸡,而是分别点了一份土豆鸡块、清炒莴苣和肉丸汤。

姐妹花记者在选菜处和付款处都停留了一会儿,注意到丽州府的食客大多是二到三人成行,而多数人在选菜时会比人数多一个。

记者在加饭处劝导食客适量

加取,在15分钟内,一共有9个人进行加饭,其中只有1位女性。而在餐具回收处,记者也注意到,至少80%左右的食客会有剩菜,但剩菜量都没有太多,基本上处于吃了牛柳剩下尖椒的情况,而女食客的剩菜率也往往高于男食客。

姐妹花记者还对现场一些剩菜较多的食客进行引导,引导他们到打包台进行打包,总体来看,作为工作餐的紫薇丽州府总体浪费程度一般,由于用餐人群属性等因素影响,这里的打包率有待提高。



水阁溪鱼馆

22日晚6点30分左右,姐妹花记者应朋友邀约,来到位于经济开发区的水阁溪鱼馆,记者一行4名大人1名小孩,点了5个菜,服务员就提醒已经够吃了。

姐妹花记者和朋友坐在1楼大厅,彼时大厅已经坐满了人,且每桌人数都在4人以上,服务员提前告知我们上菜速度有些慢,记者就借上洗手间之由在餐厅里转了一圈。

作为地方特色菜,不少食客冲

着吃鱼而来,但其实必点了鱼这个大菜以后,还会点其他的菜,并且分量都不少。姐妹花记者在一些正在翻桌的桌面上看到,残羹冷炙并不鲜见,服务员往往不以为然地迅速收掉,就迎来了下一桌客人。

吃饭间隙,姐妹花记者也听到有食客对话:要打包带回去吗?算了吧,打包回去也没人吃了。于是打包作罢。

更意想不到的,还有一桌看样子是家庭聚餐的食客,在吃到一

半的时候,桌上的一位男士的电话突然响起,听语气是有事要离开,家人们便招呼服务员把没炒的菜退掉,大伙匆匆吃了一会儿便乘车离开了。姐妹花记者走到餐桌前看到,这桌菜加上水果共9个菜,尽管个数不多,但被剩下了至少大半。

姐妹花记者在大厅通过观察,对来往的顾客进行了简单粗略的统计:在30分钟内,这家餐馆共进来客人25名,吃完离开17名,手里拎着打包餐盒的是4名。



康廷自助餐

23日下午5点30分,姐妹花记者拿着自助餐券来到位于康廷大酒店的金廷自助餐厅,在等待了5分钟之后,拿着排号纸进入餐厅。此时餐厅正值人流量巅峰,加之暑期,走动的小朋友非常多。

在牛排煎制区,5位食客正在排队等待牛排,秩序井然的样子,可牛排一煎出来,大伙便都往前凑,拿餐夹夹起牛排,最少的一位男孩也取了2块,还有一位阿姨边取边说,我们一桌9个人,拿个6

块不过分吧!

再看看其他热门的餐品面前,也都站满了人,姐妹花记者看到刚烤出来的生蚝,正准备取,身边的男士提早一步拿到了餐夹,一口气拿走了7只,转眼新端出来的生蚝餐盘只剩下一半。

记者坐在取餐区附近边吃边观察,看到如扇贝粉丝、三文鱼、鹅肝等热门菜品往往一端上来就会被一抢而空,而菜量大的如炒花蛤、香辣蟹等也颇受顾客欢

迎,很多食客都是一整盘一整盘地取。

为了吃回本和证明识货,拼命拿高价菜本无可厚非,但如果没能根据自己的食量量力而行,就造成了餐饮浪费。

但姐妹花记者现场看到,几位收餐盘的服务员一刻也停不下来,由于一些客人剩菜较多,他们还要先对残余食物和垃圾进行分拣,才能进行翻台。这样看来,存在多造成浪费的顾客不在少数。



宝二茶餐厅

15日下午4点左右,姐妹花记者来到社交网站上颇受年轻人追捧的港式茶餐厅——宝二茶餐厅。正值周末,这家茶餐厅生意还不错,不到5点钟,店里的位置已经全被坐满了,外面开始有排队等待的客人。

豉油鸡爪是我每次必点的,来晚了就没了呢。坐在邻座的一位女孩对同行的好友说道。姐妹花记者瞄了一眼:一只小蒸屉里放了一个

小盘子,上面有几只虎皮鸡爪,再看看同时上的其他几个菜,虾饺和烧麦也是一样被放在小蒸屉里,分量不多但十分精致的样子。

姐妹花记者和友人一起扫码点餐,点了一份滑蛋虾仁饭用公筷公勺共享,还点了一份鸡翅共4只,一份豉油鸡爪和虾饺皇,加上两杯饮品,吃到正好饱。

再点一份鸡爪吧,蛮好吃的,再来一份也吃得完。邻桌的女孩

们商量,只见他们又掏出手机扫码点了一份豉油鸡爪。

在这家茶餐厅里,姐妹花记者大概坐了1小时左右,大部分客人年纪都在20多岁,店里都是2-4人桌的小桌子,因为菜量不大,几乎人均点2-3个菜,并且剩余不多。

随后,记者又走访了我市其他几家人气较高的茶餐厅,由于分量有限,剩菜都差不多,除了主食之外基本没多少剩菜。

记者手记

除了以上4个地点外,姐妹花记者还走访了肯德基餐厅、市机关食堂、明珠大酒店等餐饮场所,以及烤肉店和火锅店等特殊餐饮品类店。

在走访观察和实地就餐观察中,姐妹花记者发现,在我市餐饮行业中,不同品类的餐饮店因其菜品规格、就餐氛围和顾客需求等因素不同,造成的餐饮浪费也不同。

不同餐饮品类造成的浪费不同

尽管近期反浪费热潮下,光盘、节约粮食成为市民口中的热词,但实际上,光盘率并不理想,打包率也因种种原因没能有效提高。而姐妹花记者发现,其实餐饮店的光盘率和打包率与餐饮品类也有很大关系,众所周知,如面食、火锅这一类不便打包且打包后影响口感,吃特色菜很容易踩坑,并且菜量大的还很难光盘;工作餐虽然不便打

包,但只要适当点餐就浪费有限

同时,在观察过程中,姐妹花记者还对部分商家和消费者进行了采访,发现永城餐饮行业不仅存在少数浪费重灾区,还推出了一些用心措施,来打响节约粮食保卫战。

记者 胡锦