

舌尖上的浪费惊人！ “光盘”为何如此之难？

物质丰富的今天，对于普通中国民众来说，吃得好已不再是什么难事。相反，在餐饮业高度发达的中国社会，“舌尖上的浪费”每年以惊人的程度增长。

对于我们来说，“光盘”为什么那么难？



“只要把盘里的饭菜吃干净了，就奖励一个水果。”日前，江西理工大学学生刘富强正从食堂阿姨手上接过一个苹果，这是他作为“光盘一族”的奖励。据了解，江西理工大学自2013年起，连续多年在食堂不定期举行“光盘换水果”活动，学生们只要把饭菜吃完光盘，就可以换到一个饭后水果。学校举行“光盘换水果”活动期间，每天能减少三分之二以上的浪费，取得了比较好的效果，也将把这个活动延续下去。（中新）

“舌尖上的浪费”有多惊人？

每个工作日的中午11:30，马琳琳(化名)所在的公司食堂会准时为各楼层送来午饭。

疫情期间，员工不再到食堂用餐，改为各自领餐，可正是这段时间，她发现每天的盒饭都有大量被扔掉，有的甚至是原封不动的。

“公司每天按人数配送免费午餐，但不少人已经吃腻了，一到饭点就出去吃，多出来的盒饭有些会被一些同事带回家，有些则会被扔掉。”

据马琳琳观察，公司每天配送的午饭，大约有十分之一是没人领取的。没人要的饭不少在下班时间进了垃圾桶。即便被领走的盒饭，照样也有很多食物没被吃完就丢掉了。

这样的浪费并不少见，在北京一家国有企业工作的朱楠(化名)告诉记者，她所在的公司有两个食堂，每个食堂都有几百号人用餐。在收残区，通常一中午能装两大桶剩饭剩菜，重量至少有几十公斤。

而在饭馆、自助餐厅，食物浪费更为严重。

“客人一般都会多取餐，大部

分都不可能全吃完，一般剩得最多的就是青菜、主食，还有很多点心，好多只被吃了一口。”位于北京市西城区的一家连锁自助餐厅的服务员告诉记者。

此前有数据测算，中国每年仅在粮食储存、运输和加工环节造成的损失浪费就高达700亿斤。餐桌的消费环节更是大头，国家统计局重庆调查总队课题组2015年撰文《我国粮食供求及“十三五”时期趋势预测》指出，据估算，在消费环节，全国每年浪费食物总量折合粮食约1000亿斤，可供养约3.5亿人一年的需要。

2018年，中国科学院地理科学与资源研究所和世界自然基金会曾联合发布《中国城市餐饮食物浪费报告》。

报告指出，经初步测算，2015年中国城市餐饮业仅餐桌食物浪费量就在1700万至1800万吨之间，相当于3000万至5000万人一年的食物量。

从场所和群体来看，大型餐馆、游客群体、中小学生群体、公务聚餐等是餐饮食物浪费的“重灾区”。

“N-1点餐模式”来了

对于食品浪费，从国家到地方层面都曾出台过相关文件、政策。

早在2014年，两办就印发了《关于厉行节约反对食品浪费的意见》，其中明确提出要杜绝公务活动用餐浪费、推进单位食堂节俭用餐等。地方层面也相继出台过各类文件。例如，早在2014年，北京市委办公厅、市政府办公厅就印发了《北京市厉行节约反对食品浪费实施方案》。

2017年，四川省机关事务管理局曾印发《四川省党政机关食堂厉行节约反对食品浪费工作成效评估暂行办法》，该省首次对党政机关反对食品浪费工作开展量化评估考核。

而近期，“N-1点餐模式”的提出更是引发民众的广泛关注。

本月，中国商业联合会、中国连锁经营协会、中国烹饪协会、中国饭店协会以及美团点评联合向全国餐饮行业发起了《关于制止餐饮浪费行为 培养节约习惯的倡议书》。这份《倡议书》建议餐饮企业建立惩戒机制，在点餐环节，要对顾客履行提醒义务，对于明显超量的需求应及时劝阻。

此后，中国饭店协会再发倡议书，鼓励自助餐企业采取奖惩措施，提醒顾客按需、少量、多次取餐，增强顾客节约消费的主动性。

另外，近期，多省份的餐饮、烹饪类协会也发出倡议，号召全行业行动，倡议内容大致包括餐企不误导消费者超量点餐、提供半份餐、适当奖励“光盘”、实施N-1点餐模式等。

还有一些城市明确提出，要将节约延伸至后厨。比如，郑州市餐饮与饭店协会就倡议，制止餐饮浪费的倡议要延伸到餐饮生产、加工、服务的全过程。

另一方面，不少餐饮企业也纷纷加入到反对浪费的行列中。

记者从百胜中国了解到，目前其旗下的肯德基、必胜客等知名餐饮品牌都已纷纷响应倡议，呼吁并提倡消费者将“光盘”进行到底。

国家统计局发布的数据显示，2019年，全国餐饮收入突破4.6万亿元，比上年增长9.4%。显然，如何在发展市场的同时，又减少食物的浪费，成为政府、企业都需要思考的一个问题。

“光盘”为何如此之难？

从2013年起，全国就开展了“光盘行动”。但《中国城市餐饮食物浪费报告》调研发现，中国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克，浪费率为11.7%，此外，大型聚会浪费则达38%，而学生盒饭有1/3被扔掉。

提倡了这么多年的“光盘”为什么如此难全面落实？

记者在走访调查中发现，这与民众的餐饮消费观念、生活习惯、餐饮企业管理等诸多因素都有关。

不少餐厅的服务员表示，他们通常会向顾客给建议，但无权强制。一般桌餐、团体用餐多数都会多点一到两个菜，再加上一些私人宴请，也往往会为了“面子”超量点菜。

而在一些企业食堂里，饭菜浪费有时候更显得无奈。

马琳琳说，由于公司里的员工众口难调，食堂为了满足大家的口

味，通常配送两样主食。这个举措本来是好事，但最后导致配送量太大，很多员工吃不了。

“现在公司的午饭是全免费的，大家更不把饭菜当回事，扔掉也不心疼。”她说。

朱楠则告诉记者，更多时候，自己倒掉饭菜是不得已而为之。

据她介绍，这几年，公司食堂一直是承包制，饭菜质量监管方面少有人问津，这也就导致食堂的菜品口味、质量、营养搭配越来越差，经常被同事们吐槽。

“有时候不是故意浪费，经常发现打来的菜像从油里捞出来的，真的难以下咽，更谈不上健康。如果能从饭菜质量上入手，可能也有助减少浪费。”

朱楠说，她也知道粮食来之不易，但是除了用餐人以外，她希望一些食堂的经营者也能多做些努力。

新消费习惯能养成吗？

各大餐饮、烹饪类协会提倡餐企提供“半份菜”、“小份菜”，但记者注意到，在这之前，已经有部分企业开始试水。

例如，全聚德为方便更多样的消费者群体，今年推出了“一人食烤鸭”、“两人食烤鸭”套餐。

记者在某外卖平台上搜索发现，目前不少商家都推出了重量约在100-250克之间的小份菜，并且受到消费者的青睐。

“店内的小份菜品的重量大部分在150克到300克之间，即便是一人用餐也绝对可以吃完。”位于北京市海淀区中关村东路的一家中式快餐店的工作人员向记者介绍。

记者注意到，由于菜量和价格都比较适中，小份额的菜品反而更受到年轻消费者特别是学生群体的青睐。该餐厅店内一些小份热卖单品仅外卖月销量就接近千份，平均

每天售出几十份。

而在网上，不少网友也呼吁一些餐厅、外卖能够推出小份菜，同时希望价格也能有所下调。

朱楠在接受记者采访时说，对于她这样的普通工薪阶层来说，外出就餐除了看中环境卫生和食品安全外，最重要的就是就餐成本。在她看来，如果能保障菜品的性价比，小份菜和半份菜对于很多消费者来说都会是不错的选择。

俗话说，民以食为天。作为世界上公认的“最会吃的国家”之一，在“吃”这个问题上，中国人今后将思考的也许不仅仅是如何吃得好，还有如何吃得实惠、节约。

正如一些业内专家所说，未来，对于餐饮业来说，以量取胜已经不可取，用创新服务和菜品质量征服消费者的“胃”和“心”才是王道。

(中新网)