

婚宴、商务宴请、豪华酒店……

遗憾!“舌尖上的浪费”仍有发生

近年,节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过,“新华视点”记者春节前后在上海、山西、广东等多地调查发现,在婚宴、商务宴请、豪华酒店中,“舌尖上的浪费”仍然时有发生。



(网络图)

婚宴、自助餐、豪华酒店 为浪费“重灾区”

记者近期走访上海、山西、广东等地的高档酒店餐厅,发现食品浪费现象仍时有发生。其中,婚宴、自助餐是浪费的“重灾区”,西点、冷菜等类型食物浪费率较高。

记者日前在上海明天广场JW万豪酒店的自助餐厅看到,临近收餐时间,取餐区的食物仍多有剩余。记者观察到,一些餐桌上,消费者剩余不少食物。该自助餐厅一名工作人员告诉记者,当天未吃完的食物将全部倒掉,不会留到第二天。为了减少食物浪费,餐厅会根据住店客人的数量预估大致的食材量,但很难做到精准。

记者日前在山西省太原市小店区花园假日酒店看到,当天中午正在举行婚宴,大厅内摆放着30多张圆桌,宾客坐得满满当当。随着婚礼进入尾声,宾客逐渐离场。桌上的餐食浪费严重,三分之二的桌子剩下的饭菜超过七成。盐焗鸡、面条、馒头……除了部分宾客将鲍鱼等海鲜打包带走,大部分剩菜无人问津,很多已被打开、剩余超过半瓶的果汁饮料也丢在桌上。

在广州一家海鲜酒家,记者看到,婚宴结束时,一些食客将主食、酒水饮料等打包带走,而白斩鸡、清蒸鱼等菜品大部分被剩下。

山西一家酒店的工作人员说:“结婚摆宴是人生大事,一般都会遍请亲友。主家为了面子,饭菜一定得丰盛。为此饭店提供从1888元到5888元一桌不等的套餐,还可私人定制,上不封顶,价格较高的套餐里有老虎斑、帝王蟹、佛跳墙等。每桌都是8个凉菜、10个热菜,一般都吃不完,往往会剩下一些。”



(网络图)

多是“面子问题”

很多消费者说,因为考虑面子,婚宴浪费现象较为普遍。山西一名婚礼操办者任先生坦言:“我也很心疼被浪费的粮食。但要是不多点几个菜,又担心宾客议论指点。结婚是大事,只好按习俗来,宁多勿少。”

商务宴请里的浪费很多也是因为面子。一些消费者告诉记者,宴请结束后往往不会打包——主人怕客人笑话自己抠

门、不爽利;客人没掏钱,更不好意思打包带走。

记者在采访中发现,尽管半份菜、单人餐、打包盒等已经成为餐饮行业节约粮食的普遍做法,但在豪华酒店里推广还存在困难。豪华酒店对服务质量、酒店环境有统一标准,酒店很少张贴、摆放节约粮食的宣传品,服务人员也鲜有提示节约的习惯。

此外,记者发现,还有少数人把大吃大喝、铺张浪费视为有身份、消费档次高的表现,认为如何消费是自己的自由。

上海一家星级酒店餐饮部张经理说:“来这里的往往是收入较高的消费者,不太在乎钱;如果反复提醒节约,有些顾客会表现出反感的态度,我们担心影响酒店口碑。”

促进观念更新,推动法律落地

中国饭店协会会长陈新华等业内人士认为,随着疫情防控政策调整,当前各地餐饮业正在复苏,一些地方“舌尖上的浪费”故态复萌。必须进一步强化节约意识,减少粮食浪费。

反对餐饮浪费,关键在于人们观念的更新。广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢指出,应该让更多消费者认识到,养成节俭、适度的餐饮习惯,不仅可以省钱,更是现代社会理性、文明的表现。要在全社会大力营造节约光荣、浪费可耻的风气,从学校、家庭乃至企业和单位层面加强宣传力度。

记者了解到,《中华人民共

和国反食品浪费法》已经于2021年4月实施,对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、个人等均提出防止食品浪费的具体要求。比如,婚丧嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的,组织者、参加者应当适度备餐、点餐,文明、健康用餐。

山西大学哲学社会科学学院教授邢媛认为,从社会心理角度来说,很多消费者受到群体文化影响,往往会采取从众、随大流的消费方式。有关部门和媒体等要引导公众树立节约意识,崇尚理性消费,相关法律执行、监督工作也要细化跟进。

程钢表示,宴会中的餐饮浪费是个老大难问题。一方面要加强对消费者的宣传引导,另一方面要在企业端解决问题。

陈新华等业内人士告诉记者,一些大型连锁餐饮企业,已经通过集中备料减少损耗、按需加工提高利用率、加强库房管理减少食材过期浪费等方法提升经营水平。

此外,餐饮企业可以加强数字化管理,围绕点餐量、剩菜量做好统计分析,重新设计菜单、加强各类食材的搭配和充分利用,调整每例菜品的分量,并探索推广食材资源共享。

(据新华社)