

餐饮浪费是食物浪费的“重灾区”。由中国科学院和世界自然基金会联合发布的《2018中国城市餐饮食物浪费报告》显示,仅2015年我国城市餐饮业餐桌食物浪费量就在1700万吨至1800万吨之间,相当于3000万人至5000万人一年的食物量。

触目惊心的餐饮浪费问题,如何破解?长效节约机制又当如何建立?为此,记者进行了相关走访。

“舌尖上的浪费”怎解



北京市全聚德王府井店内张贴放置了醒目标识,提醒消费者理性消费、节约粮食。

邢 灿摄

中国城市报记者 邢 灿

菜品瘦身 “小份菜”更吃香

“单位食堂菜量偏大,并且还不能拼盘,每次吃饭都很纠结,点一道菜吃不好,点两道菜又吃不完。”每天午餐带来的煎熬,让在吃上从不将就的王丹一度想“跳槽”。

“传统菜品分量偏大,从根本上导致了餐饮浪费现象。”浙江工商大学中国饮食文化研究所助理教授周鸿承告诉中国城市报记者。“菜单上的菜品如整鱼、整鸡等,不是按就餐人数进行的分餐配置,很容易造成大菜吃不完的情况。”周鸿承举例说。

据周鸿承介绍,中世纪时期的欧洲国家菜肴分量偏大,食物浪费现象也很普遍,但随着菜品分量的适当调整,当地食物浪费现象情况得到改善。“当下,应进一步倡导‘中菜西做’,即菜肴还是传统的中国菜,把分量改为西餐式的小份,食物也尽量做得小一些。”周鸿承建议说。

记者注意到,目前已有多地发出倡议,号召餐饮零售企业主动提供“半份菜”“小份菜”,实行“N-1点餐模式”等。

一些老字号餐饮企业也陆续推出“小份菜”。记者从全聚德集团了解到,全聚德在北京直营门店最新上市的菜单中,大幅度地调整了菜品品种和价格,47道新菜品统一亮相,特别是增加了“小份菜”和“一人食”烤鸭,成为菜单亮点。

周鸿承告诉中国城市报记者,各地推出“半份菜”“小份菜”等倡议具有一定的指导意义。但他也提醒,各地应根据地方饮食风俗习惯和菜系特色,加快推进代表性菜肴制作、菜单、菜名的标准化。“比如菜单中的主要菜肴应准确显示食材、分量和价格等内容,让顾客可以自行判断菜肴的分量和价格,防止食物浪费的同时,也避免欺客现象。”周鸿承举例说。

精细化服务 “光盘”做到“正好”

根据菜量的大小和就餐者人数,推荐合适的菜量;根据顾客酸甜苦辣的不同口味,推荐适中的菜品,既是服务精细化的体现,也是避免浪费的重要环节。

来北京市全聚德王府井店消费的顾客中有一部分是来自外地的游客。“为了避免餐饮浪费,我们会根据不同地方的人饮食习惯和口味荐菜。四川有这样一条顺口溜,南甜北咸,东辣西酸;南爱米,北爱面;北方人爱吃面条,沿海城市多海鲜;劳力者肥厚,劳心者清甜;少的香脆刺激,老的巴嫩松软。说的就是这个道理。”全聚德王府井店餐厅主管刘新星说道。

与此同时,为了避免食物浪费,服务师也会根据顾客年龄特点进行荐菜。“小朋友往往喜欢造型美观、色彩鲜艳的菜品,因此我们会向顾客推荐豌豆黄、小鸭酥等菜品。以后者为例,它造型可爱,像一只小鸭子,小朋友通常会特别喜欢,而且基本上都能做到‘光盘’。”

在全聚德王府井店,记者注意到佩戴“制止浪费监督员”胸牌的监督员。据全聚德王府井店常务副总经理郑江介绍,监督员在日常经营活动中参与到内部餐饮生产、加工、服务的全过程,监督检查内部加工生产的浪费行为,同时通过餐厅巡视,提示消费者根据用餐人数“适度点餐”“剩菜打包”。

此外,在北京市全聚德王府井店自助餐厅,记者注意到,每个自助餐里多了一个容器,原来的1道菜变成了2道菜品,每道菜菜量有所减少。“这样虽然增加了工作量,却保证了菜品温度,同时有效减少了自助餐的浪费。”刘新星介绍说。

食物银行 为余量食物做红娘

在上海市发布的制止餐饮浪费的措施中,食物银行颇为

亮眼。日前,浦东区宣布将在今年设立25个食物银行循环点,推动超市、家庭将吃不完的过量食品投放进来,再定期分享给困难家庭、户外工作者等有需要的人群。

何为食物银行?“它其实就是一座桥梁,它在食物浪费和食物不足之间,起到了很好的协调和平衡作用,从而大幅降低全社会食物浪费的数量。”上海绿洲负责人李冰在接受中国城市报记者采访时表示,在现实中,食物生产企业、餐饮店、超市都会面临食品生产过剩这一问题,而传统做法是,这些即将到期的食品只能被销毁。食物银行要做的就是通过社区以及各类慈善组织,将这些还在保质期内,安全可靠的食物发放给有需求的群体。

目前,上海绿洲食物银行已在全市设立超过100个循环点,社区、学校都成为食物银行的授权分发点,通过一系列确保食品安全的规范性流程和操作,把本要被丢弃的食物分享给有需要的人。

“一些星级酒店的自助餐厅也存在餐饮浪费现象,我们在与这些酒店建立联系后,会把酒店富余的食物打包,然后通过冷链运输直接送到工地,正好赶上工友们吃饭的时间,不管是收到点心还是米饭,工友们都非常开心。”李冰说。

不过李冰坦言,相比熟食,部分冷冻食品更易于操作。“我们可以直接请厂商用运输车将食物送到民工子弟学校,孩子们当天就可以吃到像饺子、酸奶和糕点这样的午餐,孩子们也都非常高兴,这样一来也能在很大程度上减少了食物浪费。”

这场关于食物的“大迁徙”,如何更好地进行下去?李冰建议相关部门能从法律层面上保障捐赠企业的利益,比如对这些捐赠食物的企业在税收方面予以支持。

事实也确实如此。在采访中,部分餐饮从业者向记者坦言,尽管认可食物银行的项目,

但暂时不会考虑和食物银行合作,一方面由于国家没有相关的政策倾斜,另一方面项目一旦进行也意味着劳动力投入,企业也需要再额外支付一部分费用。

此外,李冰告诉记者,有的餐饮企业存在顾虑,担心公众会不理解企业捐赠临期食品的行为,认为临期食存在安全隐患。对此,李冰希望社会应当加大对“临期食品不等于过期食品”的正确引导,以及相关部门从食品安全法规方面能够对临期食品更加友好,让公众不再谈临期食品而色变。

好招如何长效? 餐厨垃圾控量是关键

中餐标准化、服务精细化、食物银行……遏制“舌尖浪费”,这些“好招”如何尽快形成长效机制?在北京市科学技术情报研究所助理研究员孙艳艳看来,明确企业责任是前提条件。

孙艳艳认为,餐厨垃圾产生量是衡量餐饮企业浪费程度最直接、客观的指标,控制餐厨垃圾量能在很大程度上减少餐饮浪费行为。

“做到餐厨垃圾控量,一切水道渠成。在餐厨垃圾控量的前提下,企业将更加自觉地制止消费者餐饮浪费现象,更加主动地推广‘小份菜’,同时也

在一定程度上提升餐饮企业参加公益组织的积极性。”孙艳艳介绍。

据了解,为节约资源,农业资源匮乏的韩国在2013年就餐厨垃圾启动计量付费投放,效果显著。

在控制餐厨垃圾排放量方面,日本也有相应的探索。“为了减少食物浪费,日本农林水产省为食品行业中各个细分行业制定了食品废弃物排放目标值,通过限定食品行业排放上限来实现食物浪费减量的目的。以从事外卖餐饮服务的餐饮企业为例,政府规定每百万日元营业额的食品废弃物排放上限是184公斤。也就是说如果一个外卖餐饮服务企业的营业额为100万日元,那么该企业最多只能排放184公斤的食品废弃物。”孙艳艳告诉记者。

记者注意到,目前国内尚未有城市对食品行业废弃物做出排放上限限制。2011年开始实施的《北京市餐厨垃圾和废弃油脂排放登记管理暂行办法》,尽管规定餐饮服务单位需要向所在街道登记餐饮服务单位的基本信息、餐厨垃圾和废弃油脂的产生排放量、其所委托收运的服务单位信息以及最终的处理去向等相关情况,但是对减量和再利用的相关项目信息则未做登记规定。



8月13日,江苏省海安市海安街道新桥社区志愿者在社区一餐店向就餐市民宣传“节约粮食,拒绝浪费”。

人民图片