

深度观察

习近平总书记强调,要加大力度,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。4月29日,十三届全国人大常委会第二十八次会议表决通过反食品浪费法,为治理“舌尖上的浪费”建章立制。

餐饮企业精细化管理是杜绝餐饮浪费的重要一环。全国人大常委会专题调研组发布的调查报告显示,75.1%的受访者认为餐饮消费环节浪费最严重。不包括居民家庭饮食中的食物浪费,中国城市餐饮每年食物浪费大致在340

亿斤至360亿斤。按每人每天消费1斤粮食估算,能供近1亿人吃一年。坚决杜绝“舌尖上的浪费”,餐饮企业责任重大、大有可为。近日,记者对北京一家餐饮企业进行了调查采访。

派头,于是浪费越来越多。”

中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁介绍,他们的调研数据显示,我国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克,浪费率为11.7%,大型聚会浪费率达38%。

宋芳说:“反食品浪费法以餐饮环节为切入点,对各相关主体反食品浪费作出制度性安排,为推动全社会制止餐饮浪费行为提供了法治保障,也有利于全社会树立节约为荣、浪费可耻的鲜明导向。”

部分实在太少,剩下的岂不是浪费了?

“我进厨房上的第一课就是厨德。老师傅传下一句话‘能卖的不能吃,能吃的不能扔’,直到现在员工入职培训,要记住的第一条仍是勤俭节约。”吕永杰说,“剩下这么好的猪肚,我们推出双椒爆猪肚、干锅猪肚、脆笋猪肚煲等一系列菜品。边角料经过精心制作也能做成一道道上档次的好菜。”

大多数菜品,都是不同食材组合“碰撞”产生的美味,探索新的味道组合

一份果盘背后——就餐服务环节提示防止浪费

初夏的北京后海,垂柳依依,和风拂面,餐馆林立。傍晚华灯初上,食客八方会聚。

“鲜肉麻饼和豆沙酥我都想尝尝,又怕吃不了一盘。”和朋友来后海游玩的天津居民王崇波想品尝点特色美食,便走进了马凯餐厅鼓楼店。

“您可以一个一个点,鲜肉麻饼5元一个,豆沙酥3元一个。另外,我们每样菜都有小份菜,无论堂食还是外卖都能以最小包装、最小单位点餐,点一块炸带鱼我们也卖,您可以吃多少点多少。”前厅服务经理张雪肖提醒王崇波看一下桌上的台卡,“您看这写着‘本餐厅可以提供小份菜,光盘有奖,每桌赠送小果盘一份’。”

“是光盘后奖励一个果盘吗?”王崇波有些疑惑,“不少餐厅希望顾客多点菜,花够钱才送果盘,您这儿是提醒顾客少点菜,吃光才送果盘吗?”

“是的,这是为了感谢您支持‘光盘行动’!我们还免费提供打包服务。”张雪肖笑着说,“附近的回头客都知道我们店‘光盘送果盘’。”

顾客点的菜少了,还要送果盘,餐厅不亏本吗?

“过去做餐饮,往往鼓励顾客多点菜,看着客单价挺高,以为赚了,其实回头客会变少,算总账往往是亏了。”马凯餐厅第四代技艺传承人、总经理吕永杰说,“现在提倡‘光盘行动’,我们的经营思路也随之转变,推出‘光盘送果盘’,服务员收入不与销售额挂钩而是与顾客满意度挂钩,表面上看一顿饭的收入少了,但由于经济实惠,回头客多了,总体上我们是赚的,可以说这么做既提倡了勤俭节约,也是一种有效营销。”

全国人大常委会法工委行政法室副



①

对厨师来说是挑战也是享受。“双味鳊鱼是我们店很受欢迎的一道菜,十桌得有八桌点,为烹饪这道菜产生了大量的边角料——鱼划水和鱼腹肉,为了避免浪费,我们开发了新菜——豆豉辣椒蒸鱼腩,每天这道菜都会卖光。如果说双味鳊鱼是让人叫绝的经典组合,豆豉辣椒蒸鱼腩则是令人击节的相见恨晚。”吕永杰说。

中华饮食文化博大精深,节俭与美味并不矛盾,比如湘菜的炒鸡杂、炒鱼杂都是始于节俭,成为美味。秉承这样的理念,吕永杰组织重新设计菜单,将原来100多道菜精简至60多道,原材料从150多种变为七八十种。

“重新设计的原则是菜品主料辅料多有重合,一种原材料多种口味制作,实现物尽其用。比如,鸡腿可以做东安子鸡、左宗鸡、麻辣鸡丁、宫保鸡丁、八宝鸡丁等。这样原材料利用率高、周转率快,基本不会变质,既美味又不浪费。”吕永杰说。

在后厨,任何一种食材都要尽量吃干榨净。凉菜间厨师刘朗拿起一根萝



②

一张菜单背后——加工制作环节提高食材利用率

主任宋芳介绍,在反食品浪费法立法调研和征求意见过程中发现,一些餐饮企业主体责任落实不到位是造成浪费的重要原因之一。反食品浪费法对餐饮服务经营者提出明确要求,比如主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒,提供小份餐等不同规格供选择。对诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费且拒不改正的餐饮服务经营者处一千元以上一万元以下罚款。

“食物不是花钱消费就可以随便浪费的。从法律层面进行约束能让公众更加重视,促进制止餐饮浪费工作提速。”吕永杰从1988年至今做了34年餐饮,说起餐饮浪费这个话题很是动情。“我们这代人是挨过饿的,看到浪费食物真是痛心。上世纪80年代末,我刚入行时每月工资200元。马凯餐厅是北京最早的湘菜馆之一,来这吃饭,人均要四五十元。顾客往往吃多少点多少,舍不得浪费。后来,人们工资水平上涨较快,宴请也多了起来,有些人觉得浪费点不算什么。特别是升学、婚庆等宴请,有的顾客认为点上满满一桌菜才有

“刺啦”,花刀切制的肚尖一下锅便卷成了麦穗状,和着辣椒、葱、姜、蒜、湖南泡菜以及10多种天然调料一同翻炒,香味伴着热气扑面而来,铁勺一颠,灶里的火苗一蹿,一盘酸辣肚尖出锅了。

酸辣肚尖是湘菜一绝,四头猪的猪肚最嫩部分仅能选出一盘菜的用料,5分钟的烹饪需要一二十年的功夫。吕永杰拿起一块猪肚,指着最嫩部分说:“肚尖厚度要求8毫米,筋膜要完全剔除,刀功极其精细。不仅如此,这道菜对火候要求也极高,欠火不熟,过火发良,断生即好,吃的就是脆劲儿。”

酸辣肚尖虽好,但一块猪肚能用的



③

卜,将中间的部分切成条做成酸辣萝卜条,再将刚切掉的两头切成小块,放入泡菜坛子。“以前会专门购买萝卜、青笋等做泡菜,现在菜花根、菜梗子、黄瓜尾巴、菜帮子都能做成酸辣泡菜。”

杜绝『舌尖上的浪费』,这家餐饮企业这样做

本报记者 林丽娟



④

料,提高食材的出成率、利用率。

“标准化有助于减少餐饮浪费,但中餐一直面临标准化难度较高的问题。”中国烹饪协会会长傅龙成认为,可以通过大力发展标准化食材的统一加工、规模化生产,培育大型连锁餐饮集团,提高餐饮产业的集约化供给能力等方式探索中餐标准化发展的路径。

中国饭店协会会长韩明说:“在供应链环节,我们鼓励饭店、餐饮企业通过数字化管理合理采购、降低损耗和存货。但目前只有大型连锁餐饮企业具备精细化管理能力,更多单体、个体等从业人数众多、具有当地饮食文化特色的企业尚不具备这个能力,建议出台对这些企业的扶持措施。”

一个软件背后——采购储存环节降低损耗和存货

猪肉馅111斤、五花肉46斤、鸡腿肉29.5斤……早上9点,采购员兼仓库管理员崔谨正在清点供货商送来的食材。

“过去餐厅采购都是根据厨房师傅的经验一次性采购全天食材,量比较大,如果第二天客流不稳定,会造成一定浪费,个别食材放到下午也不太新鲜。”崔谨说,“为了推动精准采购,餐厅所属的北京华天饮食集团牵头和技术公司合作搭建商业智能系统,推出了销量预估功能。该系统根据一周以来的销售和客流量估算采购量,餐厅据此订购食材,更为精准。比如昨晚下单订购大葱,系统预估需要50斤,厨房师傅下单60斤,我还是会按系统预估量订购。进货的原则是少进、勤进,东西不够,下午还可以补进。”

不仅进货量更精准,进货品质也要求更高。记者看到餐厅采购的主要是净菜,笋、蒜都去皮了,鸡腿肉也是去骨的。崔谨介绍,“净菜虽然价格贵一些,但不需要的菜帮菜叶都在供应商那里集中处理了,不仅提高利用率,也节省了餐厅的人工成本。”

崔谨仔细查看每包食材的品质后抓紧时间将其放入仓库。“食材验收后要及入库,避免脱水、风干。新鲜蔬菜放入10摄氏度以内的保鲜库,肉类食材要放入零下18摄氏度的冷库,按照先进先出的原则使用,这样才能最大程度降低损耗。”

餐厅库房的面积不大,看着不是满当当的,反而有些空,四面墙的货架上都摆着蓝色大保鲜盒,上面贴着食材标签。“我们食材的库存比较少,集团对各企业食材采购有严格的标准。新鲜蔬菜必须当天消化掉,比如蘑菇放一天就不新鲜了。一些珍贵的食材可能来自遥远的大海和高山,一路上很多人付出辛苦,如果在存储环节就白白浪费,岂不可惜?”崔谨说,“库存少月底盘库也更容易,基本没有食材过期、变质的问题,不浪费原材料,餐厅的资金占用也少,师傅们用新鲜食材更得心应手,顾客也能吃到口感更好的菜品,可谓一举多得。”

一台机器背后——厨余垃圾处理环节做好粉碎、脱水

夜色已深,后海的食客逐渐散去,几小时前餐厅大堂的热闹场景也渐渐恢复平静。

收餐员徐荣华正在收拾餐桌,将桌上的剩饭剩菜倒入收餐车上的厨余垃圾桶。“过去,收拾四五桌,这个厨余垃圾桶就装满了一半。现在收拾整个一层大厅的桌,也就半桶垃圾。瞧,这桌的双味鳊鱼就剩下一点汤水,顾客的剩饭剩菜比过去少了不少。”

洗碗间员工申喜红接过收餐车里和着汤汤水水的厨余垃圾,舀至餐厨垃圾减量设备。一阵轰鸣声过后,只见刚才还湿漉漉的厨余垃圾,经过机器的粉碎、脱水,再出来已经是半干的厨余垃圾了。“从机器里出来的都是干货!自从装了个机器,厨余垃圾能减少一半以上。”

这些半干的垃圾会暂时集中存放在垃圾间,每天晚上5点左右申喜红会把垃圾运出店,交给专门的厨余垃圾收运公司。过去申喜红一天要运三四桶垃圾,现在一天不到两桶,工作轻松不少。

“店里签约的垃圾收运公司一年收费3960元,相当于每个月花费330元处理厨余垃圾。虽然是‘包年’但可不是‘不计流量’,合同约定每天厨余垃圾不超过两桶,如果超过两桶就要按比例增加收费了。”张雪肖介绍。

餐厨垃圾源头减量,本身可以节约餐厅的厨余垃圾处理费。厨余垃圾少了,也是餐厅各环节节约成果的最直观体现。吕永杰说:“从食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务到垃圾处理等各个环节的管理水平上去了,浪费才能降下来。制止餐饮浪费,餐厅就要严格要求自己,多抠管理细节,从细节中要成效。”

“抓好餐厨垃圾源头减量可以节约垃圾处理的社会成本和环境成本。”傅龙成介绍,反食品浪费法提出产生厨余垃圾的单位、家庭和个人应当依法履行厨余垃圾源头减量义务。我国每年餐厨垃圾的产生量已经超过1亿吨,处理率仅为10%至20%,还有很大的提升空间,抓好源头减量是当务之急。

供给侧发力 制止餐饮浪费

今年“五一”假期是反食品浪费法实施后的第一个节假日,在餐饮业红红火火加速复苏的同时,各地餐饮企业也纷纷行动起来,通过设置提示牌、推出半份菜、鼓励餐后打包等方式减少餐饮浪费,营造爱惜粮食、节约用餐的良好风尚。

餐饮消费环节是群众认为食品浪费比较严重的环节。如何消费而不浪费?餐饮业必须充分发挥主观能动性,从供给侧挖掘制止餐饮浪费的潜力。在调查中记者发现,在制止餐饮浪费方面,餐厅在诸多环节都大有可为。从食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务到垃圾处理等各个环节,

经营者都可以通过精细化管理最大限度地减少浪费。

其实,餐饮企业自身也有节约的动力,因为节约意味着成本的下降。关键是,餐饮企业不仅要有“想节约”的意识,还要有“会节约”的能力。长期以来,餐饮行业的市场门槛相对较低,呈现出企业数量多、规模小、水平参差不齐的行业格局。一些大型企业、连锁企业有能力进行精细化管理,比如通过数字化对原材料进行有效管理,避免库存积压带来的食材浪费。但许多中小型餐饮企业、个体餐饮经营者常常较难依靠自身力量实现餐饮生产、加工、服务全过程精细化管理。

让更多餐饮企业“会节约”,一方面,要推动企业由“小散乱”走向品牌化,提升整个餐饮业的经营管理水平;另一方面,监管部门、行业协会、平台企业不妨出台一些制止餐饮浪费的扶持措施。比如,一家小餐厅可能无力开发商业智能系统,相关部门、协会或平台可以开发一些对餐饮企业具有普适性的管理软件,让中小餐饮企业接入后操作,用科学管理的方法从供给侧制止餐饮浪费。

记者手记