

防止浪费，自助餐“剩宴”变“光盘”

从品种多到品质好，业态积极“变脸”顺应需求



在餐饮业抵制浪费的风潮下，自助餐厅一直被视作是最易产生浪费的餐饮业态。记者发现，当前自助餐厅也在积极响应号召，开始推出半自助模式、自选称重、分轮点餐等模式，也有自助餐厅推出预交押金制来防止浪费。有消费者认为这些手段值得提倡，也有消费者认为预交押金的做法不合理。在杜绝餐饮浪费的背景下，自助餐厅的运营模式也在悄悄改变，从以前大而全向精致化、特色化方向发展。



当前，自助餐厅普遍采取了多项措施来提升顾客的节约意识。9月中旬的一天中午，记者在经开区一家自助餐厅内看到，每个取餐区域都有“少拿勤取”“厉行节约拒绝浪费”之类的提示。服务员在服务的过程中也会微笑提醒客人节约食物，不要浪费。如果顾客剩菜过多又没到用餐时限，还会温馨建议顾客可以继续用餐。

也有自助餐厅推出了半自助、分轮点餐、限时点餐、自选称重等方式。以半自助为例，尽管也是缴纳固定费用入场，无限量吃到饱，但这类自助餐厅让消费者在位置

随意取，随便吃，这或许是很多人对自助餐的感觉。常有人笑称，吃自助餐的人，都是“扶墙进（太饿），扶墙出（太饱）”。尽管这话显得有点夸张，但的确有不少市民早年是抱着如此心态去吃自助餐的。但随着“杜绝舌尖上的浪费”等一张张诸如如此的告示单出现在锡城的各类餐桌上，各大自助餐厅的用餐情况也在悄悄发生着变化。记者走访发现，很多市民地节约意识有所转变，对于餐厅推出的防浪费措施也

这几天，陈菲正在为儿子月底的生日宴选择餐厅。儿子要请七八个同学，孩子们口味各异，要让小朋友们吃得满意，环境又轻松舒适，陈菲感觉有点“选择恐惧症”。各种餐厅权衡后，她决定选一家自助餐厅。“食物品种可以自由选择，氛围轻松不拘束，儿子也表示赞同。”陈菲说。打定主意后，她开始到点评类APP上查推荐、找餐厅，这才发现，如今的自助餐市场早已经重新洗牌了。

在追求奢华的2000年初，金钱豹作为大而全的高档自助餐厅代表进入无锡后，曾一时风靡。虽然每位高达近300元的价格在当时算得上高端，但经营一段时间后

自助餐厅多管齐下推出各种减少浪费措施

上坐定，由服务员提供点单、上菜服务。这些点单的菜品多为价格较高的肉制品、海鲜类，而价位较低的蔬菜、水果、饮料则让消费者自行取餐。虽然这些模式加大了服务成本，但是餐厅省出了更多原本用于陈列菜品的空间，以容纳更多顾客。“分轮、限时点餐，让消费者对自己的胃口进行预判，比单纯提醒勤拿少取更有实际效果。餐厅方面也能按需供应，在避免浪费的同时也保证了食材品质。”一家自助餐厅服务人员

告诉记者。

除了这些措施外，还有餐厅采取了预收押金的方式来督导顾客做到不浪费。记者致电多家自助餐厅发现，芝小官、盛江山、烤肉一只猪等部分自助餐厅都推出了预收20—50元押金的制度，如果结账时剩余的食物没有超过规定克数，就能拿回押金。芝小官自助餐厅詹经理告诉记者，在经营过程中偶尔会有顾客剩余食物超过250克而没有退到押金，但是大部分顾客

多数消费者从“随意拿取”到“量力而吃”

多数表示支持。

“我觉得在家里也提倡吃多少做多少，出来也得有这个理念，不能觉得付了钱就该随便拿随便浪费。”市民谢阿姨说，无锡人有句老话叫作“嘴大喉咙小”，吃自助餐最容易出现这样的判断失误。光盘行动是非常值得提倡的，喜欢的东西每样拿一点，感觉还

想吃的品种可以再拿一轮，这样就不太容易剩下。但也有市民认为，有的自助餐厅预收押金的方式不太合理。许先生曾在一家自助餐厅就餐时付了押金，可事后还是感觉餐厅的做法待商榷。他认为，浪费食物的确不合适，可餐厅应该采取其他更温和的方法提醒消费者。“让杜绝浪费从自觉变成了被动，

从大而全到特色化精品化发展

却因没有跟上市场变化而关门。近年来，餐饮市场迎来了大众餐饮时代，自助餐同样顺应了这波风潮，七八十元到一百二十元价格区间的平价自助餐渐渐成为主流，许多星级酒店也适时推出了亲民价的自助餐团购。那么，在食材成本高企的当下，这些自助餐是怎么做到平价又能生存下来的呢？大胃王们在宣扬自己的超级食量时，往往以“吃垮”自助餐为目标。但有餐饮业业内人士向记者透露，食材并不是自助餐成本的最大头，食材成本基本维持在

营业额的三分之一左右，其他的花销是人力成本，以及不小的房租成本。自助餐厅的食材消耗量虽大，但是可以通过批量采购的方式压低食材价格。而且，相比于那些更注重食材品质的高级餐厅，自助餐厅“只选对的不选贵的”，对食材品质的要求会相对放宽来控制成本。比如，生蚝、扇贝这类小海鲜本身批发价格并不太贵，而且自助餐选用的中小规格货品和高级餐厅选用的高等级货品相比，两者的差价可能达到三四倍。

除了价格的大众化趋势外，自助餐厅的

在结账时并无异议。相比浪费食物就罚款的措施，还有自助餐厅推出节约食物奖励制。万象城星伦多自助餐厅一位服务人员称，如果顾客没有浪费，店里有时会给顾客送出果盘、冰激凌之类的小奖励，虽然并非很值钱的东西，但是顾客会因为小惊喜更增强节约的意识。

有自助餐厅负责人透露，自从多管齐下推出各种反对浪费的措施之后，现在浪费现象明显减少。“尤其是家长带着孩子就餐的，以前有的小朋友在拿食物上没有分寸，现在很多家长会事先提醒孩子，教育孩子不要浪费。”

作为顾客，心里有种异样感。”

有数据显示，相比于其他业态的餐饮业，30%至40%的浪费是自助餐难以规避的盲点。总体而言，不管是罚款、押金还是奖励，都只是约束消费者浪费的手段。无锡市烹饪餐饮行业协会相关人士认为，更重要的还是要培养大家的节约观念，把“自助”变成“自觉”，把“剩宴”变成“光盘”，靠大家的自觉性承担起爱惜食物的责任义务，做一个文明的就餐者。

菜品还呈现出从大而全向精品化、特色化发展的趋势，消费者吃自助餐的需求也从“吃得饱”向“吃得好”转变。在锡城的自助餐市场，每家的主打特色各有侧重，有烤肉、海鲜、火锅、日料、牛肉等等。有些高星级酒店自助餐还会根据季节变化，推出应季主题类自助餐，如小龙虾、大闸蟹这些时令美食主打的自助餐来吸引顾客。“这已经不是一个只追求品种多的年代了，人们还想要菜品精致、服务舒适，这也是为什么现在一些自助餐厅开始走精细化菜品路线的原因，除了在定价上使用自助餐模式，其他的与普通餐厅非常接近。”一位业内人士对记者说。（朱洁、实习生 钮洛漪 文/摄）



骚扰电话屡禁不绝 亟待新规严管

8月31日，工信部发布《通信短信息和语音呼叫服务管理规定（征求意见稿）》，拟规定任何组织或个人未经用户同意不得进行短信或电话营销；用户未明确同意的，视为拒绝；用户同意后又明确表示拒绝接收的，应当停止。此外，工信部还将组织建立全国统一的“谢绝来电”平台。

这意味着今后大众接到骚扰电话的概率会大幅降低甚至消除，对广大用户来说无疑是个利好消息。近年来，骚扰电话、短信扰民现象饱受诟病，不少市民一天内就能接到好几个骚扰电话，不是推销买房就是推荐贷款，其中更不乏诈骗电话，严重干扰了市民的日常生活。屡禁不止的骚扰电话和短信到底何时才能彻底根治？其实，近年来相关部门已先后采取了多项打击措施来试图解决该乱象，但由于缺乏明确的界定、管理对象过于单一等问题，实际效果并不理想。

其实，骚扰电话和垃圾短信治理涉及社会多方，要想彻底根治，还需要各方协同合作。首先，相关部门要加大监管力度，待新规出台后，更要将执行落实到位，同时还要加大对非法获取消费者隐私信息等行为的打击力度。其次，运营商要加强核查力度，强化识别、拦截能力，对涉嫌扰民的号码要及时查处。此外，广大用户也要行动起来，接到骚扰电话后及时举报和投诉。相信随着征求意见稿的出台，治理力度将再上台阶，大众也有望彻底和骚扰电话说再见。（小尤）



2020中国民营企业500强发布 江苏无锡朝阳集团 股份有限公司首次入围

9月10日，全国工商联在北京发布了2020中国民营企业500强榜单，无锡共有26家企业成功入围。江苏无锡朝阳集团股份有限公司成为本年度无锡市7家新入围企业之一，位列410位。

据悉，全市有127家企业参加了调研，营业收入达到202.04亿元以上的企业有26家，入围企业数创历史新高。其中，新入围的江苏无锡朝阳集团股份有限公司营业收入达到2361886万元。该企业是江苏省重点商贸流通企业、江苏省重点物流基地、无锡市“菜篮子”工程建设的重要组成部分。企业坚持以科学发展、务实管理为先导，以主动担责、保障供应、平抑价格、传递放心、实惠百姓为方针，致力于建设农民致富、市民实惠、企业发展、政府满意、社会和谐的系统工程。企业拥有批发交易、连锁超市、连锁农贸市场、冷链、仓储、物流配送等多种业态，经销蔬菜、水果、粮油、肉禽蛋、水产品、茶叶、花卉等农产品，以及各类副食品、日用工业品、文化工艺品等。（小朱）

为客户提供多元化商务解决方案

恒隆首推多功能办公及商务空间“HANGOUT 恒聚”

2020年，中国经济增速在二季度后开始回升，企业对办公楼的需求稳健增长。无锡市拥有优质的营商环境，是一座企业值得投资的城市。在近日举行的梁溪区重大项目招商签约大会中，有31个重大项目集中签约，投资总额超230亿元。随着这些新兴行业的业务增长和升级搬迁，办公灵活性将成为企业的优先考量因素。

作为无锡的甲级办公楼标杆，无锡恒隆广场开始提供更加灵活的办公空间、租用方式和服务以满足企业的需求并提升体验。9月11日，“HANGOUT 恒聚”正式发布，恒隆地产向大家展示了一个崭新的多功能办公及商务空间。

“作为恒隆广场综合体的一部分，‘HANGOUT 恒聚’不只是办公空间，同时也是一个好的城市载体，为客户提供多元化商务解决方案。”恒隆地产董事—集团办公楼租务及物业管理彭兆辉先生说道。

■顺应需求

打造联结各方客户的平台

“这个多功能办公及商务空间不光可以服务到办公楼客户，也联系到我们商场的客户，甚至是未来公寓客户的一个载体，成为整个综合体的配套。”彭兆辉先生表示。

近年来，恒隆在多个城市打造地标性商业地产项目，全球众多知名企业纷纷选择入

驻恒隆广场。无锡恒隆广场两座办公楼拥有人性化的智能配套、专业的品质服务，让无锡人民感受到国际标准的甲级办公楼带来的高品质体验。

恒隆希望“HANGOUT 恒聚”与各功能项目结合及补充，成为联结办公楼租户、商场租户及高端精英居住人群的平台。“恒隆在自有物业运营‘HANGOUT 恒聚’，一方面带给会员优质服务以及丰富的资源，另一方面确保租户和大楼的服务品质，为资产增值。”彭兆辉先生表示。

■多元空间

灵活商务与轻松社交完美融合

当天记者体验到“HANGOUT 恒聚”高颜值、人性化、智能化、灵活性等诸多项目亮点。踏入位于恒隆广场办公楼2座8层及9层的“HANGOUT 恒聚”，各种灵活的工位设置、用色丰富的空间、个性化的办公环境，满足了人们对办公的所有美学想象。

彭兆辉先生表示：“无锡恒隆广场现在是一个多元化的商务空间，为客户提供商务方案。无论是客户、运营、服务等资源，都可以跟整个项目其他部分产生协同效应。”

“HANGOUT 恒聚”可举办超过150人的活动，拥有多功能路演厅、培训室和会议室，搭配特色休闲区域和精品咖啡厅，更有总面积达1200平方米的户外露台，可以在

这里举办派对、企业团建，尤其符合年轻一代上班族对职场氛围的向往。

“恒隆地产一向十分重视创新科技的应用，致力通过科技让‘HANGOUT 恒聚’的会员实现全面智慧办公。”彭兆辉先生介绍，租户可以体验无锡第一个5G信号全覆盖的商务空间、支持50个视频会议同时进行的200兆专线宽带，以及享用6个多功能会议室，并配有可移动式MAXHUB智能会议系统。

■应势而变

可持续理念重塑办公环境新标准

彭兆辉先生说道：“恒隆一直注重可持续发展，每一年都发布可持续发展报告，体现我们对公众在环保方面的承诺。恒隆在内地的经营也是坚持这一概念。”

近几年来，不少大公司越发注重员工健康，高效办公与享受绿色生活的有机融合成为共识。“HANGOUT 恒聚”应势而变，以可持续环保理念引领市场，满足新时代办公环境新需求。

“HANGOUT 恒聚”关注会员的身心健康，室内设计以“光合作用”为主题，内置的IFD微静电风管式空气过滤系统，可高效去除空气中直径小于0.01微米的颗粒、细菌和病毒，另外PM2.5净化率高，空气质量超过世界卫生组织(WHO)的标准。



■商业模式

打造行业标杆提升城市商务环境

彭兆辉先生透露，2020年上半年业绩报告显示无锡恒隆广场在办公楼及商场方面的业务收入都在稳步增长中。作为崭新商业模式，“HANGOUT 恒聚”为何会选择在无锡落地？“恒隆看好内地市场，无锡恒隆广场无疑是国内多个恒隆广场中一个增长非常好的项目。”

另一个重要原因，彭兆辉先生表示是无锡产业的多元性。“现在恒隆广场位于无锡繁盛的中山路核心商圈，这里拥有众多丰富的产业，每种产业的需求也不尽相同。我们这

种多元化的商业模式，就可以满足客户的多元化需求。”据悉，部分恒隆广场办公楼及商场租户在参观过“HANGOUT 恒聚”后，当即决定将最近的培训、会议放在这里举行。

一直以来，恒隆在每一个城市布局的场景都是一致的——打造当地最标杆的商业地产项目。“HANGOUT 恒聚”是恒隆的新商业模式，同样是办公楼市场的风向标，对于推动行业发展将带来积极意义。彭兆辉先生认为，站在城市的角度来看，恒隆吸引了优质公司和品牌入驻，为整个城市凝聚人才、提升税收，“除了公司自身收益、服务客户之外，我们还发挥了商业综合体作为城市载体的重要功能，它对于整个城市有持续的贡献，对无锡商务环境的提升同样有着积极意义。”