

57.3%受访者认为餐桌浪费有回头趋势

几年前,“光盘行动”曾得到社会各界的响应和参与,餐饮浪费现象也得到了改善。然而近期有媒体记者走访发现,此前推行的“半份菜”在一些餐馆已经“隐退”,“反对浪费”的宣传标志也难见踪影。如今,人们是否还在践行“光盘行动”?

上周,中国青年报社社会调查中心联合问卷网对2000名受访者的一项调查显示,57.3%的受访者认为餐桌浪费有回头趋势。讲排场(61.0%)是受访者认为造成餐桌浪费的主要原因。65.8%的受访者希望餐厅提供免费打包的服务,64.1%的受访者建议餐厅服务人员在顾客点餐时提供指导。

受访者中,00后占0.8%,90后占21.6%,80后占51.6%,70后占18.4%,60后占6.7%。

57.3%受访者认为餐桌浪费有回头趋势

郑州大学大四学生刘昕(化名)即将毕业,在大学四年中她亲身感受到了光盘行动效果的变化。“在我大一时,学校食堂每周都有光盘宣传活动,志愿者们也会张贴一些提示语。但近两年感觉重视度下降了,相应的宣传力度也小了,校园餐桌浪费现象反弹”。

在保定从事市场品牌推广工作的郭帅认为,当下依旧存在比较严重的餐桌浪费现象。“感觉近些年公款吃喝的情况缓解了,一般的家庭聚餐也不太浪费。但是一些商务型的聚餐相对来说很难做到光盘,会造成比较大的浪费”。

中国饭店协会青年名厨委



主席李奇斌则认为目前餐饮行业的光盘行动做得不错。“除了酒店餐饮,一些集团食堂都在提倡光盘行动。还有一些餐厅会将客人吃剩下的干净菜肴打包放在外面的冰箱,免费提供给有需要的人。在没有提倡光盘运动时,餐饮行业的泔水以及剩菜都是一筐一筐地倒掉。提倡光盘行动后,现在餐厅的服务员收台时,基本没有太多剩菜剩饭了”。

调查显示,57.3%的受访者认为近来餐桌浪费现象有回头趋势,32.5%的受访者认为没有,大多都能光盘。

“我自己会尽量光盘,也会提醒同桌的人士。如果我请朋

友外出就餐,一般会选择自助餐,吃多少点多少,避免浪费。”郭帅说。

某事业单位员工王学品外出就餐时一般也会光盘。“实在吃不了就打包带回家,还可以热一热接着吃。有时候会把一些食物分给小区的流浪猫狗”。

调查中,84.0%的受访者表示能做到光盘,15.0%的受访者很少光盘。如果不能光盘,60.0%的受访者会打包,还有26.4%的受访者表示会看情况,13.7%的受访者不会。

刘昕认为适度点餐可以更容易做到光盘。“平时如果和同学去新的餐馆吃饭,我们在点餐

时会询问服务员菜量,不会一下子点很多的菜”。

外出就餐时,77.8%的受访者会先点一定量的菜,不够吃时再加;38.2%的受访者会在点餐时询问工作人员菜量是否合适;35.7%的受访者会提前了解餐厅的菜系,点合适的菜。

仪式性聚餐浪费多

调查中,60.0%的受访者发现有些餐厅会在顾客点餐时提供指导,减少盲目点餐,52.7%的受访者发现有“半份菜”、“小份菜”等服务。其他减少浪费的行动还有:张贴“不留剩菜、适量点餐”的标志(46.3%)、提醒消费者打包带走剩余饭菜(40.6%)和对剩餐过多的消费者收取一定的费用(19.1%)等。

李奇斌表示设置不同的菜量有助于光盘。“我们会提供大份、中份和小份菜,这样可以满足不同消费者的需求,也可以减少浪费”。

“某一段时间宣传得比较到位,餐饮业也比较注意,相对来说效果就会好一些。但是感觉在一些二三线城市,更多是在喊口号,还缺少真正的执行和监督。”郭帅感觉目前的光盘行动更多停留在宣传层面。

“外出就餐时感觉很少有餐厅会张贴‘适度点餐’的标志,尤其是一些小餐馆,很少见到相关的标语。”王学品说。

刘昕认为,一些在校生成有光盘的意识,但是食堂的饭菜在量上的设置不够合理。“我们学校大部分食堂窗口都不分大小份,食堂阿姨打给男女生的分量都是一样的,对于一些女生来说很

难光盘。像我就属于胃口比较小的,所以我经常和同学一起吃饭,把饭菜分给同学一些。但如果我一个人吃饭,只能把吃不了的饭倒掉,自己也很心疼”。

“很多人在婚礼宴席上讲究排场,认为只有菜点得多才有面子,才是对客人的尊重。但是在我婚礼时,我让宾客们都打包带走了婚礼上没有吃完的食物。我觉得这样做挺好的。”在王学品看来,追求排场会导致很多无谓的餐桌浪费。

“一般外出就餐都会打包,但是在毕业散伙饭时,大家图开心就点了很多菜,浪费了。”刘欣认为一些仪式性的场合会造成较多的餐桌浪费。

民调显示,61.0%的受访者表示讲排场、认为有剩菜说明吃得好是造成餐桌浪费的一大原因。其他原因还有:不知道菜量、点餐过量(56.3%),好面子、认为打包丢人(46.3%)和卫生条件不好,影响就餐(42.5%)等。

对于减少餐桌浪费,郭帅认为餐饮企业不能仅以自己的利润为重,要承担一定的社会责任。“餐饮业不能为了提高营业额而让客人过度点餐。对于广大消费者来说也不能为了面子,大手大脚、铺张浪费”。

怎样做有助于减少“餐桌浪费”?65.8%的受访者建议餐厅提供免费打包的服务,64.1%的受访者建议餐厅服务人员在顾客点餐时提供指导。其他建议还有:取消餐厅的婚礼、宴席“最低消费”标准(41.2%),加大宣传,提升人们反对浪费的意识(38.6%)和对浪费过多的顾客进行处罚(33.1%)等。

(来源:中国青年报)

■ 资讯

智慧餐饮引领行业发展 助消费升级

2017智慧餐饮与智慧供应链高峰论坛在京举办

本报讯 记者彭东海 6月28日,由北京西餐业协会、上海博华国际展览有限公司主办的“2017智慧餐饮与智慧供应链高峰论坛”在北京国家会议中心举办。围绕智慧餐饮带来的变革,麦当劳、奥琦玮、蜀海、蓝源投资相关负责人分别从门店升级、供应链改革、餐饮新格局等方面展开讨论。

作为智慧餐饮的代表,北京麦当劳副总经理周炜现场介绍了“未来2.0”升级计划,她表示,“在北京现已有超过200家未来2.0餐厅。预计年底,全国近1600家餐厅将完成相关升级。”同时,在推进“未来2.0”的

变革中,为了更贴心地服务顾客,麦当劳中国特别在全国餐厅增设品牌大使的岗位,为顾客提供温馨照顾、派对主持等服务。此外,每年5月20日,麦当劳中国将举行一年一度的520全国招聘周,号召更多年轻生力军加入殷勤款待顾客的行列。这些举措无一例外,都是为了更好地提升顾客的消费体验。

消费升级同样对供应链带来机遇和挑战。蜀海供应链首席运营官龚力指出,目前餐饮供应链已经由原来的自采自加工1.0版本,经历了供应商送货店内加工、自己门店加工、中央

厨房自建等发展,逐渐升级为工业共享的5.0版本。集销售、研发、采购、生产、品保、仓储、运输、金融为一体的餐饮供应链,可以更好地提高生产、食材、服务效率。

奥琦玮董事长孔令博则以7-11、盒马鲜生为例,探讨了智慧供应链给餐饮行业带来的改变。“传统的餐饮运营已经升级为基于产业协作环境的轻资产企业,集品牌运营、产品创新、品质控制为一体。”而搭建智慧供应链管控体系需要考虑品牌内涵及定位、目标客户画像、目标客户满意度三个核心要素,只有这样才能实现以实体门店

网络为基础,虚拟服务网络为升级的立体式餐饮经营体系。

智慧餐饮同样获得了资本的青睐。蓝源投资总裁宋焕军提出,“互联网+产业链”模式创造了智慧餐饮的红海市场,以“价值经济”为主,通过传统企业与互联网的融合,发力企业级市场,寻求全新的管理与服务模式,创造出了不仅限于流量的更高价值的产业形态。

此外,圆桌讨论环节,各位嘉宾还就餐饮如何带来更好的消费体验、餐饮供应链痛点、餐饮如何获得资本关注等问题展开讨论。蓝源投资总裁宋焕军强调,“餐饮饭店企业要以国家

的发展理念为指引,实现创新协调、开发共享,同时重新认识资本,要借助金融的力量,帮助餐饮企业快速发展。”

为进一步促进餐饮转型升级,带动北京餐饮市场消费,在北京市商务委员会指导下,北京西餐业协会还将联合中国烹饪协会国际美食委员会于7、8、9月在北京石景山游乐园分别举办“互联网+品牌餐饮狂欢节”、2017国际美食产业大会、北京西餐国际文化节、北京国际美食狂欢周、互联网餐饮狂欢吃货节”等2017北京国际美食汇系列活动,深度服务各大餐饮品牌。