

随着人们物质生活的逐步提高,餐饮浪费的现象也有冒尖回潮的势头。近日,餐饮浪费的问题再度引发人们的热议。坐拥庐州菜和江淮菜的合肥市,餐饮行业发达,在此情况下,其餐饮浪费情况怎么样呢?

为了深入了解合肥市是否存在餐饮浪费情况,近日,记者走访市区几家酒店餐馆发现,不少食客会选择打包服务,但同时铺张浪费情况依然存在。

□ 本报记者



潜山路某餐厅内,用餐结束的桌面上,剩余饭菜并未打包带走



新安江路附近某土菜馆内,食客吃剩的饭菜

“吃一半剩一半”依旧存在

8月13日晚7点,蜀山区潜山路的一家餐厅内,人头攒动,不少食客正在用餐。记者注意到,尽管现场每桌以2至4人居多,但每桌菜品基本不低于4种。

记者发现,用餐结束,不少桌上的剩菜并未打包带走。其中,一个桌上,两个年轻男女点的4个菜几乎没怎么吃。一盘金针菇还剩1/3,一碟生菜还剩一半,一锅地锅鸡几乎没怎么动,老鸭汤也剩下小半锅,赠送的炒米几乎原封不动,旁边的自取葡萄还剩近一碟,均未打包带走。

“这种情况其实并不少见。”服务员告诉记者,现在打包的人还是比较少的,尤其是年轻人请朋友吃饭,可能是出于“好面子”或者“摆阔气”方面的考虑,往往菜点得比较多,而且都不怎么打包。

随后,记者在瑶海区新安江路附近探访发现,附近小餐馆的餐饮浪费情况同样不容乐观。在其中一家土菜馆内,记者看到,一群年轻人刚好聚餐结束,准备离席,而桌上的菜都没怎么吃。其中一位汪姓男子告诉记者,今天是几个老同学一起聚会,因为许久未见,就多点了几个菜,再要了一些啤酒。因为一直在聊天喝酒,所以没怎么吃菜,最后剩下许多菜,也不想吃了。

惜食

别让盛宴变『剩宴』 警惕舌尖上的浪费



自助餐变“浪费餐”

当天,记者在新安江路附近的一家皖北地锅鸡店看到,不少刚用完餐的桌面上,还摆满了没吃完的素菜和烧烤。

“我们店的素菜第一份二十块钱,吃完了还可以免费加,所以很多人要了第二份或者第三份最后都浪费了。”饭店服务人员告诉记者。

与之类似,自助餐厅的浪费情况同样令人咋舌。

在长江西路国购广场某自助餐厅内,记者观察发现,真正能做到适量取餐的很少。有的食客将没吃完的海鲜和海鲜,夹杂在果皮中;有的食客将没喝完的饮料,直接倒进火锅中……餐厅一侧的几桶泔水桶内,还有不少完整的龙虾、烤肉以及蔬菜。

餐厅老板董先生告诉记者,很多人在吃自助餐时,都想着多吃点,尽可能地把成本吃回来,由于是自助,大家通常每样都会尝试点,一旦遇到不喜欢吃的,或者到最后吃不下了,只能把剩下的想办法处理掉。“由于疫情影响,生意不好做,现在也没有什么剩余多少扣钱的处罚措施,浪费的情况也更加严重了”,餐厅老板董先生告诉记者,现在每天都有2至3桶泔水,里面很多是没吃完的食物。

商家鼓励顾客吃不完打包

黄山路某国际酒店经理李先生告诉记者,自己从去年11月份,开始来合肥任职的,工作期间,他发现,食物浪费和不愿打包的人并不多。“我们这边举办宴席时,我们都会提醒客人将剩余的菜品打包带走。”李先生介绍,相比其他一线城市,合肥的餐饮浪费情况算少的了。

安徽某高校食堂内,记者注意到,墙壁和餐桌上,均有张贴“请勿浪费”相关的提醒标语。一位清洁阿姨告诉记者,学校里食物浪费的情况比较少,“都是大学生,素质都比较高,浪费的情况都很少。”

记者在走访中发现,为了倡导食客打包,部分酒店还推出“打包有礼”的活动。在潜山路某酒店内,将剩余菜品打包带走的食客,可参与抽奖,获取代金券、黄山烧饼和钥匙扣等。

“文明餐桌”正在推进

为了进一步宣传合理点餐,减少浪费,记者了解到,上半年,合肥市文明办发布《合肥市“文明餐桌行动”倡议书》,倡议大家践行“光盘”行动,节俭用餐。包河区、瑶海区和蜀山区南七街道等都纷纷行动,通过发放倡议书,张贴宣传海报和标语等措施,宣传“厉行节约、反对浪费”等理念,营造浪费可耻、节约为荣氛围,引导群众积极践行绿色生活方式。

其中,瑶海区文明办累计组织530余名志愿者,向部分持证餐饮企业和各小区居民发放《合肥市“文明餐桌行动”倡议书》。截至目前,共发放倡议书5500余份,张贴公益广告2530处。

8月13日,安徽省餐饮行业协会也联合合肥市餐饮烹饪行业协会等16市餐饮烹饪协会、商会共同发出《关于“坚决制止餐饮浪费、持续做好节约型餐饮”》的倡议书,倡导在餐饮行业持续推行节约型餐饮准则。针对餐桌浪费现象,《倡议书》提出继续实施安徽制定的《节约型餐饮评价准则》地方标准,在餐饮采购、烹饪、出品和现场消费方面,强化节约措施,避免食材浪费,防止用餐浪费。