

开业一年半,只罚过一人

自助餐成浪费“重灾区”,餐厅自设处罚规定多数难推行

实习生 李辛未 本报记者 赵丽



在全国上下厉行节俭的情况下,春节期间不少饭店、餐馆的浪费现象有所缓解。近日,记者走访了济南市多家自助餐厅,发现其浪费现象虽有一定改观,但依然较为严重,因为怕和顾客产生矛盾等,许多餐厅设置的浪费惩罚规定形同虚设。

浪费严重>>
有顾客吃比萨
只吃馅不吃皮

有“法”难依>>
酒店为留客人
不愿产生矛盾

改进举措>>
推行以奖代罚
重在个人自觉

●相关链接

国外餐厅

如何避免浪费



◀如今,省城不少自助餐厅都张贴出浪费处罚的警示标语。
实习生 李辛未 摄

“中午12点半左右是用餐高峰期,服务人员在餐桌之间来回走,收走用过的盘子及残羹剩饭,很快就收了满满一桶。”市民周女士向本报反映,她最近去吃了一次自助餐,餐厅里剩菜剩饭严重的情况让她很受震动。

在全国上下厉行节俭的情况下,自助餐是否还是浪费的“重灾区”?大观园附近的比格自助餐厅负责人郝女士告诉记者,周末或节假日是就餐的高峰期,

浪费现象最为明显,经常会看到一个人拿好几个人的量。“我们餐厅主打比萨,有的顾客为了尝鲜,拿了比萨后只吃上面的馅料不吃下面的皮。”郝女士坦言,虽然浪费现象近期有所改观,但依旧有三成左右的顾客就餐时存在严重浪费。

在经四路上的金汉斯烤肉自助餐厅,负责人蔡先生介绍说,自从国家力倡节俭以来,店里的剩菜量下降了三四成,顾客的节约意识

也有所提高。“之前也有一些极为个别的客人浪费很严重。”蔡先生说,这段时间受大环境的影响,顾客剩下的食物明显少了,不过依然有浪费现象存在。

据郝女士介绍,现在浪费较为严重的多为年轻人,特别是大学生,经常剩一大桌,“年轻人都没有贫苦意识,又喜欢吃好的,最后很容易吃不完,老年人一般剩菜较少,有的老人还把盘子里的菜吃得特别干净。”

为了避免浪费,许多自助餐厅有这样的规定:所剩食物超过一定数量会对顾客进行罚款。不过,这种“小惩罚”在现实中并没有得到很好的执行。

记者随机采访了一些市民,他们大多表示从没遇见过自助餐厅对顾客浪费的食物称重,再进行罚款的现象。“要是餐厅这么较真,谁还会去吃啊?”驻济一高校大二学生小朱说。

比格自助餐厅的郝女士介绍说,她所在的这家餐厅已经经营了约一年半时间,虽然设有“每浪费100克食物罚款10元”的规定,但收效甚微,算起来总共只处罚过一名客人。“那个客人拿得确实太多,自己又吃不完,我们象征性地罚了他5元钱。”

对于这种情况,郝女士坦言很无奈:“主要是怕和顾客产生矛盾。”她介绍说,餐厅每天都会广播“少拿多取”的信息,服务人员也会善意地进行

提醒,但很多顾客还是会浪费。餐厅为了留住客人,照顾顾客的感受,也很少会对顾客进行处罚,所谓的规定也只能靠顾客自觉遵守。

“我们也有针对浪费食物的惩罚规定,但很少执行。”金汉斯烤肉自助餐厅的蔡先生表示,偶尔也会有这种情况:餐厅没有主动处罚,但顾客自认为浪费得过多,离开前自觉地把惩罚的钱放到桌子上。

对那些浪费严重的人进行惩罚,但是会对那些“光盘”的顾客进行奖励,奖品多为玩具或纪念品。

“我们也打算对浪费少的顾客奖励代金券。”比格自助餐厅的郝女士表示,该店正在考虑相关举措。她认为,对于防止浪费,最重要的是消费者个人形成节俭理念,有关方面加强宣传也是

必不可少的。金汉斯烤肉自助餐厅的蔡先生则建议,节约的好习惯应该从孩子抓起,学校和家长应加强教育,商家也应提高服务质量。

采访中,一些市民也建议,自助餐厅可以把盘子设计得小一些,食物切分得细一些,这样可以让顾客多走少拿,减少浪费。

丹麦政府要求餐厅减少食物分量,既环保又省钱。

德国>>

丹麦政府要求餐厅减少食物分量,既环保又省钱。

德国>>处罚最为严厉

德国被认为是处罚餐厅浪费最严厉的国家。在德国,无论自助餐还是点餐,一旦发现有人浪费,任何见证人都可向相关机构举报,工作人员会立即赶到,按规定罚款。

实习生 李辛未 整理

●相关新闻

高档酒店面临困境

红鼎鲍鱼宴
悄然歇业

本报3月3日讯(记者 崔岩 崔滨)“月薪5000元以上招聘前厅经理”的招聘广告还挂在网上,招聘方红鼎鲍鱼宴酒店已经关门歇业。随着厉行节俭观念的深入人心,不少此前主打公务招待的高档酒店面临困境。

“从中央遏制铺张浪费活动一开始,上门的客人就一天比一天少。”3日,已经从济南红鼎鲍鱼宴酒店离职的李先生告诉记者,“原以为过了年能好一点儿,没想到根本没有好转的迹象,现在酒店已经关门歇业了,人员大部分也离开了。”

如今,位于奥体中心附近的红鼎鲍鱼宴酒店已经大门紧闭,外人难以一窥究竟。但在该酒店此前开出的薪酬不菲的招聘广告上,其餐饮特色也店如其名,主打澳洲鲍鱼、辽东参,“将高端海鲜、奇珍食材与西式料理、火锅精华相结合。”对于这样的文字介绍,如今已经离职的员工张先生表示同意,“酒店的定位就是打造济南东部的高端美食场所,为高端客户提供高档服务。”

曾经在红鼎鲍鱼宴品尝过“高端美食”的省城某部门公务人员于先生告诉记者,“这个酒店的装修挺豪华的,服务不错,价格也很高。我们那次吃的是标准餐,具体多少钱我不大清楚,可是领导叫我额外加的一扎豆浆我记得是78元钱,可想而知要多少钱。”

今日C01-C16版

编辑:吕华远 美编:宫照阳

组版:秦川