

盛宴变“剩宴” 浪费何时休

“一粥一饭，当思来之不易”，勤俭节约是中华民族的传统美德。近年来，全社会都在倡导“光盘一族”，但“舌尖上的浪费”依然触目惊心。

1 大型聚会浪费达38%



在江西永新县的一家自助餐厅内，为了避免浪费，自助餐厅内贴有“浪费超过一百克加收十块钱”等标语，服务员也会善意地提醒顾客吃多少打多少。但在实际操作中，餐厅为了留住客源真正处罚的并不多，一些餐盘内还是会剩很多饭菜。

调查显示，大型餐馆、游客群体、中小群体、公务聚餐等仍是餐饮食物浪费的“重灾区”。2018年，中国科学院地理科学与资源研究所和世界自然基金会联合发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》披露，中国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克，浪费率为11.7%，大型聚会浪费达38%，学生盒饭有三分之一被扔掉。初步测算，2015年中国城市餐饮业仅餐桌食物浪费量就在1700万至1800万吨之间，相当于3000万至5000万人一年的食物量。

这几年，随着大众消费势头越来越强劲，餐饮浪费还呈现出一些新形势新特点，比如节日、生日、婚丧嫁娶等聚会宴席，浪费巨大。

相关链接

食物浪费有多严重

吃饭是小事。然而，在对待粮食这件事情上，有组数据不看不知道，一看实在是触目惊心。

城市餐饮浪费超出你想象

2018年，中国科学院地理科学与资源研究所与世界自然基金会联合发布了《中国城市餐饮食物浪费报告》，这份报告对北京、上海、成都和拉萨4个城市尝试开展了长达5年的追踪研究。

其中一组调研数据显示：城市餐饮业人均浪费量为96克每餐，浪费率为11.3%；大型聚会浪费率达38%；学生盒饭有三分之一被扔掉；4个城市游客人均食物浪费量为每餐每人103克，明显高于当地居民食物浪费量的每餐每人88克。

值得一提的是，大型餐馆食物

2 “大胃王”吃播秀浪费严重 平台将严厉整治

专家表示，随着网络消费的快速发展，日常点外卖中也存在浪费问题。还有更极端的案例则是现在自媒体流行的所谓“大胃王”直播，有网友表示：“直播的‘大胃王’们是该管管了，尤其是根本不吃全都吐了的那种，太浪费！”

从2014年韩国一吃播博主在网络上意外走红开始，“吃播”热潮迅速蔓延到了中国，在国内各大社交媒体生根发芽。加上快手、抖音等短视频平台兴起，“吃播”经济越发火爆。在激烈的竞争下，“大胃王”式的吃播秀越演越烈，吃播内容开始“变味”。为了吸引眼球、涨粉，许多吃播的画风开始从最初的精致美食路线，慢慢发展到不断下沉的土味路线，如生吃海鲜、干喝麻辣锅底，再到几分钟内暴风吸入一大盆拉面、一口气吃50个汉堡等。

但不是所有的吃播都像日本的木



3 “10人进餐先点9人菜,不够再加”上热搜

8月12日早上，“武汉光盘行动从我做起”“武汉10人进餐先点9人菜，不够再加”等相关话题登上了微博热搜。

据悉，武汉餐饮行业在8月11日提出倡议，第一条即为推行“N-1点餐模式”；第二条为针对两三位

下佑呼一样，胃异于常人。据说她也是因为生理上的特殊原因，一吃东西胃就比普通人的大66倍。而其他普通人就只能借助其他手段：催吐、边吃边吐的剪辑版、不停变换机位的巧妙操作，甚至还有选择把小肠割掉，让食物直接进入直肠，减少消化步骤。

这些所谓的吃播主播的一系列恶劣行为，不单单是在消费观众，也在伤害自己，同时还严重浪费食物。

中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁认为，这个是一个非常不好的苗头，对于建立全社会的节约意识是背道而驰的。要想让餐饮节俭成习惯，还必须通过法治发力。

“对浪费粮食的行为，一经发现，平台将在第一时间按违规程度进行处罚。”8月12日，抖音平台相关负责人表示，他们已关注到网上舆情，并将客户端搜索设置里的“吃播”“大胃王”等关键词的检索内容进行了“拒绝浪费，合理饮食”的提示，呼吁用户珍惜粮食。

同时，快手相关负责人也向记者回应称，一旦发现用户创作中有暴饮暴食，以假吃、催吐、宣扬量大多吃等方式博眼球的行为，将根据情节严重程度，给予删除作品、关停直播、封禁账号等处罚。

客人进餐，餐厅推出“半份菜”和“小份菜”，满足顾客消费多样化的需求；第三，餐厅均要准备打包盒，可为顾客提供剩菜打包服务。针对餐饮浪费的消费习惯，武汉推出了更人性化、更节约的餐饮建议和服务。

人的口粮。

浪费的仅仅是粮食吗

我们每年浪费的粮食，仅仅是粮食这么简单吗？绝对不是！

世界自然基金会中国首席代表卢思骋在谈及食物浪费对环境的影响时说，全球现有农业生产使用了70%的淡水资源、33%的土地和30%的能源，排放了20%的温室气体。我们用这样的环境代价生产出来的食物，却又大量在餐桌上给浪费掉了。

也就是说，食物浪费不仅仅意味着食物本身的浪费，更意味着生产这些食物所投入的水、土地、能源以及其他生产资料的无效消耗，以及由此导致的环境污染和温室气体的大量排放。

相关新闻

大力整治粮食浪费



从党的十八大以来，各地区各部门采取出台相关文件、开展“光盘行动”等措施，大力整治浪费之风，“舌尖上的浪费”现象有所改观。然而，要进一步制止餐饮浪费，还要打出组合拳。

面对群众反映强烈的公款餐饮浪费，2013年底，中办、国办制定了《党政机关国内公务接待管理规定》和《党政机关厉行节约反对浪费条例》，要求切实压减不必要的公务接待，加强接待费报销结算管控，实行县以上接待信息公开并强化对接待问题的问责。从制度上让大吃大喝“报销无门”。

针对餐饮企业和消费者多管齐下

除了中央出台的规定条例，要想让餐饮节俭成习惯，还必须通过法治发力。专家表示，要针对不同的个体多管齐下，首先对于消费者要推出惩戒制度，规范餐饮行为，惩罚浪费行为；对于餐饮企业，则要强化监管，采取有效措施，建立刚性长效机制。

中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁表示，“由于我们中国这种特殊的餐饮方式，有一些新的餐厅，我们不知道它量的大小、盘子的大小，造成了浪费。要双管齐下，从立法的层面，从制度规定的层面。”

各地因地制宜 立法惩戒浪费行为

除了国家层面，这些年来各地其实也在积极探索立法监管，制止餐饮浪费行为。2013年，珠海市在全国率先发布《珠海市餐饮浪费处罚暂行办法（征求意见稿）》，规定对于顾客被误导点菜过多等现象，政府相关部门会责令改正，并警告，若经营者拒绝改正或在指定期限内未改正的，政府部门可视浪费情况处2000元以上10000元以下罚款；2014年，沈阳市文明办号召所有餐饮单位主动下调各类宴会标准，打造节约环保的宴会新风。

成升魁说：“我观察到各地现在出台了一些政策，比方限制宴会的桌子数、限制消费总量，我觉得这些都非常好。”

延伸阅读

多国立法遏制粮食浪费

纵观全球，有些国家已经通过立法来遏制粮食浪费。2016年2月，法国国会通过了一项法案，禁止超市扔掉或销毁未售出的食物，假如超市有相应的剩余，必须将其捐赠给慈善机构或是食物银行。超市和慈善机构签订协议之后，还能获得捐赠60%产品价值的税收减免。法国的立法也产生了连锁反应，意大利等国也相继出台相关法案。反对食物浪费，全球正逐渐掀起一股立法浪潮。

本版稿件综合央视、光明日报微信公众号、红星新闻