



临近端午节的5月27日晚,一场有着特殊意义的“光盘行动”在北京西单一个小胡同里展开——著名“光盘行动”公益活动发起人徐志军与十余位志愿者简朴聚餐,并展示吃光的盘子,以此纪念“光盘行动”开展四周年。

从2013年至今,以反对“舌尖上的浪费”为目的的“光盘行动”已开展4年。随着中央八项规定的严格执行和反腐风暴,公款吃喝和炫耀性消费明显减少,“按量点菜”的观念开始树立。

不过,“新华视点”记者近日在北京、广东、浙江、湖北、天津等多地采访发现,曾经风行的“半份菜”悄然消失,被明令禁止的餐饮最低消费依然实行。此外,婚丧嫁娶的宴席浪费依然严重,而一些政府机关、大学和私企食堂,成为“舌尖浪费”的重灾区。

公款消费造成的浪费明显减少,“半份菜”悄然不见踪影

近年来,约束公款消费有效地抵制了“舌尖上的浪费”。开元旅游集团有限公司经营的酒店遍布全国26个省份,公司董事长陈妙林说,“光盘行动”实施4年来,餐桌上的浪费明显好转。“公款吃喝花的是公家的钱,点很多吃不了浪费也不心疼。私人消费就比较节制了。”他说。

天津狗不理集团有限公司每年接待600多万人次的消费者。公司董事长张彦森说,中央八项规定的效果在这几年比较明显。特别是2015年以后,机关和国企的公款消费基本很难见到。从2016年开始,“狗不理”的消费者结构发生了明显变化,公务接待的订单量大大减少,主要客户从政府、企业回归到普通百姓,销售额开始明显回升,“目前,各个餐饮分店承接的主要以百姓家庭聚餐、婚宴为主,消费多是量力而行。”

记者采访注意到,“光盘行动”在中小学中得到积极响应,已融入中小学常态德育建设。北京史家小学规定,教师以身作则不剩饭菜,校长曾获得学生颁发的“零米粒”奖状。在学生中则定期评选“节粮小标兵”。首都师范大学附属实验学校的“根与芽”学生社团与食堂合作,定期称量“餐余物”的重量,并进行公示。

与中小学校相比,一些大学在这方面的情况不尽如人意,剩饭剩菜的情况比较多见。南方一著名大学食堂的张师傅告诉记者,现在在很多家庭经济条件好了,不少学生生活习惯比较浪费,饭菜稍不可口就干脆倒掉了,一点也不心疼。

2013年“光盘行动”大力推广之初,全国不少饭店都推出了“半份菜”、提供免费打包盒等措施。如今,除了少量饭店,在多数餐馆,“半份菜”已悄然不见踪影。

记者在武汉市采访发现,该市15家餐饮企业曾响应“光盘行动”,推出“半份菜”等就餐方式。不过,目前,一些餐馆已将当初签署的倡议抛之脑后。记者看到,不少顾客在用餐之后直接离席结账,服务员将大量剩菜倒入泔水桶。

武汉市艳阳天餐厅宝丰路店曾在2014年推介一系列“半份菜”,但记者近日在这家店询问能否点“半份菜”时,餐厅服务员回复:“那都是什么时候的事了,现在早没了。”

此外,一些饭店包厢饱受诟病的“最低消费”依然在实行。记者在北京西城区宣武门附近一家餐厅发现,8人以下的包间收100元服务费,消费600元以上可以免;10人以下的包间服务费200元,消费满800元可免。一些消费者无奈地表示,有时候为了凑单,即使吃不了也会额外多点菜。

严防『舌尖上的浪费』回潮

——『光盘行动』四周年追踪

新华社『新华视点』记者

吴涛

魏董华

梁天韵

李劲峰

翟永冠



『有面子』

端午节小长假,重庆渝北“火锅一条街”人声鼎沸,记者走进多家火锅店发现,消费者就餐离店之后,餐桌上留有大量剩余食材。“一般剩下的都是些叶子菜,它们价格便宜,很少有客人会打包。”一家火锅店店主对记者说。

记者在采访中发现,有些餐馆根据消费者就餐之后的剩菜状况提供折扣券,有的饭馆则提醒消费者合理点菜,并向文明就餐的食客赠送充电线等物件。然而,大部分店主表示餐馆只能倡导文明就餐,“光盘行动”最根本的还是要消费者消除“面子”思想,不论是在何处就餐,都应当按需点餐,主动打包。

新华社发 曹一作

餐厨垃圾量回升,浪费重灾区发生转移

当前,我国食品浪费情况依旧突出。国家自然科学基金委重点项目《城市餐饮业食物消费的资源环境效应及可持续消费模式实证研究》(2013年—2017年)项目负责人、中国科学院地理所研究员成升魁说,根据该项目研究,我国餐饮食物浪费量约为每年1700万吨至1800万吨,相当于3000万到5000万人一年的口粮。

记者调查发现,一些城市餐厨垃圾量再次回升,显示出食品浪费现象开始回潮。更值得注意的是,食物浪费的重灾区已发生转移。

天津碧海环保技术咨询服务有限公司是目前天津市唯一一家集收集、运输、处置于一体的大型餐厨垃圾处置特许经营企业,2011年被列入餐饮垃圾无害化处理全国试点工程。公司负责人告诉记者,从餐厨垃圾末端处理的情况看,“光盘行动”刚开始的时候,餐厨垃圾减少明显。但近年来,餐厨垃圾产生数量正在回升。“这其中既有居民生活水平提升的原因,也有‘光盘行动’效力减弱的原因。”

记者了解到,中央八项规定出台后,公务接待不能到五星级酒店,有些地方就安排在政府机关食堂,浪费问题也随之转移。

浙江一位大型餐饮集团的负责人透露,公司在全国各地承包了一些

政府机关食堂,有的食堂包厢装修得富丽堂皇,堪比五星级酒店,菜品也很丰富。“机关食堂与社会餐馆相比是封闭的,因此宴请的时候剩菜多了也不会有人说。”这位负责人说。

记者采访发现,现在,一些私企为员工提供低价甚至免费、任取的日常三餐,浪费现象也很严重。在杭州一家大型互联网公司总部,记者看到,这里的员工餐厅有两层,一日三餐不限量免费供应。这里食物品类丰富,不仅有杭帮菜、家常菜,还有粤菜窗口、川湘菜窗口、健康菜窗口。

“因为免费,很多人经常拿很多,基本上是吃一半扔一半。”公司一位员工说。记者观察发现,中午用餐时间不到一小时,几个半米高的厨余桶就几乎全满了,工作人员不得不更换新桶。

此外,陈妙林说,在很多地方,喜酒婚宴还是会因为讲究排场而产生大量浪费。开元酒店本打算推出喜宴6菜一汤系列,并承诺菜吃不够免费加菜,但是不少消费者提出非要12菜一汤,这一般会最后浪费25%—30%。

广州黔言餐饮服务服务有限公司创始人曾琼说,婚宴经常每桌都剩下整只鸡、鸭,几乎一筷子都没动过。即便这样也要全部倒掉,浪费那么多食物和厨师的心血,真让人心疼。

通过协会倡导督促等方式,引导商家更积极地营造良好的“光盘”环境。比如将“半份菜”作为常态化而非“一阵风”的措施,在店中加大光盘行动、节俭用餐的宣传提示,点菜时主动建议客人合理点菜。

南开大学周恩来政府管理学院教授徐行强调,对于一些餐馆设置最低消费等违规行为,应进一步简化消费者举报程序,加大处罚力度,减少为达到最低消费而造成食物浪费。

厉行节约仍旧在路上

徐志军认为,“光盘行动”取得明显成效,八项规定与《党政机关厉行节约反对浪费条例》等起到了关键作用。这些硬性规定管住了党员干部公款吃喝问题,从源头减少了浪费,并且倡导了新的社会风尚。

针对一些地方的大吃大喝从社会

餐馆转移为机关食堂,陈妙林说,各级政府机关应形成一套完整的制度规范,食堂宴请也要控制标准,更不能以五星级的豪华标准建设,造成新的浪费。

陈妙林建议,继续加大对公众的杜绝浪费、量食点菜等宣传引导,充分发挥出餐饮协会等行业组织的作用,

