

□文/图 半岛全媒体记者 钟迎雪 毛梓权

拒绝
剩宴「吃不了兜着走」成常态
点餐控制量

青岛某酒店内倡导节约的温馨提示。

记者调查自助餐等仍有浪费现象



市民王先生展示打包的喜宴菜品。



扫码参与 新闻互动

近日,习近平总书记作出重要指示强调,坚决制止餐饮浪费行为,切实培养节约习惯。8月12日、13日,记者走访多家酒店餐馆、烧烤店、自助餐厅以及写字楼调查发现,大多数消费者已形成良好的“光盘”习惯,剩菜打包带走已成为共识。但在一些烧烤店、火锅店、自助餐馆等,仍有浪费现象发生,让人心痛不已。

餐厅剩菜打包成常态
烧烤、自助餐挺浪费

早在2013年年初,一场倡导节约粮食的“光盘行动”便在岛城受到热烈响应。经过近7年时间,“光盘”已成为青岛市民和商家的自觉行为。

“感觉吃得差不多了,快去拿打包袋吧。”8月12日下午1时,记者来到崂山区的一家酒店,三楼的宴会厅正在举办回门宴,宾客离席前,服务员小丁提前准备好了打包袋,看着宾客们将吃剩的饭菜分类打包拎走,小丁将盘碗、酒杯分类整理到餐车上推下楼,走一趟便能收拾完4张餐桌。换做以前,由于剩菜较多不打包,收拾一张桌子就需要装一辆餐车,4张餐桌需要楼上楼下走上4趟。

随后,记者来到青岛威斯汀酒店,一进餐厅便看到了“节约粮食,适量取餐”的提示牌。“您的餐点打包好了。”在酒店中餐厅,除了不便携带的少量海鲜汤底,吃剩的菜品已经由服务员为客人全部打包好。

虽然“吃不了兜着走”的节约意识已深入人心,但在一些地方,让人痛心的浪费现象仍在发生。

“肉可以回家加热再吃的,他们都没拿走……”服务员大姐皱着眉头嘟囔道。8月12日晚10时,松岭路上的一处烧烤摊,服务员正在清理桌上的剩菜,两串烤肉、一盘小海鲜被直接收进了垃圾桶。

8月13日中午,记者在海尔路上的某大型商场美食街走了一趟,看到一家火锅店内吃剩的青菜、丸子等摆满一桌。一旁的自助餐厅里,浪费现象更为明显,一片片西瓜、整块的披萨等摆在顾客餐桌上,“总觉得我们花了钱,自助餐就应该吃回本钱来,所以拿了很多,结果没吃完,又不好再送回去,所以就浪费了。”一位顾客不好意思地说道。

写字楼里翻遍垃圾桶
空餐盒不少剩菜很少

除了在店堂食,白领一族是每天的外卖订单大户,在青岛的写字楼里是否存在外卖餐饮浪费现象呢?8月12日,记者先后到市南区、市北区三处写字楼进行了探访。

在市南区香港路沿海的一栋高层写字楼里,记者来回翻看了多个楼层垃圾桶,发现各楼层几乎没有餐余垃圾的踪迹。“都吃得精光,我天天在这处理垃圾,很少看见浪费的。浪费

粮食简直就是犯罪!”正在垃圾桶旁打扫的保洁员老李告诉记者。

位于宁夏路山东路路口的一处写字楼,办公人员较多,每层的垃圾桶内都有不同数量的外卖包装。记者顺着楼层翻看垃圾桶,废弃餐盒绝大部分是空的。记者统计了近十层楼垃圾桶内翻出的外卖餐盒,餐余垃圾总共只有半个海带馅的包子和半盒米饭,此外就是少量的咸菜、汤底。

“其实现在人们节俭意识还是蛮强的,我每次送餐,看到很多人都备注‘少放米饭,吃不完’。”一名外卖小哥在电梯里告诉记者。

随后,记者前往位于延吉路的一座写字楼,走遍楼层,发现垃圾桶内的外卖餐余情况和之前探访的写字楼差不多。“我在这上班3年多了,对周围的外卖也比较熟悉,点外卖的时候都是选自己喜欢吃的东西,所以一般不会剩下。”在这里上班的王女士告诉记者。

节约从适量点餐开始
用公筷写进喜宴协议

“今天的海蜇头出菜能多,多备一点,海鲜饺子先不要包了,量够了。”8月12日上午10时,崂山区君汇酒店的负责人曲新法正在安排厨师适量备餐。曾经亲眼看着大量剩菜被倒掉感觉挺揪心,所以曲新法现在坚持一个原则:宁愿不够,也不浪费。“节约要从源头开始,那就是适量点餐。来6个人要点10个菜,那肯定是吃不完的,这时候我们都会劝一下,告诉客人菜量大,5菜一汤绰绰有余。就算是给他们上了10个菜,吃不完也请打包带回去。”曲新法说道。

在新日盛望角酒店,总经理王林给记者算了笔账,该酒店每年承接近100场婚宴,平均每场婚宴20桌,每桌厨余垃圾按照10斤来算,一年也得有两万斤厨余垃圾,但是如果宾客能坚持剩菜打包带走,厨余垃圾将会减少近70%,还能为酒店节省近三成的人力。

而为了使打包的菜品更卫生,酒店还在喜宴协议上写明“请宾客使用公筷公勺”。作为一个从事餐饮工作21年的老将,王林深有感触:“以前,大家总觉得吃不完打包回家是图省钱,有一种没面子的心理,但现在不打包才是真的没面子,因为浪费才是最难看的行为。所以,现在办喜宴的宾客都做得特别好,用套餐都能够及时打包,浪费现象极少。”

链接>>>

全国人大将立法制止餐饮浪费

如何加强立法,制止餐饮浪费行为?据全国人大常委会法工委环境法室一级巡视员张桂龙介绍,全国人大常委会法工委专门传达学习、深刻领会、贯彻落实习近平总书记重要指示精神和常委会领导同志批示要求,明确要求按照“要加强立法,强化监管,采取有效措施,建立长效机制,坚决制止餐饮浪费行为”的要求,抓紧研究提出立法工作方案,高质高效做好相关立法工作,决定成立工作专班开展相关工作。目前正在对国内外有关制止餐饮浪费行为相关立法、文件和政策措施进行梳理研究。

张桂龙介绍,宪法第十四条第二款明确规定,国家厉行节约,反对浪费;农业法第三十六条中也规定,国家提倡

珍惜和节约粮食。在国家安全法、消费者权益保护法、环境保护法、固体废物污染环境防治法、食品安全法等法律中均体现了“厉行节约、反对浪费”精神。此外,十三届全国人大常委会立法规划已将制定粮食安全保障法列为一类项目即“条件比较成熟、任期内拟提请审议的法律草案”,有关方面正在积极开展相关工作。下一步,法工委将在具体立法工作中,深入贯彻落实习近平总书记重要指示精神,在粮食生产、收购、储存、运输、加工、消费等各个环节强化管理,有效减少损失浪费;特别是在餐饮消费环节,积极引导合理、健康的饮食文化,建立制止餐饮浪费行为长效机制。

据央视