

暗访京城餐厅 今天大家光盘了吗?

8月18日,首都文明办等三部门发出“制止餐饮浪费、践行光盘行动”的倡议。近日,记者暗访了北京的20余家餐饮店,“光盘行动”践行得如何?来看我们的调查吧——

发现

点餐适量成为时尚

8月17日晚6时30分,记者来到位于东城区的四川驻京办招待所餐厅,因已经到了“饭点”,店里逐渐热闹起来,上座率达到了80%左右。借着就餐,记者在店内观察了近一个小时,其间有多批顾客用餐完毕,基本没有剩菜剩饭的情况。坐在记者邻座的一对夫妻点了4个菜,吃到最后,水煮鱼还剩下不少,两人主动叫了服务员“打包”。

店内服务员表示,现在客人点餐大都适量,“基本不会剩菜”。对于个别剩下菜品的,服务员也会在结账时主动询问“是否需要打包”,尽量做到不浪费食物。

走访中发现,位于东城区的一家“西四包子铺”门店点餐台前也醒目地张贴着“光盘行动”的宣传标语。该餐厅服务员介绍,自家店内的餐品主要以灌汤包等快餐为主,客人点单很少有剩菜现象,有时个别有剩余的也都会打包带走。

想法和行动间仍有距离

8月19日,记者来到朝阳区朝阳大悦城,在随机选择的“鹿港小镇”餐厅观察。晚上7

时许,紧邻靠窗座位的一桌三人用完餐后离开,桌子上的四盘菜均有约三分之一的剩余,并未被打包带走。

同样的时间,位于大兴区的一家海底捞火锅店内,有两名年轻人各自调配了3碗不同口味的小料,一共6碗拿回了桌上。

“年轻人出来搞对象可能怕被人说小气。”服务员介绍说,店里最常被剩下的就是小料和蔬菜。

8月19日晚上8时30分,记者在位于大兴区荟聚购物中心的江边城外烤鱼店看到,一张桌子上的两名年轻女孩点了一盘烤鱼,但用餐结束后,一条烤鱼只吃了一面,另一面丝毫未动,烤盘里的配菜也剩下不少。“这样逛街的小姑娘一般都不会打包,觉得拿着碍事儿。”服务员说。

这样不经意间造成的浪费,和记者的随机街采形成了对比。因为很多年轻人在接受采访时表示外出就餐不会浪费的,看来意识落实到行动上还需要接受考验。

年龄大的市民更节约

“70后”的张先生说,自己一家人下馆子都是按量点餐,一般不会浪费,就是有剩菜,也一定会打包带回家吃。

而据其他几位市民反映,

最主张“不浪费”原则的往往都是家中的老人,“剩得少,几个人分分就都吃了”“剩得多打包回去,下一顿热热再吃”……已经成为了老一辈饭桌上的口头禅。

8月18日中午,前门附近的全聚德店内,在记者观察的一个小时时间内,没有见到浪费现象。“您还剩一些烤鸭没吃完,我帮着打包一下,可以带走吃。”在记者不远处的一桌客人正要起身,就有服务员主动将剩菜打包,并拿了两包酱料放在塑料袋内。

当晚8时许,在朝阳大悦城大渔铁板烧餐厅内约有40余名食客,距离记者最近的一桌是一对夫妻与两位老人的家庭聚会,四人点餐量不少,但最终实现了“光盘”。

举措

提醒少点餐+推出半份菜

19日晚上8时许,三里屯附近的SOHO大厦内仍人头攒动。在一家湘菜馆门口,有食客进门时,服务人员会热情地推荐自家招牌菜“贡椒鱼头”,“鱼头有三斤多,但能吃的只有一小部分,菜品量都不大,四个人差不多点六个菜就够了。”

在另一家餐厅,店员表示,虽然因为顾客的饭量、消费能力存在差异,过度劝阻担心会

影响生意,但他们仍会坚持进行一定的提醒。

也有餐厅多年前就推出了半份菜,服务员对喜欢多点菜的顾客都会进行提醒,防止浪费。满福楼是北京市朝阳区东大桥附近的一家涮羊肉老店,网上评分很高,推出的菜品基本上都有半份的量。

领班刘先生称,该店从二三十年前就将菜品分为一份和半份出售,“这样做是为了不浪费食材。”此外,该店还对店员进行培训,教导店员在点菜时为顾客提供菜量建议,以免浪费。

据悉,为应对浪费食物的行为,满福楼有了新举措,“我们在顾客吃完饭时提醒顾客打包,不同意的话就跟顾客讲道理。遇到很难说服的顾客,工作人员还会送上饮料,以奖励的形式劝导顾客打包。”

专家

需从小培养节俭意识

中央党校教授、博士生导师李勇表示,虽然现在市民的“光盘”意识越来越高,但社会上的餐饮铺张浪费现象仍然存在,其实人的节俭意识并非一朝一夕形成,需要一个“长短结合”的过程。

“我所说的长,指的是青少年的养成教育,这一点特别

重要。比如在德国,他们相对来说就比较少有餐饮浪费现象发生,在孩童时代,德国人就让孩子参与到农业生产中来,每学期至少组织一次去农场体验的课程。从学习简单的知识,到形成一个爱粮节粮全方位的认识,这是很重要的一环。”李勇表示,这样可以让大家从小养成勤俭节约、爱惜粮食的习惯。

李勇说,“对一些爱面子、讲排场的人来说,有‘我自己挣的钱,想怎么花就怎么花’的想法,对一些粮食浪费行为不以为然,应从小让他知道爱惜粮食的可贵性。”李勇认为,现在应该培养大家“把饭菜吃光”才是一种时尚的做法,把“光盘行动”作为一种文明理念,要达成这样的效果,需要一个长效机制。

“据统计,餐饮浪费现象有38%来源于大型聚会,我认为应该重点关注这个方向,尤其是要管住公务聚餐,通过制度的刚性约束,切实遏制公款消费中的违法违纪行为,但是像婚宴、商务接待这种大型聚会就比较难以作出硬性要求,所以需要更多地宣传引导,让‘拒绝舌尖上的浪费深入人心’。也可以通过使用公筷公勺和分餐制等做法,有效减少食物浪费。”

(《北京青年报》)

连涨10周 牛肉价格短期仍在高位

夏季是牛肉消费的淡季,往年夏季牛肉价格会出现一定回落,但是今年牛肉价格却一反常态,出现连续上涨。“近两个月牛肉价格涨幅较大,这是前期全国牛肉价格连续4个月下跌后的正常反弹。”中国农业科学院农产品加工研究所副研究员司智陟说。

据悉,随着新冠肺炎疫情得到有效防控,全国餐饮行业逐步恢复正常营业,牛肉消费需求增加,价格出现连续上涨。从周价格看,牛肉集市均价从2月份第四周开始出现季节性回落,价格连续下跌15周后,自6月份第二周开始止跌回升,并连涨10周。对此,专家表示,牛肉价格止跌回升,主要是供应趋紧、需求增多、养殖成本居高不下、生猪价格拉动等因素共同推动。

一方面,牛肉供应紧张的

情况没有发生根本变化。当前,我国肉牛存栏和产量增长有限,牛肉供给一直趋紧。数据显示,受疫情影响今年上半年全国牛肉产量下降了3.4%。同时,进入汛期后,多地出现强降雨过程,这对肉品调运产生了不利影响,推高了局部地区的牛肉价格。另一方面,牛肉消费需求快速增长。随着新冠肺炎疫情得到有效控制,全国餐饮消费逐渐恢复,线上消费热情不减,叠加暑期出游潮等因素,这在一定程度上提振了牛肉消费。

此外,肉牛养殖成本一直居高不下。除了饲料、基建等基本养殖成本均有所增加,牛犊、架子牛价格逐年上涨,在一定程度上推高了出栏活牛价格。

“国际市场牛肉价格的上涨进一步推高了国内价格。”司智陟表示,疫情在全球持续

蔓延,导致国际市场的牛肉生产和贸易产生较大波动,牛肉进口均价同比上涨。1月份至6月份,我国牛肉进口均价比去年同期上涨11.8%。此外,国内生猪价格连续11周回升,同比上涨近一倍,带动了牛肉价格共同上涨。

那么,牛肉价格后市将怎么走呢?司智陟表示,从供给端看,全国肉牛生产正稳步恢复常态,新增产能有望在后期增加,随着出栏旺季到来,屠宰加工企业产能将进一步释放,牛肉市场供给有保证。从需求端看,大部分餐饮企业恢复正常营业,且旅游旺季来临,再加上“双节”效应拉动,未来一段时间牛肉价格还会有一波上涨。从长期来看,受需求旺盛、成本支撑和国外市场供给不稳定影响,国内牛肉价格可能将维持高位。

西城区餐企“晒光盘”有奖

本报讯 近日,从西城区获悉,为响应“光盘行动”,区市场监管局已经行动起来,向全区所有餐饮企业广泛宣传“光盘行动”,要求“餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做”。

据介绍,区市场监管局与区精神文明建设委员会办公室联合印制了“光盘行动”的宣传材料,要求全区每户餐饮单位领取一个台卡、20个桌牌、两张海报,摆放在张贴在收银台、餐桌、墙壁等处,随时随地提醒顾客珍惜粮食、节约用餐。据统计,区市场监管局共发放台卡4450个、桌牌89950个、海报89500张。同时,该局结合阳光餐饮、品质餐厅、示范街创建工作,在检查和培训中融入“光盘行动”元素,对200户2020年品质餐厅、示范街34户餐饮企业及过往评选出的712户品质餐厅进行宣传贯彻,进一步推进“光盘行动”。

与区饮食行业协会联合对餐饮企业发出倡议,建议服务员引导消费者按人按量合理点餐,对剩菜剩饭进行打包,及“晒光盘”活动等激励措施。同时,在打造西城区260家疫情防控示范餐饮店工作过程中,开展线上、线下宣传培训活动,在普及餐饮服务食品安全操作规范的同时,要求企业在制作过程中减少浪费,厨余垃圾减量,倡导推出小份菜、半份菜等形式宣传贯彻“光盘行动”。

此外,该局将全区餐饮行业分级分类建立微信群。根据企业类别,分别建立老字号、连锁企业、养老、集配、中央厨房、学校食堂、工地食堂等重点领域微信群。同时根据监管职责,分为区级餐饮群和各街道所餐饮群,通过微信群全覆盖推送“光盘行动”“拒绝舌尖上的浪费”等温馨提示。