

制止餐饮浪费行为 切实培养节约习惯

郑州多餐厅推出免费打包“妙招”



郑州不少饭店免费为顾客提供打包服务

一粥一饭当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。2013年以来倡导的“光盘行动”，试图提醒与告诫人们：饥饿距离我们并不遥远，而即便时至今日，珍惜粮食、节约粮食仍是需要遵守的古老美德之一。

2020年8月11日，习近平总书记作出重要指示强调，坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻节约为荣的氛围。8月12日，郑州市餐饮与饭店行业协会也发出倡议书，鼓励各餐饮企业要积极传承和弘扬勤俭节约的传统美德，倡导“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，积极引导广大消费者“杜绝浪费”的用餐文化，营造“节约光荣、浪费可耻”的用餐氛围。

8月12日，东方今报·猛犸新闻记者记者在郑州实地探访煜丰汴京烤鸭、同盛祥、阿五黄河大鲤鱼、曼玉融合餐厅、巴奴毛肚火锅等多家品牌餐饮门店，了解餐饮行业 and 不同消费群体在日常餐饮消费中的浪费情况和节约意识。

□东方今报·猛犸新闻记者
袁海青/文图

多数食客能够理性点餐 用餐后打包已成新风尚

用餐后打包不打包？如何看待打包行为？许多消费者对这个话题其实有着不同看法。记者走访发现，大多数顾客在点菜中比较理性，用餐后也会考虑将几乎完好的菜品打包带走。

记者在煜丰汴京烤鸭一家店里探访时，随机采访了正在和朋友用餐的杨女士和赵女士。“勤俭节约是美德，平时外出吃饭点菜时会比较理性，这不是钱不钱的事。”杨女士表示，现在外出家人和朋友聚餐后，遇到点多或者部分菜品不曾吃过的情况，很自然地会喊服务员帮忙打包带走。“跟自己亲近的家

人好友在一块吃饭，打包没啥不好意思的，但是和同事以及不太熟悉的人在一起吃饭时，就不会这样做了。”赵女士补充道。

同盛祥的一位服务员则直接表示，“疫情刚结束，钱不好挣啊，近段时间用餐后打包的顾客很多，自己平时在外面就餐时也会打包，这慢慢地成了生活习惯”。

而在记者走访的另一家餐厅中就餐的王先生则表示，自己一般不打包，因为打包的菜品大多最后放在冰箱里，然后过一晚上忘了及时吃，这些打包的菜品最后也只能被扔掉。

部分餐饮门店推出“妙招” 鼓励食客免费打包

在记者走访的大多数门店中，都在墙壁或餐桌上张贴有“倡导光盘行动”“珍惜粮食”等字样的宣传海报，但也有少部分走访门店并没有这样的引导图片。此外，在煜丰、阿五等多店菜单上，记者看到这些餐厅根据食客人数制定了不同套餐菜单，菜品搭配和价格相对合理。同时在顾客打包时，还免费提供了可降解的高质量打包盒。

一些中档消费的餐厅还采取了多样的消费策略来引导顾客合理消费。记者在郑州一家曼玉融

合餐厅看到，该餐厅在3人套餐中还推出了“微乐享”的优惠卡券，顾客只要单次消费超过138元，即可获得一张优惠卡券，在本次消费菜品中挑选自己满意的一款，下次消费时+2元（或10元）即可低价获赠。“这个卡券还挺实用的，自己满意的菜，下次还会来吃。”在该店消费的一名王姓顾客表示。

阿五黄河大鲤鱼还特意制作了品牌的周边产品，在顾客“光盘”后，送上部分雨伞、围裙、定制T恤及帽子等礼品，也受到了顾客的欢迎。



郑州一些餐饮门店“光盘行动”的公益宣传

商务宴请、婚喜宴请 浪费现象较多

外出聚餐，简单省事，确实为市民带来了方便，但不可避免出现了浪费较为突出的情况。记者走访发现，商务宴请和婚喜宴请浪费情况较为常见。“因为人数较多，顾客的口味不一，宴请方考虑面子和吃饱等因素，点菜时也会尽可能多点，所以存在许多铺张浪费的情况。”煜丰汴京烤鸭一家门店的店长褚康乐表示，从以往门店顾客消费情况来看，四人以下的顾客群体点餐时相对理性，六人以上的聚餐场合会出现相对点菜过多的现象。

阿五黄河大鲤鱼一家门店负责人刘晓瑞也表达了同样的看法。随着经济水平的提升，中高端餐饮品牌成了大多数消费者商务宴请和生日、婚请宴会选择的目标，一般聚餐人数较多，许多人对消费门店的餐饮菜品的分量不甚了解，偶尔也会出现超量点餐的情况。刘晓瑞说，“为避免浪费，我们也在内部员工培训中明确要求，服务员在顾客点菜时及时告知不同菜品的分量，并参考顾客人数给他们提出理性的点餐建议”。

“光盘行动” 让餐饮厨余垃圾减少近一半

推行“光盘”在降低消费者用餐消费成本的同时，对餐饮行业也有着看得见的好处。餐饮和厨余垃圾减少也直接降低了后期清洗餐具、运送处理的人力成本。

走访门店均表示，近些年来，随着消费者消费观念和节约意识的不断提升，对餐饮门店日常不胜烦恼的餐饮垃圾带来了显而易见的改变。包括煜丰汴京烤鸭和阿五黄河大鲤鱼在内，记者走访的许多门店均表示，餐饮和厨余垃圾分别减少了1/3和1/2。

那么对于火锅类餐饮门店，餐饮和厨余垃圾减少情况如何呢？东方今报·猛犸新闻记者采访了郑州一家巴奴毛肚火锅门店负责人，该负责人表示，近年来，公司内部加大后厨刀工厨艺技能培训，也从根源上减少了食材的浪费和厨余垃圾。同时倡导节约，引导顾客打包后，目前餐厅的日均厨余垃圾比三年前减少了近一半。

倡导节约，反对铺张浪费，是传统美德，但在餐饮行业看起来似乎是一对天然的矛盾体，顾客多点餐有利于餐饮门店创收，那么门店在这个引导节约的工作中是否能主动且用心呢？对此，东方今报·猛犸新闻记者采访了郑州市餐饮与饭店行业协会秘书长刘斌。

刘斌表示，提升服务质量、尊重顾客知情权、减少顾客不必要的消费是餐饮行业发展的内在要求，这也是消费者与餐饮行业良性互动的方式。很多时候，餐饮门店主动引导顾客理性消费，无形中也会让客人产生好感，进而多来常来，从长远来看是非常重要的且有利的。