



“建议您根据用餐人数合理点餐，餐后我们将免费为您提供打包服务。”29日，记者走访泰城几大旅游星级酒店了解到，在市旅游局下发厉行勤俭节约、反对铺张浪费的通知和倡议后，不少饭店已开始提供“半份、小份”菜品，并设置倡议提醒牌，主动为顾客提供打包服务。



一宾馆的餐桌上，摆着节约食物、拒绝浪费的提醒牌。 本报记者 邵艺谋 摄

服务员提醒合理点菜、主动为顾客打包

星级饭店推出“半份菜”

本报记者 邵艺谋 见习记者 贾锦锦

50多星级饭店接到节俭倡议书

“倡导勤俭科学消费，引导文明理性消费，创新经营服务方式，推动绿色厨房创建……”28日，泰安市50多家星级旅游饭店同时收到了泰安市旅游局下发的《扎实做好厉行勤俭节约、反对铺张浪费工作的通知》和反对浪费倡议书。

29日，记者从泰安市旅游局监管科了解到，这份山东省旅游局1月27日下发的文件和倡议书，第一时间摆在泰安各旅游星级酒店负责人的办公桌上。“我们

接到通知后，马上向泰城的旅游饭店下发文件，并在29日的旅游系统工作会议上，向各县市区旅游局下发文件，要求全市有关旅游企业马上落实实施。”市旅游局监管科负责人说。

记者了解到，通知中要求各旅游饭店、旅游参观要在显著位置张贴或悬挂文明就餐宣传语，饭店和餐馆服务员要根据就餐人数向就餐者推荐适量的饭菜，不误导消费者超量点餐。此外，各旅

游饭店、旅游餐馆要按照大小比例提供适量饭菜，让就餐者在吃好的前提下不剩餐。在用餐完后，有剩余的饭菜需要打包的，饭店要提供免费、环保的打包服务，最大限度减少浪费。

“50多家收到通知和倡议书的旅游星级酒店要尽快落实，还要把落实措施和承诺书上交到旅游局。”该负责人说，目前已有丽景广场酒店等几个饭店反馈了落实措施。

吃饭少浪费 市民和酒店双赢

“厉行节约对酒店和市民来说是双赢。”丽景广场酒店负责人表示，对消费者来说，点菜量减少了，饭菜相应的价格也会降低，消费者能享用到更精致、更健康的菜品。而对于餐饮行业来说，“光盘行动”能有效减少剩菜、剩饭，节约成本的同时，能够减轻酒店工作量。

“减量做精做细后，菜品本身的成本有所降低，剩菜少了，也能减轻收尾时的工作量，从而降低服务成本。”华泰大酒店孙姓负责人说，饭菜成本降低，价格上就会实惠。顾客以实惠的价格享受优质的服务，有利于酒店吸引潜在的客户群体，从长远来看非常有利的。

此外，对于饭店本身来说，也有不少可以提高企业综合效益的办法。“以前消费者吃的是饭，今后我们会注重合理配菜、注重科学饮食，让消费者和游客吃出文化、吃出品味。”红门路附近一家星级宾馆负责人说，以厉行节约而推出的“创新经营服务方式、发展大众餐饮”能让饭店打造各自特色的服务品牌，用好的服务吸引消费者，提高竞争力。“除了通过引导顾客科学、适量消费，减少剩菜以节约成本外，我们酒店致力于从源头抓起，减少中间环节的浪费。”威哥鲍鱼海鲜酒楼负责人于女士说，现在消费者越来越注重养生，为此，酒店特推出健康素食宴和美味养生宴。另外，适时调整价位，推一些适合大众消费的菜品。也能很好地吸引消费者。

“半份菜”“小份菜”也能点

“您好，欢迎光临本饭店，为提倡厉行节约、杜绝浪费的风气，我们建议您根据就餐人数合理点菜，用餐时请勿浪费。用餐完毕后，我们会免费为您提供打包服务。祝您用餐愉快。”29日中午11点50分，红门路附近一家星级宾馆，服务员在用餐者入座后，先说了这样一段“开场白”。

记者注意到，这家宾馆餐厅入口处，摆放着一个反对浪费倡议书的牌子，而在每个包间的饭桌上，则放着一个写有“节约食物、杜绝浪费、适量点餐、剩餐打

包”的小提示牌。“在接到通知后，我们马上培训服务员，提醒消费者合理点菜，用完餐后免费提供打包服务。”该宾馆负责人告诉记者。

丽景广场酒店负责人马先生说，酒店推出“半份、平价”、“小份、适价”服务方式，推行商务餐“分餐制”，提供可选择套餐。另外，自助餐区域增加了菜品品种，还分割出适合团体活动和大众消费的不同区域。“现在，自助区客人明显增多了不少，很多单位的活动也由桌餐转向了自

助。”

28日，华泰大酒店下发文件，要求工作人员提醒顾客打包，并免费提供环保打包袋。酒店还特别推出小份菜及按消费者数量上的菜，如羊排以前一上一大盘，现在一人一根，做到“粗菜细做，细菜精做”，保证客人少点、吃饱、吃好。此外，威哥鲍鱼海鲜酒楼负责人于女士介绍，在前台服务方面，要求每一位服务人员根据客人人数适当推荐点餐量，推行打包服务。

剩菜打包拿回家，早就该这么办

记者从走访的几家旅游星级酒店了解到，最近两三天，前来吃饭的主动要求打包的市民多了不少。“过去，无论是个人消费，还是团体消费，剩菜量较大，浪费现象严重。”丽景广场酒店负责人马先生说，之前酒店也多次尝试减少菜量，降低价格，但是实行起来有难度。有些客人接受不了，请客吃饭，如果点的菜少感觉面上过不去。“现在在服务员提醒下，市民点菜的数量都少了，就算有剩菜大家也会主动提出打

包。”

29日下午1点，几位在华泰大酒店吃完午饭的消费者走出包间，其中一人手里，提着两份打包的剩余饭菜。“剩下这么好的菜，打包回家还能吃一顿，既方便又节省。大家都应该这么做。”面对记者的采访，这名打包的市民说：“虽然家里不缺吃的，但平时出来吃饭我都会主动打包”。

在红门路附近一宾馆用餐的一企业经理告诉记者，他中午在该宾馆宴请

客户，刚进包厢坐下，服务员就说了几句建议合理点菜的话，“我们一共6个人吃饭，本来准备每人上200多元的标准，但听服务员这么一说，客户主动要求点菜。最终6个人只点了8个菜，比上标准餐省下不少钱。”这名经理告诉记者，以往他请客户吃饭，都会点一大桌子菜，大部分都会剩下，现在经过服务员一提醒，大家都会注意一些，“没有觉得菜少面子过不去，大家都认为杜绝浪费更有意义。”



一宾馆餐厅门口，摆放上厉行节约倡议书。 本报记者 邵艺谋 摄

