

# 饭店小份菜半份菜都去哪儿了

■赵丽 胡森

曾经,随着反食品浪费法的出台实施,小份菜、半份菜一度受到消费者热捧,不少商家也适时推出相关菜品。今年3月,中国消费者协会联合7家行业协会、学会、商会共同发出倡议,包括积极推广小份菜、半份菜。

然而,记者调查发现,身边提供小份菜、半份菜的餐馆并不多。多位来自北京、天津的消费者告诉记者,不管是去饭馆吃饭还是点外卖,感觉小份菜、半份菜不如以前多了。

人们不禁要问:小份菜、半份菜,都去哪儿了?

## 堂食难找小份菜 要么没要么取消

“有段时间点外卖时,感觉小份菜挺多的,现在提供小份菜的商家明显少了。”在北京市西城区金融街附近上班的林女士说。

就小份菜问题,在记者随机采访的50位消费者中,接近40位消费者与林女士有相同感受。

北京市民温女士记得,她去年在外卖平台上点餐时,有不少饭店提供“一人份”的小份菜,价格比正常菜量便宜三分之一或更多,但今年几乎看不到了,“不知道小份菜、半份菜为什么消失了”。

北京市民赵先生和球友打完球后经常去附近一家川菜馆吃饭,这家饭馆的菜量比较大,球友们爱吃的菜又不一样,他们就向老板提出希望提供小份菜、半份菜,结果老板以厨师嫌麻烦为由推脱了。“每次聚餐都会剩下不少菜,太浪费了。”赵先生说。

为进一步了解小份菜在饭店的设置情况,记者近日来到北京市西城区西单大悦城。晚

上7时许,不少饭店门口已经排起了长队,记者随机询问了10多家餐厅是否提供小份菜,只有1家面馆回复“菜单上没有标明大份小份,但可以根据顾客的要求提供小份菜”,其余饭店都表示“只有正常份菜,没有设置小份菜”。

在北京市朝阳区双桥万达广场,小份菜的设置情况相差无几。记者仍然随机采访了10多家餐厅,对方一致称“不提供小份菜”,有的回复“从没想过设置”,有的说“以前设置过,但效果不好就取消了”。

记者还注意到一个现象:同一家餐厅即使在外卖平台提供小份菜,如果去堂食也没有小份菜这个选项。

在北京工作的范女士就遇到过这个问题,正是因为她点过一家饭店的小份菜外卖,有一次恰巧路过这家店,便想堂食也点个份菜,结果点餐时压根没有小份菜、半份菜的选项。

“我现在一个人在外面饭店吃饭,如果想荤素搭配,只能吃拉面这种快餐,因为一般饭馆点菜只能点正常份,必然会剩下很多。”范女士吐槽说,前段时间她去一家饭馆点了一荤一素,结果菜量超级多,最后只好打包,硬生生吃了两天剩菜。

## 定量定价无标准 顾客认为不划算

没有设置小份菜的饭店固然让消费者懊恼,可一些提供小份菜的饭店也没有让人快乐起来。

记者调查发现,相较于线下餐饮,外卖平台上的小份菜更好找,但问题也不少:有的饭店是品类少,即提供的小份菜种类比常规菜品少很多,一般只有六七种,少的只有一两种;有的饭店是价格不划算,即小份菜量少了,价格却没有便宜

多少。

有受访者点开外卖平台给记者看,某店的小份酸辣土豆丝售价为15元,而正常份的售价是18元,只差3元,“分量减了一半,价格却只减一点点,这样太不合理了”。

记者在某外卖平台上看到,一饭店的外卖菜单上,宫保鸡丁售价38元/1盒,小份售价26元/1人份,1盒和1人份的具体分量并未标注。在另一家饭店的外卖菜单上,鱼香肉丝的小份菜和正常量分别为26元和39元,其分量都是标注为“1盒”。还有一家饭店外卖的小炒仔鸡,小份和正常量相差10元,分量均标注为“约350克”。

记者随后在该外卖平台上点了几道菜的大份和小份进行对比,发现有的小份菜菜量只有大份菜的三分之一,价格是大份菜的一半,甚至更多。

有的商家虽然提供小份菜、半份菜,但设置了起送门槛,比如明确标注“单点一个小份菜不予配送”或者“一个小份菜价格达不到配送标准”。“我们就只能用满减优惠和优惠券点多个小份菜,并且要使用多个打包盒,这样一来,价格一下就高出不少,还造成不少浪费。”食客小杨说。

记者注意到,有消费者在外卖平台上吐槽商家不注明小份菜规格、分量等信息,导致自己很难估计菜品的实际分量,有时明明点的是小份菜,可收到的菜量太多,最终导致浪费。还有消费者说,小份菜和大份菜价格相差无几,与其让商家占便宜,不如点大份菜。

## 制止餐饮浪费 推动文明消费

推广小份菜、半份菜,是“光盘行动”的一项具体抓手。近年来,经过积极宣传引导,这一厉行节约的好理念曾一度成

为餐饮行业的“新标配”。

去年年底某平台发布的《2022年小份菜洞察报告》显示,在平台搜索“小份”关键词的用户超13万次/日;截至2022年9月,小份菜销量较2020年同期增长了114.5%。

眼看市场走热,为何很多商家没有顺势而为?为何很多消费者感觉提供小份菜的商家少了?

有商家告诉记者,因为小份菜和大份菜的烹饪方法和流程一样,做小份菜,厨师的工作量增加了,要用要洗的餐具也多了,时间、人力、物力成本都上升了,所以单价更贵。

还有饭店经营者给记者算了这样一笔账:2人就餐,通常选择的桌子面积是4人的,1道菜按照5分钟计算,以前正常分量只要点2道菜,厨房花费10分钟,现在顾客点三四个小份菜,厨房需要花费15分钟至20分钟。灶台和厨师的工作量上去了,上菜时间就会变慢,顾客占用桌子的时间变长,翻台率降低,利润下滑。

受访的饭店经营者提出,若无法找到经营模式与避免浪费之间的平衡点,推出小份菜、半份菜将会导致饭店的成本更高,这是他们不太愿意提供小份菜、半份菜的根本原因。

中国科学院地理科学与资源研究所研究员、中国自然资源学会理事长成升魁调研发现,经济发展水平不同的地区,对小份菜的需求也不同。“经济较发达城市的消费者,普遍觉得饭店的菜量过大,希望能推出小份菜。而经常从事体力劳动的消费者,可能会要求菜量大一些。”

因此,成升魁提出,低档餐厅可继续保证饭菜的分量,中高档餐厅可以多推出小份菜,以满足顾客的实际需求。

中国社会科学院农村发展研究所研究员李国祥分析,饭

店能否推出小份菜,目前主要从盈利角度考虑。除小份菜外,未来餐饮企业还可以从营养学的角度,为顾客提供营养餐。不管是线上还是线下,相关部门要出台政策鼓励、引导商家推出小份菜。

“反食品浪费法规定,餐饮服务经营者应当按照标准规范制作食品,合理确定数量、分量,提供小份餐等不同规格选择,不得诱导、误导消费者超量点餐。众多餐饮商家应当以该法规为基准,主动承担起制止餐饮浪费的主体义务,才能确保整个餐饮行业在厉行节约的基础上持续健康发展。同时,针对中小餐馆的经营压力,外卖平台可考虑给予推出小份菜、半份菜的中小餐馆一定支持,比如降低佣金费率、提供数字化支持等。”中国人民大学教授刘俊海说。

受访专家一致认为,推广小份菜的核心要义在于制止餐饮浪费,这就需要广大餐饮商家和消费者将“厉行节约、反对浪费”的理念和行动落实到位。建议商家将制止餐饮浪费融入经营流程,纳入员工考核;外卖平台可在评价反馈中添加“反浪费”评分,既敦促商家尽到反浪费义务,又提醒消费者关注节约。同时,消费者也需共同维护“浪费可耻、节约为荣”的消费文化氛围,推动文明消费在全社会蔚然成风。(转自《法治日报》,有删改。)

**爆料**

热线:  
010-65367134  
邮箱:  
gaokuzgcsb@126.com  
(来稿请注明城事版)

## 小区内部变食品厂“分厂” 生产运输影响居民生活

我是陕西省西安市未央区居民。我区文景路16号青门新区13号楼附近有一个冰棍厂,常年在小区内加工制作食品,借用小区的水电,严重干扰居民正常使用。冰棍厂还在13号楼南边开了一个朝东的后门,该厂的运输车辆、销售车辆经常从后门进出,在小区里频繁地大声鸣笛,严重影响小区居民尤其是老年人和儿童的通行安全及身心健康。希望有关部门加以整改,还居民一个安全、安静、独立的生活空间。

【爆料仅代表网友个人意见,不代表本报观点】

## 男子往大熊猫活动场丢烟头 被禁止1年内再次参观

近日,四川成都大熊猫繁育研究基地发布通报称,唐某某(男,59岁)于今年4月下旬在熊猫基地参观时,往大熊猫1号别墅室外活动场内丢弃熄灭的烟头,工作人员对其进行了制止,并将杂物及时清理出室外活动场。鉴于唐某某的不文明参观行为,禁止其1年内再次进入熊猫基地参观。

成都大熊猫繁育研究基地提醒,请全体游客朋友在参观过程中践行文明公约,听从现场工作人员安排,一起努力,保护好憨萌可爱的大熊猫。

中新社发 朱慧卿摄

