

「光盤行動」方興未艾 豪華剩宴隨處可見

剩飯打包成新風

回收師傅生意減

北京東城區環衛系統負責回收餐飲泔水的李師傅最近有個新發現：該系統回收的泔水有減少跡象，以便宜坊哈德門店為例，之前該店一天下來，會有10至12桶的泔水垃圾，而近幾天，幾乎每天都比過去少一兩桶。這位師傅對本報記者說，「看來剩飯剩菜減少了。」

「以前吃得乾淨總感覺沒面子」

隨着中央掀起厲行節約、反對浪費之風，內地民間「光盤行動」（吃光盤中飯菜）風起雲湧，北京、上海、廣州、西安、濟南、成都等地民眾紛紛響應。記者走訪京城多家中高端酒樓食肆了解，點菜適可而止，吃完盤中菜餚，剩飯打包帶走，漸成新風尚。

北京君悅酒店長安壹號餐廳一位服務員告訴記者，「一桌菜吃一半，扔一半；魚沒動幾筷子，就倒掉了；沒喝上幾口的甲魚湯，也被

倒進泔水桶……每次看到這些，我會本能的心疼，有的一桌菜就頂我兩月的工資。最近似乎這樣的情形發生的少了，客人要求打包的比以往明顯增多。」

供職安永會計事務所的高級客戶經理Tony坦承，此前請別人吃飯，寧缺毋缺，如果餐桌上都是吃得乾乾淨淨的盤子，總感覺沒面子，怕客戶覺得自己小氣，不夠重視。「現在好了，光盤行動是倡導節儉光榮、浪費可恥的好開端，以後宴請客戶時，我不會再『豪點』了，相信客戶也能理解。」Tony說。

發起「光盤行動」的倡議團隊日前表示，沒想到活動影響這麼大，他們就是要傳播一種理念：「資源是社會的，是大家的，有錢消費，無權浪費。」

餐飲業推新措施 半份菜受追捧

北京許多餐飲企業於近日紛紛醞釀獎勵「光盤」或推出半份菜等新措施，以響應節儉文明就餐的理念。內地知名火鍋品牌呷哺呷哺餐飲集團副總裁富宇指出，呷哺呷哺既可單點菜品，也提供各類菜品拼盤組合，就是為了讓顧客吃到各式食材而又剩餘不多。「我們正在考慮，在適當時候給『光盤族』消費者一些獎勵。」

在京城有數十家分店的眉州東坡酒樓近日快速推出29款半份菜，該店平日點擊率較高的熱菜、涼菜、湯類等菜品均在內，今後還會視銷售情況再做調整。

便宜坊烤鴨店有關負責人告訴記者，該店最近將平日點菜率靠前的菜品抽出來，單獨做成半份菜牌，並配以「適度點餐，杜絕浪費」的標語和漫畫。同時，集中培訓服務員，要求主動提醒顧客合理、適度點菜，主動幫助客人打包。

以黃燜魚翅聞名的北京譚家菜，最近紛紛增設反浪費標牌，提醒顧客注意節儉。當中尤以西直門分店最有創意，該分店大門上掛着會說話的鸚鵡，一見到客人進來 就會不停地說着「粒粒皆辛苦」，以此提醒顧客要量力點餐，珍惜別人的勞動付出。

年夜飯紛「瘦身」

隨着「節儉風」的掀起，中高檔餐廳今年除夕年夜飯退訂數有所增加。儘管京城各大餐廳使出「渾身解數」，也難維持過往年夜飯「一桌難求」的盛況，越來越多的民眾開始選擇回歸傳統，紛紛趕回家「自製」年夜飯。

為盡可能留住「年夜飯」消費者，湘鄂情、俏江南、譚家菜、長安壹號餐廳、便宜坊等北京知名餐飲企業近日紛紛推出各種年夜飯「瘦身」套餐，或直接降價，或推行買一贈一銷售策略。比如，俏江南今年一桌年夜飯套餐接近4,000元，但同時配以「年夜飯預訂一桌贈送一桌」的優惠活動，同比去年一桌「年夜飯」的價格大大降低。

各餐飲企業針對年夜飯積極「瘦身」降價，但截止目前，餐飲企業針對2013年「年夜飯」的預訂情況同去年不是很理想。據便宜坊哈德門店總經理胡國強透露，相比去年，該店今年年夜飯預訂下降約一至兩成左右，推出的「年夜飯」套餐中最貴價位僅在3,000元左右，但從目前預訂情況看，80%民眾多傾向於選擇1,000元至2,000元消費檔次的「年夜飯」。



風起雲湧的「光盤」行動、精心推出的半份菜品、剩飯打包的餐後風尚……隨着中央反奢倡議的提出，民間近期正在掀起一股反對浪費、厲行節約的新風尚。不過，在舊有思維的慣性作用下，中國式「剩宴」並沒有全面撤退，在校園食堂等場所浪費仍然隨處可見，在婚慶、生日等人情宴上，奢華之風仍然大行其道……此前曾經多次打響隨後失去陣地的反奢戰役，這次能否贏得持久勝利，人們將拭目以待。

香港文匯報記者 歐璋 北京報道

婚宴客人：剩菜滿目心難受

「光盤」雖在行動，「剩宴」仍在繼續。反浪費的春風難渡各種人情宴，婚宴、生日宴等是當下奢侈浪費藏身的堅固堡壘。聽聽浪費者怎麼說？

在北京中關村一家星級酒店的宴會廳，一個為小朋友慶祝十歲生日的宴會剛剛結束，記者放眼望去，大部分餐桌留下了一堆殘羹剩炙，不少葷菜幾乎沒怎麼動過，10餘盆長壽麵各自凝結一團，未喝完的飲料散立在桌上……

在服務員的引領下，記者見到了正為生日宴結賬的蔣先生。聽明記者來意，現任某大型外資零售企業高管的蔣先生不願多說什麼。蔣先生太太馮女士告訴記者，他們夫婦圍給孩子大擺生日宴的有不少，他們這次也只是「意思」一下，邀請的人也都是至親好友。馮女士說：「一共請了15桌，不算酒水的話，每桌菜金2,000多元，不能算奢華。」

「打包回去未必吃」

當被問及為何不打包？馮女士笑了，她說：「這10多桌剩飯，我們能吃多少啊，再說馬上就要過年了，我家裡還準備了好多呢，即使真打包回去也未必吃，這麼浪費也沒有辦法。」

全國工商聯酒店專業委員會秘書長李德甫日前去北京長富宮飯店，參加了一個朋友的婚宴，婚宴一共擺了20多桌，20多道菜，每桌飯菜價位不菲，最後剩下了一大半。

李德甫對本報記者說，「這頓婚宴不是我見過的最奢侈最浪費的一次，但確是我吃得非常難受的一次，因為婚宴的主人是比較近的朋友，並不富裕，就是普通的工薪階層，酒店還是我幫忙找人預訂給了折扣，最後看到滿桌子的剩菜剩飯，我心裡久久不能平靜。」



一宴會結束後，餐桌上飯菜仍剩一大半。
網上圖片



近日，中國式「剩宴」成為各界熱議的話題。為了更為有效地反對浪費，越來越多有識之士積極加入到「光盤行動」中來。
網上圖片

抵制浪費 需從教育入手

中國烹飪協會會長助理邊疆在接受本報採訪時表示，在上世紀80年代、90年代及「沙土」時期，中國都曾掀起反對浪費之風，但均是「邁三步，退兩步」，效果並不明顯，後來反而越演越烈。有關數據顯示，中國每年餐桌上浪費的糧食價值高達2,000億元，被倒掉的食物相當於2億人的口糧。社會有識之士認為，治理民間鋪張浪費應當從強化教育入手，以提高民眾綜合素質和個人修養。

提高修養 健康消費

新晉全國政協委員、福耀玻璃董事長曹德旺向本報記者回憶道，多年前，他在員工食堂看到很多沒有吃完的饅頭被隨意扔在餐桌上，感覺非常驚訝，後來為此特意召開員工緊急會議，並寫了反浪費的文章，要求員工厲行節約。

對浪費「零容忍」的曹德旺認為，「拒絕浪費事關個人修養。餐桌上的食物，不僅僅是你花錢買的，它後面有很多人的勞動付出。」他指出，雖然勤儉是中國人的美德，但傳統文化中也不乏好面子、攀排場、講浮華的文化心理。因此，應從文化教育入手，培植健康消



某餐廳內，服務員主動為顧客打包。
網上圖片

費文化，遏制奢侈浪費。

近日，「雜交水稻之父」、中國工程院院士袁隆平視浪費為一種犯罪。他說，「浪費要罰款。」社會有識之士普遍認為，遏制公款鋪張浪費需要完善制度建設並長期堅持；而治理民間鋪張浪費應當從強化教育入手，以提高民眾綜合素質和個人修養。

烹飪協會倡深化宴席改革

中國烹飪協會近日已向內地所有餐飲企業發出倡導文明節儉就餐的倡議，並提出繼續深化宴席改革，以督促餐飲企業開展以節約為目的的雙贏銷售活動，

下一步計劃擇機推選出一批就餐環境文明、積極引導消費者節約用餐、理性消費的餐飲企業典範。

對於婚宴、生日宴等浪費重災區，全國工商聯酒店專業委員會秘書長李德甫建議推行「自助宴席」方式，以圓桌式自助餐打破傳統婚禮包桌包飯的模式。

「浪費之風必須『刹車』了！」邊疆希望，此次中央提出的反對浪費、提倡節儉之風，能自上而下廣泛推開，並成為一種常態的生活方式。

不過，李德甫坦言，扭轉國人由奢到儉的觀念不可能一蹴而就，還需一個過程。