

小份菜,不止一小了之

推出小份菜、倡导光盘行动……如今,餐饮行业正在通过各种措施制止餐饮浪费。不过,对于餐饮企业而言,想要把这些措施贯穿始终并不容易。“制止餐饮浪费”不只是针对消费者的倡议,对于餐饮行业自身来说,更是一次升级与变革。近日,北京商报记者走访多家餐企发现,单纯增加小份菜,对于餐企来说,会在无形之中增加成本,如何将经营模式与避免浪费联动,找到二者之间的最大公约数,是餐饮行业需要继续探索的考题。

各显其能

北京商报记者发放调查问卷了解到,自助餐、火锅在消费者看来更容易产生浪费。其中,有52%的受访者认为自助餐更容易产生浪费,位居容易产生浪费的餐饮业态之首。

在一位连锁餐饮咨询顾问看来,消费者认为自助餐容易产生浪费最根本的原因是自助餐这种业态的服务模式特点会让很多消费者产生“吃回本”的消费心态,因此在取餐过程中会拿取大量的食物。因此,针对自助餐这一餐饮业态,将提倡少拿嵌入整个餐厅的服务环节是避免产生浪费的关键。

比格比萨创始人赵志强对北京商报记者表示,比格比萨也在研究文明消费、节约用餐相关方面的宣传。此前,比格比萨一直倡导宣传少量勤拿,避免铺张浪费。

其次,有40%的受访者认为火锅容易产生浪费。对此,上述餐饮咨询顾问则表示,消费者认为火锅容易产生浪费是因为多数消费者在吃火锅的时候消费需求是品类多样,因此火锅企业通常是餐饮行业中SKU最多的业态。消费者为了满足上述需求就容易多点,这是火锅容易产生浪费的原因所在,所以“小份菜”其实是比较适合火锅这种业态

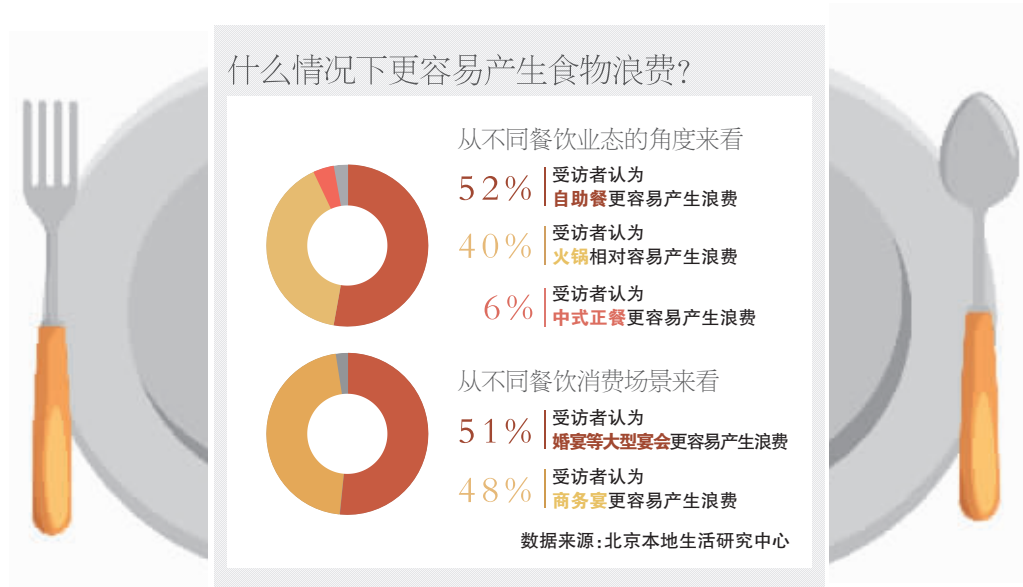
的解决方案。

海底捞翠微路店刘经理告诉北京商报记者,目前各门店从等位区到就餐区的电子屏也更新了宣传海报,加强对半份菜和减少浪费的宣传,目前正在店内循环播放。同时,店内从菜单设计到点菜、宣传等方面都有一系列的引导。消费者点餐时,工作人员会对点菜量做评定,消费者人数较少时会建议点小份菜,如果消费者点餐量超过一般的用量经验,也会在下单之前再次确认,并提醒可以边吃边加,减少食物浪费。

除了自助餐和火锅外,在本次调研中,有6%的消费者认为中式正餐更容易产生浪费。对此,上述餐饮咨询顾问表示,其实现在多数正餐企业已经在减少、避免餐饮浪费上做了不少努力,从这次调研数据中就可以看出,仅有6%的消费者认为正餐容易产生浪费。

“其实正餐产生浪费的原因也是与消费需求 and 消费场景有关,正餐厅中常见的消费群体是宴请,国内消费者对于宴请的需求仍然倾向于多样、高品质甚至还包括排面等”,该顾问说。

对此,北京商报记者采访多家正餐品牌了解到,不少餐饮品牌在制止餐饮浪费上,从根源上就开始杜绝原材料浪费,或者通过剩菜食材研发出新的菜品。旺顺阁相关负责人



表示,除了主动为消费者分餐,餐中及时跟进,减少菜品剩余外,旺顺阁还利用剩余的鱼身和鱼尾做成了大鱼酱、小鱼干、炸鱼皮等产品,从原材料上杜绝浪费。

小份菜的烦恼

北京商报记者在本次调查走访中了解到,目前餐饮企业已经开始从响应“制止餐饮浪费”逐渐开始向落实过渡,在这个过程中已经有企业开始针对自身的业态特点制定相应的措施,也有很多企业找到了过渡方案,从目前来看小份菜就是不少餐饮企业的选择。

然而实际上,小份菜对于餐饮企业,尤其是对标准化有一定要求的连锁餐饮企业而言,并不是简单地减小菜品分量那么简单。

在上海金融与法律研究院研究员刘远举看来,菜变小份之后,对于餐企而言,会产生一系列复杂的变化。小份菜不但会降低厨房

的能力,也会降低坪效。现在的中式餐饮有时效、坪效和标准化三大痛点,小份菜会强化这个痛点,特别在疫情常态化的当下。对消费者来说,小份菜可以用同样的支出尝到更多口味。但对于餐饮业来说,会导致更高的成本。

对于小份菜是否能制止餐饮浪费,刘远举也提出了不同观点:其实,小份菜未必能节省,因为点大份可以少点几份,点小份就会多点几份。主要在于思想观念,不用小份菜,消费者也并不会追求浪费,会根据印象中的分量来点菜,毕竟都是自己的钱。”

另据一位不愿透露姓名的正餐品牌负责人告诉北京商报记者,推出小份菜对于餐饮企业而言其实会产生一定的成本上涨。因为通常情况下,同一种菜品会一起制作,如果分量有变化,就要改变现有的厨房运营模式。所以小份菜并不是解决餐饮浪费问题的完美方案,也并非是所有菜品都适合推出小份菜。因此,真正有效的方案还需要不断地摸索和尝

试,作为餐饮企业需要在经营和保证消费者消费体验等多个方面找到平衡点,这样才能保证餐饮企业长期、可持续地执行避免产生浪费的方案。

还需探索

上述正餐品牌负责人表示,餐饮行业在制止餐饮浪费行动中的作用和地位是最重要的,也必须承担起相应的责任,不断去改善餐饮浪费的问题。但同时,全社会都应对餐饮浪费问题产生足够的重视,改变原有的餐饮消费陋习和不关心是否产生浪费的消费观念,形成适量点餐、打包的好的消费习惯,这样才能更有效地制止餐饮浪费。

实际上,制止餐饮浪费对于企业自身的发展来说也是一次升级。上述餐饮咨询顾问则表示,制止餐饮浪费也有必要成为餐饮企业经营过程中的一项重点工作,这对于餐饮企业其实也是一次优化,但正如之前所说,不同的餐饮企业、餐饮业态面对的产生浪费的原因是不同的,因此解决方案也应该有针对性,这个过程需要餐饮企业不断摸索和创新。

“中国粮食消费从最初的吃不饱、吃得饱、吃得好到吃得健康、吃得营养以及吃得幸福这六个发展阶段,如今粮食消费进入到新的发展阶段,从数量的满足到品质和服务的提高。”北京工商大学经济研究所所长洪涛指出,小份菜的盛行、公筷使用、分餐制促进消费升级的同时,也带来了良好的社会风气。另外,根据消费对象积极推行宣传,打造出文明餐桌的场景这也很重要,文明消费、节约用餐是一个长期工程,不能一蹴而就,需要逐渐渗透。北京商报记者 郭诗卉 郭缤璐

南昌6店被罚91万 汉堡王中国:永久关闭部分店铺

北京商报讯(记者 赵述评 郭缤璐)8月25日,南昌市市场监管局发布官方微博此前被央视“3·15”曝光的南昌汉堡王的查处情况。南昌市市监局对6家门店处以没收违法所得和罚款的行政处罚,罚没款共计916504.02元。并对涉事门店经营主体南昌市鑫凯餐饮有限公司法定代表人处以顶格罚款,主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以相应罚款,罚款合计2816029.78元。

对此,北京商报记者也联系到汉堡王中国相关负责人,对方表示,汉堡王中国决定停止南昌市鑫凯餐饮有限公司旗下的北京东路

餐厅的加盟经营权并将其永久关闭,其余餐厅经整顿后达到政府和汉堡王的相关要求后陆续开业。

南昌市市监局表示,南昌“汉堡王”餐厅的登记注册名称为南昌市鑫凯餐饮有限公司,在南昌市共有6家门店,分别为红谷滩联发天虹店、红谷滩铜锣湾广场店、王府井购物中心店、盈石广场店、高新新城吾悦店和恒茂时代店。经查明,上述6家门店均存在使用超过保质期的食品原料生产食品的违法行为,违反了《食品安全法》第三十四条第三项的规定。另查明,红谷滩联发天虹店还

存在汉堡制作偷工减料损害消费者权益的违法行为,违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》第十三条(一)项的规定。针对以上违法行为,依据《食品安全法》第一百二十四条第一款(二)项《侵害消费者权益行为处罚办法》第十五条,对6家门店处以没收违法所得和罚款的行政处罚,罚没款共计916504.02元。

对南昌市鑫凯餐饮有限公司故意实施使用超过保质期的食品原料生产食品的行为,依据《食品安全法实施条例》第七十五条第一款(一)项的规定,对其法定代表人处以顶格罚

款,主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以相应罚款,罚款合计2816029.78元。

针对上述处罚结果,北京商报记者联系到汉堡王中国方面,汉堡王中国相关负责人表示,针对江西省南昌市鑫凯餐饮有限公司加盟餐厅的管理问题,汉堡王中国立即成立工作组并对这些餐厅进行停业、整顿和调查。与此同时,汉堡王中国联合全国多地市场监管部门完成了1000多家餐厅的突击检查。

此外,对于南昌涉事餐厅的管理问题,汉堡王中国决定停止南昌市鑫凯餐饮有限公司

旗下的北京东路餐厅的加盟经营权并将其永久关闭,其余餐厅经整顿后达到政府和汉堡王的相关要求后陆续开业。同时,汉堡王中国决定取消南昌市鑫凯餐饮有限公司未来新餐厅的加盟授权资格。

在7月16日,南昌汉堡王被央视“3·15”晚会曝光在部分门店存在使用过期食材、偷工减料等食品卫生安全问题,事后引起舆论哗然。在被曝光后,汉堡王中国发布道歉声明,并回应涉事门店系汉堡王的加盟店。随后全国多地市场监管部门开始对汉堡王中国其他门店进行调查。

广告

首都市民卫生健康公约

合理膳食 文明用餐 科学健身 控烟限酒 心理平衡
规律作息 讲究卫生 知礼守礼 注重预防 保护环境

