



民以食为天，食以俭养德。在倡导节约粮食、反对浪费的背景下，“小份菜”逐渐成为了餐饮行业的新风尚。

与小份菜有关的话题也受到了不少消费者的关注。截至今年7月，微博数据显示，#中饭协发文倡议开发小份菜和套餐#话题阅读量达到了1.1亿次；#倡议餐厅推出半份菜小份菜#阅读量也达到了2225.8万；另外，包括#餐厅和单位食堂配置小份菜小份主食#、#上海将推动餐饮企业提供半份菜小份菜#等话题纷纷登上了热搜，引起了网友的热议。

在全社会的倡导下，小份菜的形式也开始得到消费者的认可。美团数据显示，自2021年来，用户在美团平台主动搜索 半份菜、小份菜、小份菜套餐、单人套餐、一人食套餐”等关键词近441万次，同比增加了52.5%。其中，“小份菜”搜索量最高且呈现持续上升趋势。

在消费者认可的同时，越来越多的餐饮品牌也加入到了售卖小份菜的行列。尤其是对于一些具有特色的餐饮品牌，也在针对自身的业态特点制定相应的措施。以旺顺阁为例，如今在外卖平台上推出两斤左右的小鱼头，满足消费者的需求；海底捞相关负责人表示，目前大多数餐厅半份菜的点餐率均超过70%，也有些门店半份菜的点单率达90%。

美团数据显示，在堂食商户中，提供小份菜的商户数及小份菜品数量同比增长均已超过五成。外卖方面，仅2021年9月设置“小份菜”的商户数同比增长了25.43%，订单量同比增长18.94%。

实际上，在小份菜刚推出之时，关于小份菜导致餐饮企业成本上升的话题引起热议，而如今，餐饮企业根据自身情况进行调整和尝试，不断实现“双赢”。旺顺阁鱼头泡饼创始人张雅青坦言，企业推行“小份菜”，存在包括餐具损耗、后厨工作强度、人工等方面的成本上升。不过，在经过这一段时间的运营后发现，小份菜增加了消费者用餐体验的丰富度，也提升了复购率，同时也从供给端同步降低备餐浪费，这样就在消费端和供给端减少了浪费。

专家观点

中国饭店协会会长韩明：

“

小份菜的出现将会进一步促进整个餐饮行业的高质量发展。通过小份菜这一模式，消费者花同样的钱可以获得更好的服务，商户从中获得更多的经济效益，在促进消费、提升餐桌品质的同时，减少了粮食浪费，一举多得。

”