

# 北京各餐馆多措并举避免就餐浪费

随着餐馆堂食客流逐渐恢复到疫情前的水平,在家“憋坏了”的消费者纷纷外出就餐,餐饮浪费行为又开始显现。记者近日了解到,最近一段时间,全聚德、眉州东坡等不少餐馆纷纷通过推出小份菜、赠送“光盘”奖励等方式提醒市民避免就餐浪费,华天集团旗下不少老字号餐馆还在食材的利用上厉行节约避免浪费。

## 点餐 推出小份菜 烹制单人餐

“太久没下馆子,一翻菜单看到每样都想吃,一不小心就点多了。”市民刘大哥说出了不少人的心声。为了让消费者能多吃几种喜欢的菜肴,海底捞火锅是较早设有小份菜的餐馆之一。“基本每种菜品都可以点半份,价钱和分量都是整份的一半,这样既能满足顾客对菜品多样化需求,也

能避免浪费。”海底捞相关负责人介绍说。

疫情期间,为了避免人群聚集,各家餐馆普遍对同桌就餐人数进行限制,小份菜的模式也受到更多餐馆效仿。记者了解到,日前华天集团旗下各家老字号中,不少餐馆都推出了小份菜,让消费者可以多吃几样的同时又不造成浪费。眉州东坡酒楼也正在梳理平时消费者最喜欢的菜品,近期将在各门店推出半份半价菜。

前不久,全聚德还推出一人食套餐。一份烤鸭套餐里包含一小碟烤鸭、几张鸭饼、一个火烧和一份蘸料,另外还配有盐水鸭肝、青柠脆皮虾、新鲜蔬菜、乌鱼蛋汤等菜品,每样都是小小一份。既满足了部分消费者独自一人吃烤鸭的需求,也实现了荤素搭配,品尝多种菜肴的同时避免浪费。

## 堂食

### 打包不收费“光盘”有奖励

除了为顾客“量身定制”提供小份菜品,不少餐馆还在点餐环节提醒消费者适量点餐。据川成元麻辣香锅相关负责人介绍,各家门店都会倡导顾客适量点餐。“基本一个人3份菜,两个人6到8份菜,三个人10份出头就够。”上述负责人说,顾客点餐时每家门店服务员都会按照这个标准主动提醒,遇到点得太多的还会建议适量减少,从而避免浪费。

在宴请和聚会比较多的节假日期间,消费者外出就餐时点上满满一大桌菜的情形更加常见。为了鼓励消费者“光盘”,华天集团旗下不少老字号门店还会通过给“光盘”的消费者发红包、奖励优惠菜品等措施来鼓励节约。近期,眉州东坡酒楼也将开始为顾客赠送

“光盘”奖励。“只要顾客在店内用餐不剩菜,店里就会赠送6元小饭票,下次用餐可以无限制使用。”眉州东坡相关负责人介绍说。

如果遇到点得太多实在吃不了,各家餐馆也都会主动提醒消费者进行打包。全聚德相关负责人介绍,店里对打包外带和外卖会收取一次性餐盒费,但店内堂食的剩菜打包则不收取额外费用,以此来鼓励消费者避免餐桌浪费。

## 后厨

### 一鱼可多吃 提高出成率

除了在餐桌上避免浪费,不少餐馆更是从后厨做菜开始就厉行节约。记者从华天集团了解到,旗下不少老字号餐馆都是通过提高食材出成率和利用率,从而减少食材浪费和厨余垃圾的产生。鱼类菜肴是同春园饭店中比较受欢迎的菜

品,店里通常将鱼身做成鱼片,将鱼头做成砂锅煲鱼头,将鱼尾做成红烧划水,既不影响食用,又减少厨余垃圾。

老字号同和居饭店每日接待消费者数千人,食材使用量很大,为了减少浪费,店里还发动厨师们不断进行菜品创新,提高食材利用率。“例如常见的食材笋,我们把笋身做成干烧冬笋,笋尖就做糟溜三白的辅料;再比如我们将雪梨挖出来的球做成醉雪梨,剩余部分就用来熬制雪梨银耳汤。”店里厨师介绍说。

对于做菜和就餐过程中产生的厨余垃圾,华天旗下鼓楼马凯餐厅、新川会馆、惠丰酒家等餐馆还陆续开始引入垃圾减量装置。“装置不仅实现油水分离,还会将厨余垃圾做粉碎、挤压处理,可以实现厨余垃圾减量三四成。”华天集团相关负责人介绍说。

(北京日报)

## 北京烹饪协会联合北京餐饮业 关于“坚决制止餐饮 浪费行为”的倡议书

8月11日,中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收,对粮食安全还是始终要有危机意识,今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。

为贯彻落实习近平总书记“坚决制止餐饮浪费行为”作出的重要指示精神。北京烹饪协会向市餐饮行业 and 广大消费者发出如下倡议:

一、树立节约美德,深入实施“光盘行动”。餐饮业是民生行业,关乎千家万户,我市各餐饮企业和相关单位,积极加强健康、节约、绿色餐饮发展方向,打造节约型餐饮,倡导“厉行节约、反对浪费”的社会风尚,深入开展“光盘行动”,积极采取各种有效措施,结合疫情以来餐饮业发展趋势,将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化工作任务。

二、引导文明消费,践行社会担当。餐饮服务单位要将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务的全过程,落实垃圾分类,减少厨余垃圾;及时提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费、避免浪费;提醒消费者剩菜剩饭打包。

三、诚实守信,创新服务模式。科学合理设计套餐菜单,鼓励为消费者提供小份菜服务;餐桌上放置公筷公勺,提倡分餐制;减少使用一次性餐具。

四、加大宣传,营造良好氛围。通过张贴放置“浪费可耻、节约为荣”“一粥一饭当思来之不易”“光盘行动”“谁知盘中餐、粒粒皆辛苦”等宣传标语、店内海报、视频、点餐提示等多种形式,营造文明用餐、浪费可耻、节约为荣的氛围,结合北京消费季推出的各项优惠活动,为消费者提供文明、健康、理性的餐饮消费服务。各企业推出的消费季优惠活动中,将节约精神融入到线上消费、外卖消费、堂食消费等服务全程。切实为消费者提供健康文明、合理膳食服务。通过餐饮线上线下的宣传引导,在餐饮服务各环节,深入贯彻落实节约精神。

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰”。勤俭节约是中华民族的传统美德,珍惜粮食是饮食文明不可或缺的重要体现。我们倡议通过餐饮业的主动作为,向全社会传导适量点餐、光盘行动的文明风尚,全行业营造节约氛围,全民养成节约习惯。

北京烹饪协会  
2020年8月11日

## “标识新规”标定食品监管精细化大方向

防腐剂主要用于防止微生物生长,合规添加不会给消费者带来健康危害,厂商拿“无防腐剂”当幌子是在误导消费者。《管理办法》对此明确,对于食品中不含有或者未使用的物质,禁止在食品标识中出现“不添加”“零添加”“不含有”或类似字样,以及强调不含有或者未使用的字样。此举有助于规范和约束企业的生产经营行为,充分保障消费者的知情权。

拿到一包食品,翻来覆去找不到生产日期或保质期,好不容易找到了生产日期,字迹却又模糊不清。今后,这样的情况将被明文禁止。近日,《食品标识监督管理办法(征求意见稿)》正在市场监管总局网站上公开征求意见。

民以食为天,食以标为先。食品标识是消费者获知食品相关信息最简便、最重要的途径,也是消费者决定是否购买的第一信息源。构建完整性、统一性、系统性、权威性兼备的食品标识管理规范,以维护消费者的知情权、选择权,是监管部门此番出台食品标识监督管理办法的初衷。从“征求意见稿”的内容看,各项要求之细、涉及因素之全,无不映照出食品监管日益精细化这一大方向。

比如,在以前有关标识的规定中,针对食品的生产日期、保质期仅提出了“清晰可辨”这样的大原则,而在新的《管理办法》中,将其细化为:

“生产日期和保质期应当显著标注,可以印制在白底色的包装面上;采用激光蚀刻方式标注生产日期和保质期的,文字应当清楚。生产日期、保质期的文字高度不得小于3毫米。食品保质期不超过72小时的,食品的生产日期和保质期应当标注到小时。”

再比如,针对婴幼儿配方奶粉的标识,规定了“适用于0-6月龄的婴幼儿配方乳粉不得进行含量声称和功能声称。其可选择性成分可以文字形式在非主要展示版面,进行食品安全国家标准允许的的含量声称和功能声称”。严格执行这样的规定,基本可堵住个别厂商在产品标识上打“擦边球”、耍“小聪明”的渠道。

即将出台的《管理办法》在监管细节上的把控,不仅体现在对以往原则性要求的具体化、可视化,更体现在紧密追踪市场变化和消费者权益保护面临的新挑战,使监管以更加精细化的姿态贴近消费者的期待。

近年来,食品添加剂的滥用和行业的违规给食品安全带来很大困扰,一些食品企业以“无防腐剂”“无添加剂”为噱头吸引消费者。据专家介绍,防腐剂主要用于防止微生物生长,延长食品保质期,合规添加不会给消费者带来健康危害,厂商拿“无防腐剂”当幌子是在误导消费者。《管理办法》对此明确,对于食品中不含有或者

未使用的物质,禁止在食品标识中出现“不添加”“零添加”“不含有”或类似字样,以及强调不含有或者未使用的字样。此举有助于规范和约束企业的生产经营行为,充分保障消费者的知情权。

此外,对于社会普遍关注的未使用转基因食品原料,以“不含转基因”“非转基因”或者类似字样介绍食品、使用“特供”“特制”“特需”“监制”等词语介绍食品等行为,也被列入禁止之列,体现了以问题为导向、以消费者权益保护为目标的精细化监管原则。

值得一提的是,《食品标识监督管理办法》实施后,原卫生部制定的《保健食品标识规定》将同时废止。这意味着,在这部完整统一、系统权威的精细化食品标识规范中,保健食品也被纳入一体化管理之中。在“征求意见稿”中,诸如“保健食品警示用语区位于最小销售包装物(容器)的主要展示版面,所占面积不应小于其所在面的20%。警示用语使用黑体字印刷,包括以下内容:保健食品不是药物,不能代替药物治疗疾病”之类指向性、操作性兼具的条款也十分明细。

依法依规监管食品标识,精细化是必然选择,而标识的精细化、规范化管理,又是巩固食品安全大局的一面镜子。从这个意义上说,《食品标识监督管理办法》值得寄予积极期待。(北青报)