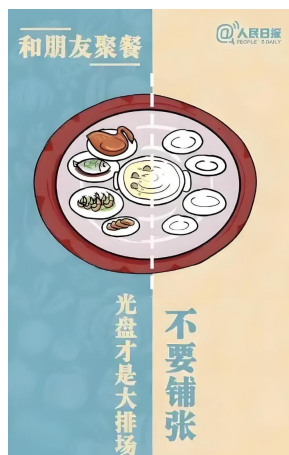


点了一桌剩半桌，餐饮浪费怎么治？

2025 年 04 月 09 日 13:32 来源：半月谈微信公众号



近日半月谈记者在华南某热门旅游地饭店后厨看到，垃圾桶里成条的鲈鱼、未动几筷的肘子与半锅佛跳墙混杂在一起。服务员王燕表示，节假日几乎天天爆满，但平均每桌剩 1/3，有的客人甚至只点不吃。

这并不鲜见。东部某地一家高档酒店的经理徐东明说，去年国庆假期一场婚宴上，30 桌宴席中，近半数菜品剩余超 50%，不少龙虾、鲍鱼等几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价 6000 元，浪费近 2000 元。”

有机构发布报告称，我国城市餐饮业每年餐桌食物浪费量可达 1800 万吨，相当于 5000 万人一年的食用量。徐东明认为，浪费往往与“面子”有关，“仪式性浪费”突出。比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”，硬要增加桌数；有些人则认为年夜饭必须点满全桌，剩了才“年年有余”；而商务宴请、婚宴等场合，吃不完打包更被视为寒酸之举。

另一方面，不少上档次的餐厅热衷推出“吉祥宴”“富贵席”一类套餐，价格高昂且菜品较多，只为讨个“十全十美”“月月红”“要发”之类口彩。有的服务员更会“贴心”提醒：“少了道菜，不吉利。”

东南大学人文学院教授季中扬认为，“年年有余”如今被一些人异化为“撑门面”和“攀比炫富”，导致浪费而不自觉；一些接待、宴请中滋生的不正“吃喝风”，也助长了餐饮浪费。

更显著的症结，则在于监管难执行难。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，难以准确把握浪费比例、规模和分布情况，不利于反浪费措施推进落实；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。

一位执法部门人员坦言，由于缺少食品浪费行为具体标准，在实际监管执法过程中无法进行量化对比，存在取证难固证难问题。“遇到婚宴浪费，总不能喜庆日子跑去开罚单吧？”

此外，餐饮浪费协同治理仍存短板。彭少杰说，在行政管理层面，反食品浪

费涉及食品安全办、市场监管等多个部门，但在实际运行中，纵向与横向协同效能尚未充分释放，各部门间存在一定信息孤岛现象，导致推诿扯皮。

尤其不可忽视的是，为了逐利，一些商家往往对此类浪费“睁只眼闭只眼”。中国农业大学经济管理学院教授武拉平指出，不少餐饮企业并没有把制止餐饮浪费列入服务人员培训内容。同时，部分餐厅处理剩菜选择直接倒掉，缺乏有效的处理机制。

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，但反浪费非一朝一夕之功。

专家建议，将诱导超量点餐、设置最低消费等行为列入餐饮业失信清单，并建立“简案快办”执法机制，减少点餐浪费；同时可借助智慧餐饮系统优化供需匹配，如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。

若着眼长远，仍需重塑“新食尚”文化。季中扬指出，要在全社会形成“餐餐不剩”新风，需从道德训诫转向知识赋能，加强反食品浪费宣传的创意策划，塑造“全民参与”的持续自觉。

单词：	bàomǎn 爆 满	yíshì 仪 式	hán suān 寒 酸	yànrǐng 宴 请
	pānbǐ 攀 比	gāoáng 高 昂	zīshēng 滋 生	zhēngjié 症 结
	duǎnbǎn 短 板	hūshì 忽 视	fùnéng 赋 能	gūdǎo 孤 岛

讨论：1. 你认为中国的餐饮企业在减少浪费方面可以采取哪些措施？

2. 在日本，有“打包带走”的习惯吗？你认为这种习惯对减少餐饮浪费有多大帮助？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2025/04-09/10396665.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202505161747357226.m4a>