

你“光盘”了吗？ 记者兵分多路探访各大餐饮场所——

拒绝“剩宴” 吃饭点菜悠着点



职工正在食堂内按需打饭。 记者 程呈 摄

探访地点：自助餐厅

浪费指数：★★☆☆☆

少量多次出菜引导适量取餐

8月13日，记者走访我市一些自助餐厅发现，适量取餐、不剩菜、不剩饭正成为部分市民自觉表现。餐饮行业也在不断推出新举措，引导顾客文明就餐、理性消费。

8月13日下午5:30，位于湖心北路的一家餐厅自助餐开始了晚间的营业。80多个餐品陈列在不同的区域，海鲜最受欢迎，端起餐盘的食客们大都首先挑选自己喜欢的海鲜。一位小姑娘给自己的盘中装满了鲜虾和青口贝，然后再朝甜品区奔去。

“传统观念中自助餐形式的餐饮消费，比一般中餐馆饭店剩的食物可能要多一些。但从倡导‘光盘行动’以来，浪费现象有明显好转。”该餐厅的主管鲍慧芳告诉记者，客人就餐的几个小时里，类似三文鱼、生蚝、牛肉这样的高档食物，基本能吃完，但是水果、面点和炒饭之类的，就会有浪费。“百分之八十的顾客能够做到吃多少拿多少，尽量不浪费。”鲍慧芳介绍，该餐厅拥有130人的自助席位，在销售旺季他们会准备150人左右的菜品。“我们会采取少量多次的方式上餐，这样既避免浪费，也能满足顾客对食物多样化的需求。”鲍慧芳说。

晚上8:00，在一些服务员暂未收台的餐桌上，记者看见大部分餐盘里剩下的多是餐余垃圾，剩菜很少，个别餐桌会留下只吃了一口的小蛋糕和没吃完的西瓜，还有些餐桌客人离开后仅剩下一些没喝完的饮料。

自助餐厅副厨师长严健表示，为了避免自助餐过度浪费，其实餐厅一直在引导顾客。“在餐桌、餐垫等地方都印上了提醒顾客‘节约粮食’‘吃多少拿多少’的标语。我们也会多次巡场，一方面观察哪些菜品需要及时增加，发现有超量取食的情况也会善意提醒大家，货品充足，吃完再拿。”严健说。

记者采访了解到，为了杜绝自助餐浪费，餐饮行业也拿出了举措。中兴大街一餐饮部张经理告诉记者，汤类或者是蒸蛋，他们基本上都是按照份菜来做，而不是让客人自己去拿汤勺盛取。牛排、猪排类的食物每人每次只能领取一份。还有一些自助餐厅采取昂贵菜品限流，少量多次出菜等形式控制浪费。“尽管如此，依然还有市民认为，自助餐消费吃多少怎么吃是个人问题。环保节俭的氛

说起节约粮食，不浪费食物，我们会想到一个词——“光盘行动”。2013年，由“光盘行动”引出的厉行节约，反对铺张浪费新风也吹拂到了宜城。七年后，在我们的生活中，餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做……“光盘行动”是否深入人心？安庆做得如何？为此，晚报记者兵分四路，探访安庆各大餐饮场所。

围还需要大家来营造。”餐饮行业负责人说。
记者 刘惠子

探访地点：中餐馆

浪费指数：★★★★☆

家庭聚餐多打包 宴请浪费有点多

8月13日中午1:00，记者来到菱湖南路菱南桥附近的一家中餐馆，此时，店内一间包厢的客人刚刚结束聚餐，记者进入包厢后看到，餐桌上十几盘菜几乎都已清空。

“我们是家庭聚餐，吃多少就点多少，没吃完的就打包带走，留着晚上再吃。”从包厢走出的一名老年客人告诉记者说。

这家餐馆负责人李云告诉记者，家庭聚餐顾客们点餐都比较合适。“基本不会剩余，有时甚至连米饭都会打包。”李云说，在点餐时，餐管服务人员会根据客人的数量推荐菜品。“比如说五个客人我们一般会推荐五菜一汤，不够再点，这样可以杜绝浪费。”

记者随后来到文苑路与祥和路交叉口附近的一家餐馆看到，三名年轻人正在一间包厢内就餐。待他们用完后，记者注意到，这三名顾客共点了6盘菜，其中，餐桌上的鸡汤还剩余大半，一盘猪大肠也没怎么动，其余的菜也有不同程度的剩余。

“相较于年轻人，中老年人的打包意识更强。”餐馆一名吴姓负责人告诉记者，面对这种浪费情况，服务员会询问客人是否需要打包，如果客人拒绝，那剩余的食物就只能倒掉。

“还剩下这么多饭菜，看着真让人心疼。”中午2:00，少年宫东路一家酒店的服务员一边收拾着桌子一边感叹。这里刚刚举办完一场商务宴，桌上的饭菜剩余较多，记者看到，炖鸭、糖醋里脊、蹄膀等剩了大半，还有面条、馒头等主食也似乎不受“欢迎”。

这家酒店负责人汪蕾说，相比亲朋好友的聚餐，大型宴请的浪费情况较多。“尤其是婚宴、升学宴、商务宴请等，常会出现一盘大菜只吃了一点点的情况。”

汪蕾介绍，由于大型宴请大都是套餐中的固定菜品，不能同时满足所有人的喜好，此外，请客的人为了讲排场，一般只会多点而不会少点，这也是饭菜浪费的另一个原因。“针对这种情况，我们服务人员一般会主动询问客人并建议他们打包，减少不必要的浪费。”

记者 唐飞

探访地点：早餐店、火锅店、小吃店

浪费指数：★★★★☆

早餐适量 餐饮小吃难“光盘”

8月13日早上7:00，记者走访城区多家早餐店，发现早餐浪费现象不是很常见，大多数顾客都能做到“光盘”，仅有少部分顾客出现剩菜剩饭的情况。

上午7:20，市经开区回祥路一家早餐店内坐满了顾客，仅部分餐桌上剩有一些粥，但量不是很多。在另一家早餐店里，大部分顾客也都能“光盘”，仅有一名顾客因为点多了剩了一些。据早餐店老板刘伟介绍，他开早餐店有两三年了，浪费现象并不是很多。

8月12日晚8:00，在天柱山西路一家火锅店，大堂内几乎满座。采访中，记者看到有五位年轻男子正要离席，桌上的剩余食物中有半盘未动过的生菜，还有五六块肉片没有放入锅中，杯子里也有剩下的饮料没有喝完。

火锅店负责人张军说：“有时候顾客点多了在不影响二次销售的情况下，能退则退。另外，为了避免浪费，店内服务员也会提醒顾客适量点餐。”

据双岗路一家火锅店老板介绍，每天他们倒掉的餐厨垃圾在50-100升左右。对此，店内老板说：“顾客吃不完浪费钱，我们看到食材被浪费也会感到心痛。不过现在大家的节约意识都在提高，几乎很少遇到特别浪费的情况。”

“这段时间天气太热了不适合打包，只能算了。”8月12日晚8:00，在天柱山东路小吃店内，正在结账的杨女士告诉记者。

晚8:30，记者在七街大排档外转了一圈发现，部分离席的餐桌都有一些剩菜剩饭没吃完，其中很多餐桌上的啤酒只喝了一半。“今天主要陪朋友吃夜宵，上个两三盘菜不好看。”家住七街附近的陈先生说，他平时吃不完的菜偶尔会打包回去给家里的宠物吃。

在大排档外的泔水桶内，基本上都是些面条、烤鱼、龙虾、蔬菜等各类食物。

记者 徐志远

探访地点：单位食堂

浪费指数：★★☆☆☆

吃多少取多少 吃得基本很干净

8月13日中午12:00，记者来到迎江区人民政府食堂，此时正是职工进餐高峰。当天中午，除了6道荤、素菜之外，该食堂还提供羊蝎子米线套餐，吸引不少职工购买品尝。

(下转6版)