

## “小份菜”诠释节约大道理

本报讯 民以食为天，食以俭养德。随着“光盘行动”等各项制止餐饮浪费工作的推进，“舌尖上的浪费”现象有所改观。走访北京多家连锁餐饮企业，发现“小份菜”“一人食”套餐受到消费者欢迎，“光盘”“打包”成为新风尚，“厉行节约、反对浪费”的消费理念渐入人心。同时，也存在供应链升级、奖励机制等配套难题。

午餐时间，主打鱼头泡饼的朝阳区安苑路的旺顺阁餐厅正迎来当天第一波客流高峰。前厅里，服务员向前来就餐的一家三口介绍：“咱家推荐的菜量标配是每人一斤鱼头一个菜，您三位点这些菜应该够了，回头还想用点什么可以再加。”消费者听取服务员的建议，适量点了几道菜。

后厨里，厨师安师傅在给一个8斤重的大鱼头剔骨，拆下来的鱼肉均分装入8个碗中。“我们为点大鱼头的顾客提供分餐服务，一人一小份，既方便了顾客用餐，又能有效避免浪费。”安师傅说。

防止浪费，餐饮商超门店有自己的“打法”。“商超店大多是4人以下用餐，我们针对性地推出了小份菜。以东坡肉为例，大份有9块肉，售价169元，位菜是一块肉搭配鹌鹑蛋和笋，售价29元。顾客可以自行选择，避免菜品浪费。”旺顺阁总裁张雅青表示，小份菜能带来更丰

富的消费体验，受到堂食和外卖顾客的欢迎，促进了营收增长。

南京大牌档运用信息化手段分析外卖客户用餐需求，针对性推出“白领套餐”“女神套餐”“暖心套餐”等“一人食”套餐。南京大牌档华北区市场部总监高蕊介绍：“外卖则会定期向我们提供产品销售数据和用户评价分析，帮助我们优化外卖服务。美团提供的数据显示，我们品牌52%的外卖订单集中在午餐时段，适合‘一人食’场景，于是我们从热销菜品中搭配组合了多款单人套餐，推出后长期热销。”

美团数据显示，在堂食商户中，提供小份菜的商户数及小份菜菜品数量同比增长均超过50%；在外卖方面，在美团平台上线小份菜的商户数较去年同期增加近40%，线上总销量较去年同比增长超过56%。

“越来越多的消费者认可小份菜，越来越多的商户加入到售卖小份菜的行列。”美团企业社会责任部的甘晓晨表示，推出小份菜、单人套餐，既可以帮助消费者降低选择成本，提供合理菜量选择，在消费端减少剩菜浪费，又可以助力商户合理评估备货量，从供给端降低浪费，在消费和供给两端实现“不踩坑、不浪费、得实惠”。这既丰富了消费者的餐桌，减少了餐饮浪费，也不影响商户营收。

餐饮行业商家的节约意识越

来越强，防止浪费不仅体现在菜品设计和就餐服务上，更融入了食材采购和储存、加工制作的全过程。

海底捞从后厨端发力，引入净菜和央厨直配项目，去掉门店加工环节，对食品采购、运输等进行科学管理，减少食物浪费。

旺顺阁每个月开展两次内部督导，由总部高管带队到各家门店进行飞行检查，发现食品浪费现象将予以扣分和罚款。凡是顾客用后剩余超过一半的菜，都需要进行复盘研究，找到原因并提出改进方案。张雅青表示：“‘光盘’不仅是量的要求，也是质的要求。只要菜品口味好，即便点多了顾客也会打包带走。”

无论对消费者还是商家，“厉行节约、反对浪费”都是好事，但不少商家还面临一系列现实难题。难题之一是烹饪小份菜的成本问题。难题之二是倡导适量点菜与员工奖励机制间的矛盾。部分餐厅将员工工资与点菜量挂钩，员工多推销出一个菜，店面营业额就能高一些，员工奖金也就多一些，这导致“老板提倡光盘，员工私下劝菜”的现象时有发生。

张雅青认为，“杜绝浪费需要全社会的共同努力，大家都以节约粮食为荣、以铺张浪费为耻，破除讲排场、比阔气的陋习，才能把节约进行到底。”（据《经济日报》）

## 冬奥会主媒体中心首推“智慧餐厅”

本报讯 黄子宁 随着北京2022年冬奥会日益临近，竞赛组织、场馆运行、医疗防疫等领域的新技术陆续启用。近日，位于国家会议中心二期冬奥会主媒体中心的智慧餐厅也首次在央视《新闻联播》亮相，科技助力下的冬奥后勤服务展现出更智能、更高效的特点。

面对即将到来的全球数以千计的媒体记者，此次冬奥会主媒体中心首次推出“智慧餐厅”。值得关注的是，这一“智慧餐厅”内的各类智能餐饮设备皆来自佛企碧桂园旗下的千玺机器人，如采用了汉堡机、煲仔饭机、炒菜机等十余款智能烹饪及传送设备，不仅具备自动化、可视化、高效化的特点，优化了人力成本，还在疫情防控大背景下，进一步减少了人与人的交叉接触，降低疫情传播概率及防疫成本，并能够24小时提供服务，既简约又安全。

据介绍，智慧餐厅面积达到5400平方米，能

同时容纳1700余人用餐。冬奥会期间，作为北京冬奥会赛事媒体总部和媒体记者的“主赛场”，预计将接待来自100多个国家和地区的3000多名文字和摄影记者，以及200多个转播机构的12000名转播人员。结合媒体人员不同时区、突发任务多、用餐时间不规律的工作特点，这些“黑科技”的餐饮设备给出了完美的解决方案，包括所有设备均能够24小时运作，保证点餐、制餐、出餐全流程自动化完成。

除了三个正餐时段的餐饮供应，餐厅特别设置的智能设备制餐区可24小时运营，并安排专人服务，让忙碌的冬奥会记者可随时享用现点、现制的暖心热餐。另外，为了满足各国人员不同的支付需求，每一台智能烹饪设备均配置了信用卡及手机支付系统，方便点餐。

“智慧餐厅”预计在12月初投入试运营，并于2022年1月下旬开门迎接全球媒体的到来。

广告



北京顺鑫农业股份有限公司  
鹏程食品分公司

顺鑫控股下属公司