

餐厅经营者



光盘行动技能：服务「向后一步」
特色菜：披萨、炸鸡
餐厅：Fly pizza餐厅

Flypizza店餐厅店面可以容纳5张桌子,在有限的空间内,“光盘行动”的宣传却很到位。

店长杜洋表示:“咱们街道正在大力宣传光盘行动等文明行为,街道及社区、物业工作人员也在各楼宇中不断宣传。各部门工作很到位,所以我们作为辖区餐饮单位更应该积极配合,践行文明新风尚”。

在餐厅的醒目位置,包括餐桌上方、餐具存放处等地方都张贴有“光盘行动”文明餐桌行动提示的海报,时刻提醒顾客和员工文明节俭用餐。因餐厅经营面积小,常出现“拥堵”。“我们会主动建议客人打包带走,尤其是客人剩下较多食物时,我们甚至会主动帮助打包。”杜洋表示,对于餐厅来说,落实“光盘行动”的关键一步,是将“用餐结束”这一概念后移。“我们建议客人打包,同时会告知餐品保存的时效,以及储存的方式,这样也避免了最后因为处理不当,导致食品无法食用变成垃圾而丢弃。”

网红餐厅：顾客点菜多会被「劝退」



光盘行动技能：帮食客做「减法」
特色菜：麻辣火锅
餐厅：谭鸭血老火锅餐厅

为了让食客们不剩菜、不浪费,谭鸭血的员工们从源头做起,挑起光盘行动的大梁,成为光盘行动的倡导者、宣传者和管理者。过去,食材、小料准备都是越“满当”越好。但在倡导光盘行动的当下,店内员工决定给自己“加码”,店内调制芝麻酱小料的次数从原来每天1至2次,增加到如今的4至5次,与之对应的是,单次调配的数量有所减少。这种调制数量少、调制次数多的方式,针对的是芝麻酱类调料易“反酸”、变质的特点,而在麻酱小料上桌时,服务员也会本着少上、勤上的原则。

店长宁本层表示,服务员会帮助顾客在点餐时做“减法”。在餐厅内,经常能听见服务员对顾客说“差不多了,您先点这些,不够再加。”服务员杨芸静介绍,自己会根据经验“阻止”客人点过多的菜品,避免浪费。“比如一些嫩牛肉类、笋类菜品,相似度比较高,会建议顾客先点一份。另外,我们也会告知顾客锅底内有鸭血,避免重复点单。”

拒绝舌尖上的浪费 餐饮从业者 食客 厨师有话说

大家齐参与 将“光盘行动”进行到底

在三里屯地区,有数不尽的“网红”餐厅吸引年轻人来此“打卡”。然而在社会各界日益关注“舌尖上的浪费”的当前,“网红”餐厅能否承担社会责任,做好“光盘行动”宣传,引领顾客倡导节约,杜绝舌尖上的浪费,就成了各方倍加关注的话题。本期,《三里屯》社区报从餐厅经营者、顾客、居民三个层面,共同探讨怎样落实“光盘行动”。

社会学专家

选择困难 不能成为借口

分享人:于宙



近年来一直探索光盘行动推进工作的社会学专家于宙认为,舌尖上的浪费,源于当前物质基础越来越丰富,但很多年轻人表示的“选择困难”不能成为浪费的借口。

1.小时候不敢浪费,长大后不停地浪费,自我“教育”是关键。大家会发现,孩子是否节约粮食,在于大人的教育。然而当孩子长大,走向社会之后,这种教育就没有了。取而代之的应该是自身的“教育”。归根结底,想要在社会上普遍形成节约粮食的氛围,关键在于教育、引导。

2.物质生活更丰富,给节约带来挑战。餐桌上的浪费,更体现出了由外向内的“体系”。我们会发现,食品中从外到内,过度的包装、无用的配料等等,为浪费带来了“便利”。很多浪费是源于对无效资源的舍弃,那么人一旦发现这种浪费行为没有能够被约束,就会引发更多的浪费,转而引发滚雪球效应。

餐厅消费者

光盘行动准则:量力而行

分享人:李志

其实我对于光盘行动的践行,是从小就开始的。小时候我们学“谁知盘中餐、粒粒皆辛苦”,家里也教育我们不能浪费粮食。长大之后,这种习惯养成了,就成了“光盘”的基础。我对孩子的教育,也始终如此。

我认为谭鸭血餐厅的服务很注重“光盘行动”的引导。我在点餐时,点了两种牛肉,服务员对我说,两种牛肉的

口感差不多,只是辣度不同,问我是否考虑先点其中一个。另外,我点的一盘血豆腐也被服务员“劝退”。因为服务员特地问我,是不是很喜欢吃血豆腐,锅内本有血豆腐,如果不是特别喜欢吃,无需单点。这种帮顾客做减法的方式,我觉得很有利于光盘。

光盘行动准则:打包不是负担

分享人:陈思明

我饭量小,但是贪吃。到了餐厅,各种菜都想点一些,经常导致吃不完而剩下,每次我都会打包带走。我从来不认为打包是负担,反而觉得打包带走是一种很值得推崇的文明行为。虽

然我吃饭时不能“光盘”,但是我一定会把菜品带回家后光盘。另外,我会很注意保存这些菜品,避免变质导致的浪费。



厨师

餐饮行业 应该有所改变

分享人:李川



我做餐饮20年,看到了餐饮行业的发展。过去,我们讲究的是一盘菜,主料、配料、调料合理搭配,盘子里不能有无用的食材,连用多少油都要恰到好处。但近几年来,随着餐饮行业对西餐的盲目学习,对餐品精致摆盘的追求,使得一道菜味道没变,“味道”却变了。这第二个味道,指的是菜品精益求精的思路变了。过去,中餐菜品要用瓷盘,要盛满。现在,大盘子里摆放很多配饰、盘饰,主体菜肴却很少。以一份牛排为例,食客绝大部分不会再去吃旁边搭配的盘饰,包括胡萝卜、法香等,有些食客为了要“范儿”,连配菜都不吃,这直接就形成了浪费。

这是食客的问题么?我并不认为。我觉得餐饮行业,尤其是厨师行业需要扪心自问,做的菜是否能够让所有配料物尽其用。每一道菜,都应该符合光盘行动的要求。精益求精,应该是内在,而非表面。