

精准预估需求、精细加工食材、鼓励适量点菜……

餐饮企业节约“新概念”

□ 本报记者 王红军

“舌尖上的浪费”，对每个人来说似乎量都很微小，但当这些被丢弃的食物汇集在一起时，数量就很惊人。近两周，记者在餐饮企业、机关食堂等场所蹲点采访，看到减少餐饮浪费，要做的事情着实不少。

“食不厌精” 食材尽量100%应用

“20盒虾仁王、4盒榴莲酥、10个半壳扇贝……”8月16日，高第街56号餐厅济南杆石桥店负责人向山东凯瑞集团中央厨房发出了预估货单。8月17日，地处济南二环南路的凯瑞集团“中央厨房”开始生产。当天下午，这批货物就配送到了杆石桥门店。

凯瑞集团市场营销总监侯明敬说，虾仁在“中央厨房”生产出来后，保质期只有4天，如果时间把控不准，就会直接造成浪费。“企业建立了自己的物联网系统，各门店参考同比和环比数据进行精准预估，‘中央厨房’批量采购食材，按需生产，减少了粗加工过程中的浪费。”侯明敬说，2019年集团虾仁销售2000多万只，每个门店每月、每日对应的销量，再加上预定情况，成为门店报货的依据。

8月18日，记者来到凯瑞集团“中央厨房”，虾仁生产线正在紧张运行中，一台拍皮机供10多名工人手工包虾仁。

侯明敬说，拍皮机由集团自主研发，过去仅拍皮一道工序，就需要五六个人，现在只要一个人看机器。但是，虾仁依然选择人工包，就是为了保持那种传统的味道。

他算了一笔账：如果把包虾仁工序放到各个门店，熟练师傅的月工资差不多就是1万多元，一个普通面点工也得五六千元。现在，全部工作放到“中央厨房”，和面、馅料统一调配，既保证了标准化，又可以减少损耗，节约成本，仅人工费一项就可以节省70%左右。

每一位工人面前，都有一台克秤，这是为虾仁准备的。“虾仁必须是50克馅料，有2个深海大虾仁，有13个褶皱。”侯明敬说，虾仁装盒后，即时充氮气低温储存，防止微生物繁殖。

从面点到肉类、蔬菜加工部，“中央厨房”厉行节约的理念随处可见。侯明敬举例说，芥蓝的根部，厨房一般会去皮处理，工人都是10多年的熟练工，去皮的深浅基本一致。

侯明敬说，我们实现了“分档取料、综合使用”，一扇排骨中12厘米长的肋排，会被做成“蒜香排骨”，不符合长度要求的切小块，做成“糖醋小排”，尽量能达到100%的应用。

但是，“标准化”会不会失去中餐的味道？凯瑞集团媒介经理代季说，“我们的工厂生产不是冷冰冰的。”

以有120年历史的糖醋鲤鱼来说，酱汁是标准化生产的。“过去放多少糖、醋等，没有量化，全凭厨师经验。现在，我们采用德国速冻技术，80摄氏度时将熬好的酱汁热灌装，并在0-4摄氏度冰水中迅速降温，避开了微生物快速繁殖的40-50摄氏度，保质期达到15天。”侯明敬说。

鲤鱼也是标准的。代季说，过去老师傅做糖醋鲤鱼时要选“巧个”，但凯瑞集团将鲤鱼的原材料标准化：一般是1.9斤-2.2斤之间，个头在40厘米左右，鱼大了吃不了，就会有浪费，鱼小了呈现不美观，还可能不够吃。此外，还要求是雄鲤鱼，鱼肉紧致，线条流畅，造型、口感会更好。

鲤鱼配送到门店后，由厨师现场宰杀。侯明敬说，活鱼现杀，上七下八片刀，腌制入味，在150摄氏度油中炸10分钟定型，然后190摄氏度炸熟，然后浇上标准化的酱汁……

正是依靠“中央厨房”标准化生产，凯瑞餐饮集团已经拥有“老牌坊”“城南往事”“高第街56号”“皇城根”等10多个品牌350多家门店，成为颇具规模的连锁企业。

古老的“食不厌精”，是指烹饪尽可能精细，以至于近乎奢侈；现在的精细加工，对应的是提质减量的消费需求。省饭店协会副会长王新说，现在顾客选择，更多倾向于品牌餐饮企业，菜品质量让人放心，制作更加精细，不像以前那样一上一大盆。

“失饪不食”

饭菜剩余较多处罚掌勺厨师

《中国城市餐饮食物浪费报告》课题组从2012年起，在北京、上海、成都、拉萨等4个城市的366家餐馆开展了大量实地调研，发现餐馆、公务聚餐等是餐饮浪费的“重灾区”。

“现在尤其是疫情以来的早餐，我们按照入住人数的60%备餐，因为有的客人会提前离店，有的客人有晚起不吃早餐的习惯。”济南军悦世源酒店工作人员黄翠美说，这样刚刚好，不会不够，也避免了浪费。

精细预估需求，带来的一个显著变化是需要保鲜的食材少了。黄翠美说，这些年来，酒店都是直接从产地采购“道地食材”。原来需要8台冰箱，现在只需要2台就够了。

在济南东方大酒店厨房里，有一张厨房净料出品一览表，其中活公鸡宰杀处理中，净鸡净料率67%，胗、肝、心、腰等净料率



图①：在山东凯瑞集团“中央厨房”，工作人员对西兰花进行统一处理。图②：在潍坊市市级机关食堂，这样的蔬菜下脚料，都腌制成小菜，成为最受欢迎的菜肴之一。图③：在济南东方大酒店厨房内，厨师在制作菜肴。

18%。整体上一只鸡只有15%的下脚料和废料损耗率。

该酒店执行总经理刘军说，这是他们酒店厨房标准，家庭中净料率还会低。以银耳拣洗、泡发为例，净料率在400%-800%。“最重要的是温水涨发，需要30-40摄氏度水温，我们的厨师能把1斤干银耳泡发到7.5斤左右，但一般的家庭1斤能泡发出4.5-5斤就很好了。”

在济南金马酒店干厨时，刘军就对浪费有着深刻的体会。他说，“干厨时，每天干完活儿就是打牌，后来厨师们就商量‘看台’：看谁炒的菜剩的多，就由谁来请客吃饭，考量厨师的厨艺。”

就这样，厨师“看台”的习惯，也被刘军带到了管理岗位上。这些年，东方大酒店坚持看台，谁炒的菜不好吃，浪费了，就由谁来买单请吃饭。

他说：“客人离席后，厨师长、当值厨师以及酒店经理、服务员一起，根据客人用餐情况合理评分，炒得过硬、过软、油料过大等，导致剩下的饭菜较多，会被评为‘不合格’菜肴，一年就罚了厨师1万多元。”

“除了有婚宴等特殊提前报备外，过去的餐厨垃圾一天一运，几乎是天天来，现在是两天或三天一运，减量明显。”刘军说。

舜和国际酒店鼓励一种食材多种做法。副总经理姜丽娜说，一条鱼可以清蒸，可以生吃，还可以做酸辣汤，相当于3个菜。此外，该酒店注重厨房余料的二次利用。比如说，海鲜、肉类余料，会用来熬高汤，蔬菜类的余料，用来做开胃小菜或辅料，降低成本还减少垃圾。

吃自助餐可以随意取餐，但也最容易造成浪费。

舜和国际酒店自助餐桌上都放置一台小克秤。“客人剩菜不超过50克，可以返还10元优惠券，鼓励节约。”姜丽娜说，浪费严重的地方，光有宣传标语不行，得有具体措施引导消费者。

此外，部分餐饮企业推出“半份菜”、“小份菜”，受到网友的点赞。

也有餐饮业人士提出，本来能够分开的菜品可以进行拆分，但不是所有的菜都适合小份菜。这里面有成本问题，也有烹调技艺上的顾虑。这位人士说，正餐的毛利在60%左右，小份菜的食材减少了，但人工、水、电、煤气等成本没变，导致毛利还会下来10%左右。

“食不过饱”

鼓励客人适量点菜

8月初，烟台大学光电信息科学技术学院学生蒋万里，跟低碳生活实践队5名同学一起，调研了滨州市、威海市部分餐饮企业，发现餐桌浪费现象严重，其中一个重要原因就是，客人点的量太多了。

点多少菜才够吃又不浪费？8月20日20时许，在城南住往济南南郊宾馆店，客人已经翻过一次台，经理王一举核对着部分结账清单——

A2桌，3位客人点了家常炒合菜等3个菜，点了5份白米饭；

A7桌，4位客人点了糖醋小排等3份菜，点了3份白米饭退了2份；

A9桌，4位客人点了鱼香肉丝等4份菜，还有3份白米饭。

王一举说，对于就餐的客人，我们提倡一人一个菜，再加上汤、面食，基本上就差不多了。不够的话，客人可以再加点菜。

专家解析

以营养经济学指导餐饮企业经营

□ 本报记者 王红军

面对餐饮浪费现象，众多餐饮企业推出了减少浪费的多种举措，“光盘”理念也被越来越多的消费者所接受。可是，浪费现象还是时有发生。

山东旅游职业学院退休教授、中国鲁菜文化博物馆原馆长赵建民，从事烹饪技艺、饮食营养、饮食文化、餐饮管理教学与理论研究30多年，他提出，“目前，我们都忽视了对营养经济学的研究和实践，还有好多人根本不知道什么是营养经济学。在当前科技、经济背景下，导入营养经济学理论，能够指导我们的农业生产、食品加工、家庭就餐、个养供给等方面。”

他举例说，一个人买来海参，如果食用方法不当，可能连10%的吸收率都达不到，白白花了不少钱，没有得到有效的营养供给。

但是，目前“光盘行动”的难点，集中在宴会就餐。桌餐浪费量大，主要是就餐人数多，客人数量很难准确判断，因此基本都会“多点菜”，即便最后剩余大量食物，也不好打包带走。

一位连锁酒店餐饮负责人说，按照济南等地酒店婚宴标准，一般选择10多个菜品就差不多了，但有的地方要求上24个菜，必须是盘盘碟碟地摆在一起，根本吃不了，却陋习难改。

黄翠美说，她所在酒店承接婚宴，一般要求交全款，先交钱后买菜，督促客户提前报准确桌数。

她说，宴会餐一桌12个菜，根据客人对象进行数量控制，“看人下菜碟”。如果12个菜不够，还可以再加菜。这需要一桌一议，与客人提前沟通，上桌前达成共识，等上菜不满意，就不好解决了。

她分析说，现在宴席已经成为酒店餐饮的重要收入来源之一，商务客人多选择综合性酒店，家庭朋友聚餐大都以特色菜馆为主。

姜丽娜说，我们正常的套餐，一般是10

个热菜、6个凉菜，并在菜的总量上进行把控，不太赞成客人打包，因为打包回家也不一定吃。同时，我们向客人承诺：不够吃可以免费加菜，有炒八带、白菜豆腐五花肉等12道免费菜，目的就是为了节约。

在零点时，该酒店倡导客人少点餐，8个人可以点7个菜，如果吃了不够，二次点餐可以打9折，从而鼓励少点餐。

干过厨师的刘军，慢慢总结出一组数据：一般客人的食量，汤汤水水加起来2斤左右，按照10个热菜、6个凉菜的标准，平均1名客人1.5个菜，再加上面食，刚刚好。

他说，按照婚宴标准来看，1个海参，1个深海大虾（或牛排、乳鸽等个吃），再加上鱼、鸡等菜肴，再喝点酒，还有素菜、面食等，就差不多吃饱了。当然，这没有严格的标准。尤其是婚宴，大都是按照风俗上菜。比如说“四喜丸子”，一人一个肉丸，放凉了发黑，吃了挺撑肚子。于是改良做法，加入藕丁等原料，做成一个大丸子，大器体面，一分餐，仪式感也出来了，一人尝一下就没，减少了浪费。

“俭以养德”

把勤俭节约美德带到食堂

8月21日，午餐时间，潍坊市机关事务服务中心生活管理科臧焕明、崔斌等工作人员，来到市级机关综合办公大楼机关食堂，对发现有浪费行为者及时提醒。

多年前，该食堂开始推行“光盘行动”时，时任科长的臧焕明都会习惯性看看垃圾桶。他说，“刚开始，肯定有浪费的，我就站在那儿看，提醒他少盛点，对方很不乐意，盘子摔得咣咣直响。现在，抓浪费典型都不好找了。看看其他人手里都拿着空盘，自己盘子里还有食物，都不好意思了。”

潍坊市机关事务服务中心四级调研员王未来说，机关食堂采用的是半托管方式，生活管理科负责采购、储存、监管，餐饮企业负责加工生产。“我们专门组织了一个采购班子，货比三家，既规避了单人采购的廉政风险，也能现场采购价格低质量好的原材料。”

在机关干部职工眼里，生活管理科的同志都有点儿“抠门”。“我们出去考察其他地方的机关食堂，发现全部是承包性质，那样肯定会省心省事，但好多东西不好控制。现在，我们就像家里老人买菜一样，买便宜又好的，油盐也省着吃，把家庭勤俭节约的美德带到了食堂。”王未来说。

当天中午，机关食堂提供炸沙丁鱼、四喜丸子，还有6个炒菜、8个小咸菜，其中有两种咸菜是净菜的下脚料。一位当班厨师说，昨天6种小咸菜来自下脚料，有茄子把、芹菜根、白菜根等，这些余料平均每天有30斤，腌制成小咸菜后，反而成了食堂最受欢迎菜肴之一。

在机关食堂，土豆削多厚的皮、白菜帮扒多少等都有章可循，从各个环节减少浪费；食材的管理储存严格按照规范分类入库、出库、倒库、清库，最大程度地降低食材损耗；合理利用食材边角料，加工环节厉行节约……

食堂门口，机关干部职工都是刷脸付费，餐厅服务人员也会把当日三餐的就餐人数登记在册。8月21日是星期五，臧焕明查阅前三周的周五中午就餐人数，分别是738人、744人、768人，从而确定当天中午按照750人备餐。

他说，食堂根据人数数量控制食物量，既参考同时段就餐人数确定常规人数，还要考虑天气、会议等变量，现在已经做到基本上不浪费。同时，最终确定人数会稍少一些，但会备上一小份菜，看到盆里的菜快见底了，马上再炒也来得及。

当天早餐后，生活管理科的同志第一次将餐厨垃圾称重：20多斤。按照就餐记录有473人就餐，人均剩余不到半两，其中还包括鸡蛋皮等。

姜丽娜说，我们正常的套餐，一般是10

以营养经济学指导餐饮企业经营

更重要的是，合理营养能够促进人体健康，减少疾病，节约医疗成本。他说，大部分人的疾病是食源性疾病，其中营养供给是很大问题，过去是营养不良，现在是营养过剩。社会上不同群体、不同年龄段的人，营养需求不同，但酒店没有考虑这些方面，只是关注你来不来吃，喜欢吃什么，能不能赚到钱，这样的思维方式需要纠正。

他建议，有条件的餐饮企业，一定要培养自己的营养师员工，将来在宴会安排、套餐设计、差异化服务中发挥积极作用。现在，懂营养学的厨师很少，餐饮企业要引进或培养这样的人才，合理指导膳食。

在多家餐饮企业担任过顾问的赵建民认为，应该发挥餐饮企业在饮食消费主场上的能动作用。多年来，鲁菜的理念就是在卖原料，赚取加工费，这样的时代早就应该结束了。餐饮企业的一碗米饭，应该卖得更有意义，设计出更加合理的消费。

他说，从本身经营角度来说，餐饮企业在转变经营理念的同时，制定相应的引导消费的措施也非常重要。现在，有些餐饮单位出现了问题，一味迎合市场，就容易失去了自己的特色。优秀的餐饮企业要做引导消费的指引者，在节约粮食、营养合理配置方面积极引导客人消费，在经营上也就有了主动权。一是要当好顾客的参谋，看看客人身体适合吃什么，而不是单纯推销什么；二是真正做好差异化服务，针对不同的群体作参谋性消费引导。

赵建民说，机关、学校食堂应该成为节约教育的最重要阵地。要通过食堂的养成教育功能，把中国传统勤俭持家的美德一代一代传承下去，养成节约、勤俭的行为模式。

“过去，孩子碗里有一颗米，家长都会让他吃完，吃不完就受罚，这就是家庭的养成教育。”