

2013年1月30日 星期三

编辑:梁莹莹

美编/组版:孙雪娇



●相关新闻

公务接待少了
酒店打亲民牌

□本报记者 孙芳芳

“自从倡议下发以后,报纸、电视都在报道,现在已经能够感受到效果了。”凯乐酒楼厨师长刘传斌说。29日,记者跟随督查组走访发现,酒店已经开始抵制浪费的行动并逐渐收到效果。公务接待少了,有的酒店干脆放假。

“公务接待明显下降,这两天几乎没有。”芝罘区一家酒店的工作人员说,公务接待占据了酒店业务的三成左右,到了年底本是各种年会、座谈的高峰期,但今年这些活动似乎都销声匿迹了。

庭园酒店经理曲爱华告诉记者,公务消费进入下半年来一直不多,酒店业务以家庭、朋友聚餐为主,公务消费在酒店业务中所占的比例正在逐渐下降。“最近舆论宣传力度很大,大家都逐渐树立起一种节约的观念,这肯定是好事,但最近商务、私人聚会用餐也受到了一些影响。”临近中午,庭园酒店内显得有些冷清。一上午仅接了一桌家庭聚餐的订单。

没有接到年会订单,一些酒店干脆提前放假。“今年没有接年夜饭的业务,直接给员工放假了,一直放到下月20号左右。”一酒店负责人说,今年的假期比往年长了一周左右。

走访中,不少酒店认为公务接待受到限制,大众消费将成为主流,公务消费为主的酒店也开始酝酿转型。“酒店业务应该从单纯的餐饮消费,向购物、演艺等多元化的经营方向发展。”烟台市旅游局副局长张博说。

泔水5桶变2桶

天天渔港餐厨垃圾锐减一半多,半份菜受欢迎

□记者 李娜 李园园 报道
qlwbln@vip.163.com

本报1月29日讯 “文明节俭用餐,反对铺张浪费!”最近一段时间,在外用餐的市民能明显感觉到就餐环境的变化,酒店也不例外。以前一天的餐厨垃圾得满满5桶,而现在只有2桶。盘子干净了,酒店工作人员坦言,做起清洁也比以前快了,连用水量都大大减少。

“适量点餐,减少浪费”29日上午11点,天天渔港,工作人员正在张贴着节俭的提示牌,已经陆续有市民前来就餐。在酒店点菜

区,酒店工作人员正在张贴温馨提示,粉色的纸张上写着“四人以下的客人建议您点半份菜”。点菜员一边推介菜品,帮客人点菜,一边还不忘提醒顾客,差不多够吃就行了,不够可以再加。

“要小份的,品种多一点,既能多尝一种菜,也不浪费。”一位就餐的女士说,比起大盘菜,她更喜欢精致的菜品。

烟台天天渔港事业发展有限公司常务副总经理王爱君告诉记者,节俭不是喊口号,早在上世纪90年代,天天渔港的菜单上就有大份和小份菜之分。“当时天天渔港是合资,受了一些香港餐饮的

影响,注重适量原则,菜的份量可以根据顾客的需求来定。”

天天渔港的总厨于先生说,他希望前来就餐的顾客,在点餐时就考虑到是否过量。“剩菜加热过程中会破坏原来的营养成分,吃不完再打包其实是‘下策’。”

王爱君说,从酒店方面来讲,做小份菜要比大份菜麻烦,因为劳动量会增加。“但即使厨师的劳动量增加了,看到餐桌上干净的盘子,我们也是打心底里高兴。”王爱君说,一方面在清洁时方便多了,另一方面前来就餐的客人也高兴,因为有些人好面

子,不好意思开口询问是否有半份菜,现在大家会很自然地谈论这个话题。

“以前一天的餐厨垃圾得装5桶,最近几天,一天只有2桶。”天天渔港的工作人员告诉记者,盘子干净,他们做清洁的时候比以前快了很多,用水量也大大下降。

29日,记者走访发现,在天天渔港、太平洋大酒店、江南食府、碧海大厦就餐的客人,手中拎着剩饭出来的客人多了起来。“看着周围的节俭标识,不吃干净都感觉不好意思。”一市民笑着说道。



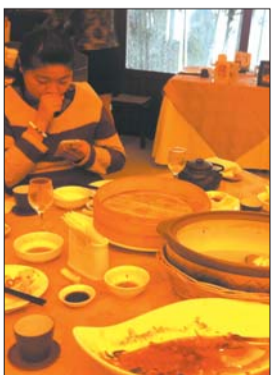
29日,天天渔港的工作人员正在张贴节俭提示语,建议四人以下的客人点半份菜。记者 李娜 摄

剩菜不打包 加收服务费

一酒店推出节俭妙招,不爱打包的客人如今也积极要求带走剩菜剩饭

□本报记者 李园园 李娜

客人就餐后,如果不将剩菜打包,酒店将收取10%或15%的服务费;自家员工存在浪费现象,他的领导也要跟着受罚……29日,记者从烟台中心大酒店了解到,为了提倡节约用餐,酒店工作人员想出了不少妙招。



29日,在烟台中心大酒店,三位市民就餐后将食物吃得干干净净,自称是“光盘族”。记者 李娜 摄

客人不打包,酒店加收服务费

29日中午12点多,烟台中心大酒店江南食府大厅里,不少市民在就餐。记者发现,每个餐馆上,市民点的菜量适中。用完餐后,不少盘里都空了。“这都是我的功劳,把菜全吃光了。”前来就餐的张述林笑着说,要做“光盘族”。

在江南食府总台前,张着“反对铺张浪费”的宣传海报。江南食

府执行副总经理王成林说,他们一直倡导节俭用餐。客人点餐时,对客人点餐的数量进行提醒,例如2-3人一桌的,往往提醒客人点小份菜品。用餐结束后,还要提醒客人将剩菜打包。

为督促客人节俭,在客人用餐完毕时,服务员会提醒有剩菜的客人,不打包将收取服务费。一般不爱

打包的客人,听到后也会积极打包。

“一般客人用餐铺张浪费现象较少,婚宴等宴请时,用餐时比较铺张浪费。”烟台市中心大酒店一负责人说,宴请铺张浪费越多,他们越不好处理这些餐厨垃圾,所以会事先提醒客人,酒店将免费打包,若剩菜不打包,将收取10%或15%的服务费。

员工浪费饭菜,领导跟着受罚

烟台中心大酒店一直把节俭作为员工一项考核任务。自政府部门提倡“节俭风”以来,他们把“节俭考核”从考核员工,扩大到考核部门及领导上。即员工存在浪费现象,不仅员工要进行培训教育,部门领导也要一起培训。

“上次,对于浪费饭菜的员工,我们集中培训教育,观看了电影《1942》,写观后感。”王成林说,在职工食堂倾倒饭菜垃圾的地方,专门装了摄像头。若员工倾倒过多剩菜、剩饭,将对其进行节俭教育培训。公司一直提倡员工节俭用餐,

吃多少拿多少。例如餐巾纸,原则上每人每顿饭用一张餐巾纸。

自1月1日以来,不仅考核员工,还要考核部门领导。哪个部门员工出现浪费饭菜等现象,不仅员工要进行教育培训,部门领导也要跟着一起来培训。

边角料不扔,职工食堂自己用

据烟台中心大酒店负责人介绍,厨师对材料取用更不能浪费,剩下的边角料不允许扔掉,留着职工食堂自己用。

该负责人称,酒店有自己的蔬菜基地,大部分蔬菜都来自那里。对于食材的控制,酒店一直把关比较严格。比如一块萝卜,只用了上

半部分,那下半部分是不允许扔掉的。要放在一个干净的盆里,留着职工食堂做菜肴。

酒店对于客人的剩菜,剩饭分类桶装,例如蔬菜类、肉类、骨头类、鱼类等。这些剩菜、剩饭要拉回蔬菜基地进行再利用的。蔬菜基地不仅种蔬菜,还养着家禽,可以作

为它们的食物。

烟台中心大酒店负责人坦言,“节俭风”对酒店的生意确实有影响,甚至影响到公司未来5年规划。目前,为倡导节俭,酒店推出“年夜饭派送外带”服务,即客人预定的年夜饭,不在酒店吃,而是带回家或由酒店派送到家,酒店只收取加工费。