



图1

## 核心提示

节约粮食、人人有责。外出就餐容易导致饭菜浪费是不争的事实,而且这不完全是消费者的原因:不清楚饭菜分量、不清楚客人食量、好客热情多点几道菜等都可能导致饭菜浪费。毕竟,让客人吃饱、吃好是人之常情,饭菜剩下也许并非本人初衷。

节约粮食、抵制浪费,餐饮行业应承担更多的责任,因为他们可以发挥引导作用。事实上,在我市一些饭店,一些提醒措施已经实施。在消费者点菜时,服务员提醒消费者按需点菜,帮助消费者点实惠的、适合口味的饭菜,让消费者享受到实实在在的服务。

以营养为目的,以味道为核心,从营养需求出发,推行新消费理念,减少餐饮浪费,响应建设节约型社会号召,需要消费者和餐饮行业共同努力。

图1:“一粥一饭 当思来之不易……”在周口饭店自助餐厅,每张餐桌上都摆放有写有这些字样的节粮温馨提示牌。

图2:类似提醒标牌在市区饭店经常能看到。 晚报记者 郭坤 摄

# 节约粮食 饭店有责

本报观点:餐饮行业应承担引导责任

## 抵制浪费·招数

## 抵制浪费·反响

□晚报记者 王丽丽

在餐桌上摆放温馨提示牌、向消费者发出节约粮食的倡议……针对如何节约粮食,提醒消费者养成爱惜粮食的好习惯,记者连日来走访的周口市区几家饭店、自助餐厅都“节粮有招”。

### 摆放提示牌倡议节约

“一粥一饭 当思来之不易……”在周口饭店自助餐厅,每张餐桌上都摆放有写有这些字样的节粮温馨提示牌。“自助餐讲究的是适度 and 节约,但有些消费者的浪费行为,却让自助餐消费变了味儿。”该饭店自助餐厅主管司杰告诉记者,以前消费者到自助餐厅消费,光盘子可以摆半桌,客人走后,吃不完的剩菜占一半,造成很大浪费。后来,客人们吃

饭时都能看到这样的提醒牌,久而久之,浪费现象就越来越少了。

### 餐前提醒客人合理消费

市区另一家酒店的自助餐厅负责人介绍说,为引导节约,客人到自助餐厅就餐时,迎宾服务人员就会向消费者介绍饭菜的品种、类型等,并做餐前主动提醒,客人尽量吃多少选多少,如不够吃可再选,随吃随选,不必一次选太多,以免造成不必要的浪费。八一中路一饭店采用了同样的办法,该饭店前厅经理说,包间服务员介绍菜肴时,被要求一定要很贴心地提醒客人要营养搭配、色香味俱全,不要以数量取胜,要向客人提供实实在在的服务。

### 宴会包桌视人数调整菜品

宴会包桌作为一种常见的餐饮

形式,市区一些饭店也很人性化地实施了一些“替客人着想”的节约招数,适用于“小型、小范围”的包桌。客人订包桌时先确定一份菜单,宴会当天看人数可随时调换菜品。比如有一桌人少了或者女性多,就可以把几个便宜菜调整成一个贵点的菜;如果人多,就把订好的贵点的菜调整成多个便宜点的菜品。这样的做法深受顾客好评。



### 吃不完主动打包

□晚报记者 张劲松

“以前请人吃饭为显大方、豪爽,不肯‘量入’点菜,以丰盛为荣,一桌饭菜有时连一半都吃不完,剩下的都成了垃圾。其实,在这种浪费的背后,大家都有面子问题和虚荣心理。怕别人说自己小气、吝啬,不得已充起了冤大头。”市民李先生接受采访时说,他原来总感觉打包显得小气,会被人瞧不起。但现在大家的文明意识提高了,餐后打包他不再感觉是小气了,相反还觉得是种时尚呢!记者又随机采访了几位顾客,绝大多数人表示,每当看到很多饭菜还没有吃完大家就扬长而去,心里都会觉得可惜,餐后打包不但能够显示个人的文明素养,也能够节约粮食。食客张先生说,有时服务员“适量点单”的提醒,也为东道主的节俭“圆了”场面,免了那种被人误会“小气”的尴尬。

### 点菜时善意提醒

□晚报记者 朱东一

家住周口市区芙蓉路的纪萍是

位下岗工人,她在汉阳路某饭店工作了3年。从刚开始当服务员时,她就常提醒前来就餐的消费者点菜应有节制,她说,消费者挣钱也不容易,来吃饭只要吃好吃饱就行,菜点多了吃不完就浪费了。

纪萍说,现在进饭店吃饭对普通人来说也是寻常事。来饭店吃饭的大都是普通人,消费程度一般,一桌饭下来多不会超过200元。服务员引导消费者点菜很重要,能节省不少。消费者点菜的时候,她们服务员会问当天共有几位客人,以便于指点消费者结合人数点菜。有时候感觉消费者点的菜多了,她们就主动提醒。时间长了,老顾客到她们饭店大都会吃多少点多少,尽量少浪费。

有的消费者请朋友吃饭,总以为盘子里的菜被客人吃光了会“脸上无光”,其实吃好吃饱最重要。一桌饭菜要消耗水、电、气、粮、油、菜等多种资源,菜点多了吃不完,不仅浪费资源,还浪费厨师的人工和心血。精心制作的饭菜转眼成为“垃圾”,是厨师最不愿看到的事。纪萍说,引导顾客养成良好饮食习惯,树立节俭的消费理念,对饭店及顾客本人都是一件好事。

## 抵制浪费·理由

### 剩饭剩菜成猪食 餐桌浪费何时止

□晚报记者 郭坤

处理食客的剩饭剩菜对饭店来说并不需要付出很高的人力和财力。记者从周口市区一些饭店了解到,市区附近不少养猪场每天都派专人到饭店搜集残羹冷饭用来喂猪,饭店只需将剩饭剩菜倒进泔水桶了事。虽然如此,一些饭店也表示,厨师辛苦做出的饭菜最后竟成了猪食,很可惜。从另一种角度来说,也是饭店人力成本的一种浪费。

“相对于普通餐厅,成熟的自助餐厅在这方面可以采取有效措施避免浪费。”周口饭店自助餐厅主管司杰介绍,每天他们都会综合考虑饭店的人住率以及是否有会议人员集中就餐等情况,来最终确定饭菜的供应量,以避免大量浪费。同时,自助餐厅的就餐模式决定了剩余饭菜是干净可食用的,服务人员在食客就餐完毕后直接可以食用,从一定程度上也可以减少浪费。正是由于成熟的自助餐

厅将主动权掌握在餐厅一方,因此浪费这个问题也是最好控制的。

“普通餐厅做不到自助餐厅这一点,食客吃剩下的饭菜只能倒进泔水桶,拉往养猪场。”峰基酒店前厅经理朱晶彩表示,厨师辛苦做出的饭菜虽然是由食客来买单,但是如果出现大量残羹剩饭,从某种程度上将导致双重浪费——食客钱财的浪费和厨师成果的浪费。虽然说饭店处理这些并不需要多费心思,但这一个有社会责任感的饭店所不愿意看到的不良现象。

### 饭店培养回头客 顾客打包不差钱

□晚报记者 王晨

“从顾客的角度去考虑问题,为顾客省钱,也会给饭店带来不少好处”。记者在采访中了解到,一些饭店对提醒顾客避免浪费这个问题采取了主动态度。周口饭店粤宴楼前厅经理王丽说:“客人点菜时,我们会根据就餐人数来推荐菜肴。”10位

客人服务员就会推荐8个凉菜,荤素合理搭配。如果消费者点菜过多,服务员就会及时发出提醒,让消费者感觉到饭店真正是为他着想,认为来这里消费合算,下次还会再来。这样就培养了回头客,对饭店的好处是显而易见的。

“向顾客有目的地推荐贵菜、总想着让顾客多花钱,是只重眼前利益,是有损饭店口碑的事。”峰基酒店前厅经理朱晶彩给记者打了一个比方,今天来了一桌客人,服务员根据顾客的需求帮助顾客点菜,或许这一桌菜可能没有得到很大的经济效益,但是顾客吃得满意,为饭店赢得良好的口碑,对打造饭店的积极形象起到一定的作用。

但记者在采访中也了解到,也有一些饭店存在宰客现象,给顾客推荐一些很贵的菜肴或者推荐过多的菜造成浪费。顾客在此就餐就会有上当的感觉。而饭店长期宰客,会形成恶性循环,生意只会每况愈下。“这样只顾眼前利益,不顾长远发展的做法对于饭店有害而无一利。”一位业内人士说。



图2