

制止餐饮浪费行为系列报道

自助餐、外卖、宴请是浪费 重灾区

姐妹花记者对餐饮浪费现象展开调查

日前,姐妹花记者以消费者的视角,在我市各种品类的餐饮场所进行观察,发现反浪费背景下,我市餐饮浪费现状不容乐观。紧接着,姐妹花记者又专门针对观察到的餐饮浪费重灾区展开调查,究竟是谁在挑战永城人民的光盘行动,又是谁纵容了舌尖上的浪费?



自助餐剩菜



宴会剩菜触目惊心(上图)

自助餐外带收费提示牌(下图)



自助餐商户:比起浪费更怕没人气

为进一步了解我市餐饮浪费情况,聚焦永城餐饮浪费重灾区,姐妹花记者对几个典型的餐饮品类场所进行调查。

24日,记者又前往城区其他几家自助餐餐厅,发现了自助餐餐饮浪费行为与经营利润之间的矛盾纠葛。

记者首先来到最近风靡永康人朋友圈的希尔顿自助餐餐厅,其一开业就受到了许多市民热捧,此时距离餐厅营业时间还有近1个小时,入口等待处的座椅已经坐满了人。

记者在餐厅出口处发现一块温馨提示牌,上面写着“食物谢绝外带,外带需另行支付,按正价收费”。

这是为了给一些拿多了吃不完顾客多一种选择,但实际上这样做的消费者少之又少,我们也在餐桌上和公屏上做了“光盘行动”“珍惜粮食”这些提示,但这只是倡议,实际上造成的浪费还是非常多。该餐厅的相关负责人有些无奈,很难找到有效方法,有些做法会影响到与消费者的关系。

自助餐原本是秉承着“吃多少拿多少”的就餐理念运行的,可实际上,很多消费者一提起自助餐,想起的都是“如何吃回本”,于是多拿了吃不下就造成了浪费。

除了顾客的“吃回本”心理外,制

止自助餐浪费其实还存在其他阻力。

姐妹花记者在采访永城的一些自助餐经营者时,就有业内人士透露:比起浪费,其实自助餐经营更怕没人气,因为人越多菜品就更新越快,越新鲜越丰富就可以吸引更多客人,这是一个良性循环。因此,从经营的角度看,消费者浪费的量只要没超过利润,对于自助餐行业来说都是人越多越好。

而在记者采访的商家里,吃自助餐押金现象已经绝迹,正如业内人士所说,这样的做法有点“伤感情”,毕竟大家的素质越来越高,而且目前永城自助餐市场竞争比较激烈,比起浪费食物,商家更怕的是没有顾客。

记者手记

多种原因造成浪费 重灾区

有些自助餐食材用得太差了,吃几口过了瘾就不想吃了。宴会上聊聊天就耽误了吃,服务员为了方便上菜就撤菜,节奏太快顾客来不及吃。外卖米饭对于很多女生来说真的吃不完,有时备注了少米饭商家也没注意。在采访过程中,姐妹花记者发现,餐饮浪费重灾区背后,并不是一个简单的原因就能说清的,消费者、商家甚至第三方平台等都有一定因素。

因此,向餐饮浪费行为宣战,既非一日之功,也不能凭借一己之力,更不能盲目出击。

只有找准痛点,才能痛定思痛。只有精准发力,才能全面出击。

好在,在反浪费热潮的推动下,节约粮食正在越来越成为全社会的默契。姐妹花记者在调查中也发现,永城有很多力量开始参与制止餐饮浪费行为,其中不乏值得推广和学习的方式,有值得支持和赞扬的行为。

总部中心:一天扔掉的外卖剩菜量惊人

和自助餐一样,外卖作为餐饮浪费的重灾区,很多食物也因吃不下被剩下,但由于分类欠缺,一些吃剩的外卖就被当作垃圾处理。

每天要拉2次垃圾,里面最多的是快递盒和餐盒,快递盒我们进行回收,餐盒就很重了,有的几乎没吃过,汤汤水水的很麻烦。姐妹花记者上班时在楼梯间碰见清运垃圾的李大伯,他在总部中心的写字楼负责卫生保洁工作,谈起餐饮浪费问题他连连摆手。

姐妹花记者又采访了几幢写字楼

的保洁员,通过他们口中的数据,保守估计,假设每个楼层每天造成的外卖食物剩余是2千克,一幢写字楼的浪费大概在40千克左右,总部中心目前有17幢大楼,浪费量达到680千克!

而从记者走访看到的楼梯间垃圾桶情况来看,每层2千克的浪费量并不夸张,从就餐时间段络绎不绝的外卖小哥数量来看,这个数据也十分保守。

有时候大家一起点,点多了就只好倒掉。很多外卖太大份了,两个人都吃不完哟。谈起外卖浪费现象,

宴请剩菜常态化令人漠然

而心里怪怪的。

喜宴剩菜现象和大众的传统观念及消费心理有关,不少酒店方表示,只能做到免费提供打包材料,鼓励打包,但实际上,喜宴打包对于制止整体宴请浪费而言,是微不足道的。

有些同桌的宾客没用公筷,我就不会打包。我只会打包一些独个的食物,如馒头、发糕这些。喜宴最集中的时候,比如十一假期,一顿甚至要赶多个场,每天都吃喜宴,打包回去也没人吃啊。采访中,市民对待宴请打包的态度也不尽相同。

上班族们也各有说法。

姐妹花记者对上班族们的一些观点进行梳理,总结出以下几个原因:首先,很多外卖商家的餐食分量不够合理,有些食物点一份不够吃,点两份就浪费了。其次,很多商家设置了起送金额,比如客户在外卖平台点一份早餐,明明一个肉麦饼一份粥就已经够了,却没有达到起送价,有时造成的浪费就是为了达到起送标准而多点的。还有时,商家推出一些满减促销活动,也有人会因为享受优惠而特意凑单。

姐妹花记者在调查中还发现,商务宴请宴请中占比也不低,而商务宴请的浪费形势更为触目惊心。

酒桌是办公桌的延伸,谁是真的去吃东西的啊。我市一家公司的业务员小郑笑言,陪领导和客人吃饭,本质上是一种社交行为,菜肴要点得好点得足,但又没机会吃太多,也不好意思吃太多。于是,商务宴请便成了关起包厢门的“公开浪费”。

姐妹花记者发现,宴请剩菜的常态化,似乎获得了许多市民接受,最令人后怕的是,越来越多的人觉得习以为常。



记者 胡锦