

作为一种“新时尚”，餐饮商家在推广时却并不积极—— 小份菜缘何叫好不叫座？

市商务局、市饭店与餐饮业商会上月联合发出倡议书，倡议全市各饭店、餐饮经营单位合理调整菜品分量，推出半份菜和小份菜，遏制“舌尖上的浪费”。一月下来执行情况如何？6日，本报记者就此进行了探访。

▶ 半份菜和小份菜需求怎样？

“说实话，我饭量小，一般的菜品确实吃半份就足够了。并且，不怕人笑话，由于体重超标正在瘦身，小份菜对我来说是最适合的选择。”6日下午，在一家企业担任文员的许丽丽坦率地告诉记者，“所以，我和闺蜜到饭店里吃饭，半份菜和小份菜最对胃口。特别是一些点心，半份或一小份既满足了口腹之欲，还经济实惠不浪费，真是一举多得。”

许丽丽的看法，在不少爱美特别是节食的女孩子中间，很有共鸣。

“女生一般喜欢半份菜或小份菜，我们男生通常就不予

考虑了。”刚刚入职一家金融单位的陈冰直爽地表明他的观点，“几个大老爷们儿一起相约下馆子，在不开车的情况下，为了热闹和痛快，总得喝点小酒吧？哪怕是喝啤酒，下酒菜不说多高档起码要图个饱吧？所以，我们肯定不会考虑小盘子，小碟子的半份菜和小份菜；一群男同胞在一起，半份菜和小份菜怎么可能对付得过来？这还真不是小气或者节俭的问题，而是实实在在满足自己胃口的问题。”

而对于一家三口的普通家庭来说，半份菜和小份菜则是他们到饭店餐馆消费时对菜品

分量的考虑因素之一。

“女儿才三岁，菜肴肯定是吃不了多少。我和老公两个人通常点上两个两荤两素就够了。我不喝酒，老公通常会喝上两罐啤酒。半份菜主要是挑半只鸡或半只鸭，女儿喜欢的甜品也减半叫个小份，这样一来吃得正好，也不用打包。”今年30岁的陈素芬说，一般的家庭都会图个实惠。

从记者采访的实际情况来看，对于半份菜和小份菜，市民的消费需求因人而异。



CFP供图

▶ 在路上的新时尚如何推广？

为遏制“舌尖上的浪费”，市商务局、市饭店与餐饮业商会联合发出倡议书，倡议餐饮经营者合理调整菜品分量，推出半份菜和小份菜，合理制定半份菜、小份菜价格，在厉行节约的前提下满足消费者品种多样化的需求，本是一桩惠及各方的好事。

但通过一个多月来的实践看，各方在落实和推进过程中，还有一些“瓶颈”问题有待解决。

除了堂食这一块半份菜和小份菜“叫好不叫座”外，记者打开美团等外卖平台，同样发现提供半份菜、小份菜的店家仅占少数。

“毫无疑问，选择权在消费者，他们用实际消费能力和意愿在投票。”一名餐饮负责人坦陈，“在当前刺激消费、提振消费信心的大背景下，餐饮业同样面临着如何引流的大问题。客观来看，受多重因素叠加影响，餐饮业景气度不高。在这种状况下，如何让消费者更好地享

受到本土美食，最大程度提升性价比？半份菜或是小份菜的推出，既节约了食物资源，又减轻了消费负担，确有其科学性和现实性。但是，商家在实际操作中又面临着如何在人力成本、食材成本等方面保持平衡并适度盈利的现实问题，这就要求商家要精准操作、细分目标人群，做到既满足市场需求又能保持自身良性发展。所以，我们还要在‘精细化’管理上下狠功夫。”

市餐饮协会工作人员也表示，推广半份菜或小份菜，出发点和落脚点是要进一步从多环节挖掘潜力，减少餐桌上“看得见”和“看不见”的浪费；在此过程中，商家的积极性要真正调动起来，关键是要在“性价比”上找到合理的着力点和平衡点。为此，可以通过集思广益来一起破题，促进这项工作呈现良性循环局面。

“只要有效引导、科学倡导，小份菜和半份菜一定会成为新时尚。”一名饭店经理表示。本报记者周朝晖 张园

▶ 餐饮商家为何积极性不高？

呼吁商家推出半份菜和小份菜的倡议发出一个月过去了，那么，实际状况如何？

“半份菜和小份菜这种倡议，实际上不是新生事物，早在10年前就在南京、常州等城市推广过，刚开始效果还不错，可是后来慢慢地就冷落了，主要的因素有两个。”6日下午，市区“百姓餐馆”负责人陈昌林向记者介绍。

陈昌林分析，一是在全手工操作的情况下，半份菜和小份菜没法做；譬如，以一份菜肴500克为例，你现在做成300克或200克，同样的人工、同样的翻炒，减半以上的菜肴你让厨师怎么做？外人不了

解的是，在烹饪过程中，炒500克的菜肴和炒200克的菜肴，除了盐的用量适度减少外，其他调料还是同分量的使用。这样一来，反而增加了人工成本。二是价格的问题，如果一份正常数量的菜肴定价为20元，那么，半份菜或小份菜定价起码在十二三元才能保底不亏，消费者就不乐意了，花差不了多少的钱为何不买全份的呢？所以，无形中造成商家和消费者“两头不讨好”的窘况。

南通江海渔港餐饮有限公司洪经理在接受记者采访时，也表达了类似的观点：“倡议书出发点好的。我

们也积极响应，但目前主要还是在烤鸭和点心这两个品种上进行了落实；点心小份和半份操作起来相对容易，但有时也容易出错，因全份的和半份的易于混淆；烤鸭我们在全市独家推出‘一份’和‘一只’不同分量，一份在88元至98元之间，一只为148元。这样，消费者便于选择，而且还不会造成浪费。至于其他菜肴暂时还没推出，原因是较难操作。”

而记者走访的一些路边店，则基本不存在半份菜和小份菜的问题，原因很简单：你出多少钱，店家就配多少的量，肯定不会多，但也不会少。

加入光盘行动



中宣部宣教局 中国文明网