如何避免节日盛宴变“剩宴”？

新华社“新华视点”记者 何磊静

“平均每桌剩菜三分之一，有的客人甚至只拍不吃，年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节假期，海南某饭店后厨垃圾桶里，成条的清蒸鲈鱼、未动几筷子的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂在一起，服务员王燕看了直叹气。

近年来，“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效，但节假日期间，随着聚会宴请增多，餐饮浪费现象仍有发生，吃不完、不打包的情况值得关注。

“节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费，江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上，他就目睹了这样的场景：30桌宴席中，近半数菜品剩余超50%，一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元，浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间，记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等，也发现了一些食物浪费现象。

“8个人的年夜饭点了16道菜，吃到一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说，家人认为“菜满桌才显诚意”。徐东明表示，浪费往往与“面子文化”有关，比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”，硬要扩桌数；有的年夜饭必须菜摆满桌，还要摆盘气派，剩了才显“有余”。

“请客吃饭，菜多显有面”“招待客户得有排场”“过节开心多点点儿无所谓”……不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合，尤其是高端餐厅，吃不完打包显得寒酸，“仪式性浪费”更为突出。

记者走访发现，不少上档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐，价格高昂且菜品数量象征“十全十美”“月月红”“要发”等，有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”，导致顾客过度消费。

国家市场监管总局2023年在全国部署开展为期3个月的制止餐饮浪费专项行动，组织开展“随机查餐厅”等行动，发现存在餐饮浪费行为的餐厅7.81万家、整改问题9.2万个。

部分外卖平台上，餐厅节假日推出满减促销活动，导致消费者为凑单多点菜品，最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单，很多时候多买一份米饭或小吃，吃不下就浪费了。”有常点外卖的消费者说。

此外，有饭店推出预制菜礼盒，被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”，一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

“剩宴”背后原因几何

在业内人士看来，节日餐饮浪费现象，既有特殊的文化心理因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出，在物资匮乏年代，“有余”往往象征抵御风险的能力，也包含对富足生活的祈愿，而现今在一些场合，却被异化为“撑门面”和“攀比炫富”。

季中扬说，在节日场景中，人类对多样化食物的本能追求也被放大，消费者将节日消费划入“情感支出”账户，降低了对浪费行为的道德敏感度，这种心理账户隔离效应削弱了行为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为，餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度，难以准确掌握浪费的比例、规模和分布情况，不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示，由于缺少食品浪费行为的具体标准，在实际监管执法过程中无法进行量化对比，存在取证固证难的问题，对查出的食品浪费行为只能批评教育，无法进行行政处罚。也有市场监管人员坦言：“遇到婚宴浪费，总不能喜庆日子跑去开罚单吧？”

记者梳理发现，反食品浪费执法查办案件类型较为单一，多数集中在“未张贴反浪费标识”“未向消费者进行提示”等少数几种案由。在一些食品浪费高发场所，监管部门针对实质性浪费行为的执法办案力度仍有待加强。

此外，浪费治理协同仍显不足。彭少杰说，反食品浪费涉及食品安全办、市场监管、发改、商务等多个部门，但地方上部门间信息共享、资源整合和协同配合需进一步加强，工作中的职责分工也应进一步明晰。

中国农业大学经济管理学院教授武拉平认为，部分餐饮企业尚未建立严格的食品采购、贮存、加工管理制度，没有把制止餐饮浪费作为服务人员培训内容进行开展，在原料采购、加工制作、供餐服务全过程中欠缺厉行节约意识。

王燕说，对大多数餐饮店而言，主动提醒消费者适量点菜的动力不足，更倾向于推荐高价套餐。同时，不少餐厅处理剩菜方式较为简单，缺乏有效回收再利用机制。

构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族的优良传统。近年来，我国通过立法、监管、宣传等，使得“舌尖上的浪费”明显改观，不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如，广州某饭馆推出“迷你版”月饼，因份量小受到大量年轻消费者追捧；线上外卖平台数据显示，“小份菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长；还有地方推出餐饮“红黑榜”，将反浪费纳入餐厅评级体系，上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示，餐饮浪费问题时常反复，反浪费非一朝一夕之功，需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力，构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确，建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循，为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议，强化违法惩治，对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务经营者按规定提醒约谈、督促整改，依法纠正查处违法行为，公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出，通过智慧餐饮系统优化供需匹配，如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单；物联网设备实时监控后厨食材消耗，提醒动态调整采购计划；完善餐厨垃圾收运监管系统，对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况等进行监测。

在季中扬看来，将节约意识转化为日常习惯，要从道德训诫转向知识赋能，从节日突击转向场景嵌入，从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情，培养“餐餐不剩”时尚新风。

新华社北京2月6日电

助力市民光盘行动 新华社发 朱慧卿 作