

记者走访餐饮市场 直击舌尖上的浪费

一条鱼动了几筷子 一份米饭吃不到三分之一

请客吃饭好面子 盛宴变“剩宴”

记者在走访中发现,宴请是食物浪费的重灾区。中国人向来热情好客,请人吃饭一定要多点菜,还得点好的,不然觉得丢面子,这往往造成请客的点得不少、赴宴的吃得不多,从而造成浪费。

16日中午,在公园路一家餐厅内,市民胡先生正在宴请好友,一共6个人,点了12道菜。问他为何点了这么多菜,胡先生表示,来的几位都是多年未见的好友,好不容易聚一次,一定要让他们吃好。“菜点少了,不好看,也显得我小气,这样多没面子啊。”胡先生解释道。结果等胡先生他们离开后,记者发现桌上的菜至少还有一半没吃完。

店长刘女士告诉记者,客人来点餐,服务员都会根据人数建议客人点多少菜。但有些客人请客,为了面子根本不听她们的建议,不在乎剩菜。“有时候客人都吃饱了,请客的人还要再点两个菜,不想给客人留下抠门的印象。而且请客吃饭很多人觉得当着客人面打包也没面子,所有打包的情况也少。”刘女士无奈地说道。

“主食和荤菜是最容易剩下的。”朝阳路一家餐厅负责人巫先生告诉记者,很多客人只喝汤不吃肉,宴席结束后,桌上剩了很多肉,一整条鱼动了几筷子,就没人吃了。除了荤菜外,米饭、面条等主食也是最经常被大家浪费的食物。

近日,记者走访了城区多家餐饮场所,看到了不少勤俭节约、珍惜粮食的场面。但不可否认的是,还有很多浪费食物的现象,16日,记者再次走访,发现了舌尖浪费的重灾区。

■文、图/记者 叶楚榕 见习记者 王琪

吃自助餐是否浪费看客人消费心理

如果说请客吃饭是“浪费榜单”的首位,那么自助餐就是紧随其后的第二。不过,这个第二还得看消费者的个人素质和餐厅的约束方法到不到位。倘若消费者适量取餐,基本不会浪费;倘若一心只想吃回本,就不可避免地会浪费大量食物。

记者在人民路一家火锅自助餐厅看到,客人刚刚离开的一张桌子上,两个小蛋糕只被咬了一口,一杯饮料只喝了三分之一,桌子上还有包子、烧麦等主食,一口未动。

小李是一名普通的上班族,最近许久未见的同学回到十堰,

几人便决定聚一聚,想到朋友们都是男生,饭量大,他们一行人就去吃了火锅自助。选好锅底后,一行5人就开始分头到菜品区挑选食物。不到5分钟,桌子上就堆满了各类餐食。“每次吃自助餐时,总抱着花了那么多钱,得吃够本的心思。”小李告诉记者。

经过近两个小时的“奋斗”,小李所在的餐桌上还是剩下不少食物。结果临走前,被服务员告知,根据餐厅规定,食物剩余超过200克,50元押金是不退的。小李和朋友摸着自己滚圆的肚子无奈对视,均表示实在吃不下了。

点外卖凑满减 吃不完直接丢掉

除了在餐厅吃饭外,外卖也很容易造成食物浪费,因种种原因,很多人吃剩的饭菜都丢进了垃圾桶。

小韩因工作繁忙,每天中午都在公司吃外卖,“我一般都是工

作日点外卖,外卖平台上的商家都会推出一些满减优惠的活动,我有时候会跟朋友一起点来凑满减,有时候没人一起凑就自己点两份,吃不完的就扔掉。”小韩想起自己丢掉的那些外卖,也表示太过浪费。

“除了凑满减,有时点的饭完全吃不完,一份米饭吃不到三分之一,剩下的都交给垃圾桶了。”小韩说。

不仅是外卖,在线下的餐饮店吃饭也常因满减优惠造成浪费,“那种知名的快餐店,也总会搞买一送一或者满减优惠的活动。我身边有很多朋友都会参加满减活动,到最后发现自己根本吃不了反而浪费了。”

每个人的饭量各不相同,而外卖大多数不分大份、小份,点的外卖很多没有吃完,日积月累,造成了大量食物浪费。小韩希望外卖商家可以将餐品设成大、中、小份,给不同食量的消费者选用。



每天回收 500余餐饮机构 餐厨垃圾40吨

记者从市环卫局了解到,我市城区餐厨垃圾由东风十堰环保工程有限公司负责。16日下午,记者采访该公司餐厨处置中心市场部主管王峥。王峥介绍,他们公司目前负责茅箭、张湾、十堰经济技术开发区3个区约30%餐饮企业的餐厨垃圾清运回收。

“我们现在每天有16台回收车负责500余家餐饮机构的餐厨垃圾清运,一天大概要回收40吨餐厨垃圾。当然,这40吨餐厨垃圾并非都是剩菜剩饭,还包括丢弃不用的菜叶、果皮、蛋壳、茶渣、骨头等。”王峥表示,他们公司是从去年开始负责城区餐饮机构餐厨垃圾回收的。去年最多的时候,一天要回收约70吨餐厨垃圾,今年变少的原因,除了受疫情影响,餐饮机构生意不如从前外,市民节约意识的提高也是原因之一。

近日,十堰市餐饮协会发出倡议书。呼吁餐饮企业引导消费者理性消费,从源头杜绝餐饮浪费;积极推行分餐制、公筷制,提供“半份、半价”服务方式,倡导“光盘行动”。



工作人员回收餐厨垃圾。



客人走了,餐桌上还剩下不少菜品。