

4月29日,《中华人民共和国反食品浪费法》(以下简称反食品浪费法)正式施行满两周年。这部法律是我国首次针对食品浪费出台的专项立法,自此,浪费食物不仅仅是道德问题,还会涉嫌违法。

连日来,记者探访锡城餐饮市场发现,一些商家通过把制止餐饮浪费纳入内部管理、“光盘”奖励等举措,避免餐饮浪费。但不容忽视的是,受多种因素影响,在宴会等场所“舌尖上的浪费”现象仍然存在。

反食品浪费法施行两年 “舌尖上的浪费”还有多少?

不良现象

多家餐厅仍有餐饮浪费现象

在恒隆广场、海岸城、锡东八佰伴、百乐广场等商业综合体,记者先后探访了20家餐厅,其中9家餐厅内有较为明显的剩菜现象。如,在海岸城一家餐厅,刚散席的3张餐桌,2桌基本“光盘”,另一桌3人点了7道菜和3碗米饭,其中4道菜均有半份左右的剩余,1碗米饭只受了“皮外伤”;在恒隆一家餐厅,一张消费者刚刚离席的两人桌上,满满当当摆了6盘菜,其中3盘均有大半盘的剩余。消费者离席埋单时,店员也未询问其是否打包。

反食品浪费法中规定,餐饮服务经营者应当采取“主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒,在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识,或者由服务人员提示说明,引导消费者按需适量点餐”等措施,防止食品浪费。但上述被探访餐厅中,有6家店内没有任何反食品浪费标识。对此,门店负责人的解释主要有“店内装饰或设备更新,未来得及

积极举措

制止餐饮浪费 被纳入员工管理

探访中,也有一些餐饮经营者通过优化内部管理、设置奖励等举措,减少餐饮浪费。其中,多家餐厅把“主动告知分量”“菜多提醒”列入了员工培训管理。与此同时,多家餐厅还设置了残食反馈制度。当遇有消费者就餐后菜品剩余量大也不愿意打包的情形时,店员会主动询问原因。如果是因店内菜品口味等原因导致的剩菜,门店会反馈至总部,如果有菜品多次因口味问题被剩余,公司会进行优化,甚至淘汰该菜品。

此外,多家餐厅采取了包厢不设最低消费,推行“半份菜”、“小份菜”、打包盒免费等措施,鼓励消费者适量点餐。“通过积极鼓励,消费者践行‘光盘行动’的意识明显增强,酒店厨余垃圾量大幅减少。”盛岸路一家饭店相关负责人告诉记者,该酒店一共备了4个泔水桶用于存放宴会剩菜剩饭,以前遇有大型宴会,4个泔水桶都是满的,现在基本上一个就够了。



张贴”“原提示标贴损毁,新标贴正在制作中”或“不知道相关规定”。除无提示标识外,部分门店在消费者点餐时,也无店员提示或引导。

此外,记者在对城区6家宴会型酒店探访期间,遇有3家餐厅宴会结束,宴会厅内均有剩菜未打包现象。中山路上的一家酒店,一楼大厅内,有10桌左右的商务晚宴,其

押金制、点餐制 防范“眼大胃口小”

“无限畅吃”是自助餐的卖点之一,也因此容易成为餐饮浪费的“重灾区”。这类餐厅在制止餐饮浪费行动中表现如何?记者先后探访了城区的5家自助餐厅,期间未发现明显食品浪费现象。在5家餐厅的取餐区或就餐区,均有“按需点餐”“适量点餐”或“勤拿少取”等文字或语音提示。

据了解,为切实防范餐饮浪费,上述自助餐厅实行了“点餐制”“押金制”“光盘奖励”等举措。如,锡东八佰伴一家自助餐厅,消费者扫码点餐时,会自动跳出“按需点餐,浪费200克以上,将按照菜品原价收取费用”等提示。在菜单上,每份菜品都会标注数量,消费者每次可以点5份。“如果觉得好吃,还可以继续加,以防止消费者因不清楚分量大小、口味导致的浪费。”该餐厅经理说。

“餐食浪费会影响到店店的利润。”海岸城一家自助餐厅店长说。多家自助餐厅门店负责人表示,与以往相比,现在自助餐消费者的理念也在发生

转变,大多数消费者前来就餐时,更注重口味、体验感,传统的“一定要吃回本”“吃不完也要点”等做法,已经较为少见。

记者在上述酒店了解到,生日宴、婚宴、寿宴等宴会,菜品多为套餐,套餐内菜品数量16~19道(含果盘)不等,菜单上并没有标注分量大小、单价、适用人数等提示。

中3桌消费者在离席时,桌面上多道菜有半份左右的剩余;梁溪路上的一家酒店,一个包厢内,6个人点了12道菜,其中4道有明显剩余。

借助数据分析 精准控制产量

在烘焙类食品经营门店,“只售一天”的现制现售面包、点心、甜品等食品是门店的“C位担当”。记者走访城区多家烘焙店了解到,为避免这类食品的浪费,目前,多家烘焙店会通过综合分析当日天气、以往同期销售数据等,提前预估当日的销售量,尽可能从生产端精准把控,避免食品浪费。制作区和销售区同在一个门店内,店长或者制作师傅会根据销量情况适量制作。对于出现预估之外状况,当日仍有剩余的,部分烘焙店选择打折、赠送、员工自行带回家等方式处理。但也有商家表示,担心受赠者后续储存不当等,所以对于当日未售出的“只售一天”食品会寄送至总部统一报废处理,“总部会对门店报废率进行考核,报废率高的门店,会受到总部的批评、绩效考核扣分等惩戒。”

消费者态度

反食品浪费渐入人心

记者随机采访了10余位消费者,其中5人表示“知道”“听说过”反食品浪费法。对于反食品浪费,受访者均表示愿意用实际行动支持。“外出就餐时,会根据就餐人数点餐,吃不完也会打包。”市民张女士说,“过量点菜也是在浪费自己的钱。”

但也有消费者表示,偶尔会在特殊情况下浪费食物。市民赵先生表示,商务等宴请活动请客时,为了能让大家吃好,有时确实会存在多点、不好意思打包的情况。也有受访者表示,一些不常光顾的餐厅内,没有分量大小的提示会导致过量点餐;菜品味道不合胃口时,“吃不下,也不想带回家,不得已会造成浪费。”

部门行动

监管+鼓励,深入推进反食品浪费

记者了解到,无锡市相关部门也在通过加强监管、鼓励引导等举措,深入推进反食品浪费工作。在监管方面,3月起全市市场监管部门开展制止餐饮浪费专项行动,先后督促餐饮服务经营者开展自查自纠5000多家,累计责令整改并予以警告9家次。梁溪区市场监管局引入外卖骑手等社会力量,鼓励外卖骑手对于存在食品浪费的餐饮经营者通过“随手拍”举报。

在鼓励引导方面,无锡市市场监管部门将食品安全抽检中符合捐赠条件的合格备份样品,向社会福利机构捐赠。近年来,全市市场监管系统累计捐赠食品3983份,价值约11.5万元。江阴市食安委、市市场监管局等单位联合发起“你光盘、我奖励”活动,对践行“光盘行动”的消费者给予一定金额的抵用券、水果券、饮品券等奖励。

此外,无锡市市场监管局会同商务部门指导无锡肯德基公司发挥示范引领作用,设立“食物驿站”,通过在餐厅内布置冰箱,储存未售出的尚在保质期内的余量食物,鼓励社区居民免费领取,减少食物浪费。

“反食品浪费,需要社会各界力量的共同参与。”业内人士表示。

(晚报记者 刘娟/文、摄)