

餐饮消费环节粮食浪费治理对策研究

樊琦, 刘梦芸

(武汉轻工大学 经济与管理学院, 湖北 武汉 430023)

摘要:目前我国餐饮消费环节浪费现象十分严重,特别是随着居民生活水平提高和外出就餐次数增加,粮食浪费数量呈现进一步扩大趋势。全社会仍缺乏有效治理对策。以餐饮消费环节为例,从就餐方式、餐饮制度、市场机制等方面深入研究考察浪费产生的深层次原因。并提出了营造厉行节约的用餐环境,大力倡导分餐制就餐方式,构建奖励节约反对浪费的机制,积极推动公共食堂经营机制改革等治理措施。

关键词:餐饮消费环节;粮食浪费;治理对策

中图分类号:F 320.3 **文献标识码:**A **文章编号:**1007-7561(2015)02-0104-04

Research on countermeasure against waste of food in catering consumption sector

FAN Qi, LIU Meng-yun, CHEN Meng-bo, QI Hua-qing

(School of Economics and Management, Wuhan Polytechnic University, Wuhan Hubei 430023)

Abstract: Nowadays the waste in the catering consumption sector is very severe. With the improvement of living standards of residents and the increase of dine out, the amount of food waste presents a further tendency to expand. There is a lack of effective countermeasure. Taking catering consumption sector as an example, the main causes of waste were studied in the aspects of dining mode, catering system, market competition mechanisms. The control measures were proposed, such as creating a dining environment of saving, advocating separate dining system, building the mechanism of rewarding saving and opposing waste, and actively promoting the reform of operating mechanism in public canteens.

Key words: catering consumption sector; waste of food; countermeasure

我国是一个资源极度紧缺的国家,粮食供求关系长期偏紧,人均耕地不足世界人均耕地面积的40%,人均拥有水资源仅为世界人均占有量的1/5,是全球13个最缺水国家之一,农业生产面临的资源环境束缚明显,保障粮食等重要农产品有效供给任务艰巨。为确保国家粮食安全,中央实施了《全国新增1000亿斤粮食生产能力规划(2009-2020)年》等重大增产工程,2014年粮食产量实现了首次“十一连增”。在国家不断加大对粮食增产投入同时,我国粮食产后损失现象却十分严重。据国家粮食局资料显示,我国每年仅储藏、运输、加工等环节损失损耗就达700亿斤以上,流通环节产后损失率在20%以上;餐饮消费环节浪费更是触目惊心,仅餐桌上浪费的粮食大致估计在500亿斤以上,据此估算每年我国粮食产后损失至少1200亿斤以上,约占我国粮食总产量10%左右^[1]。大量粮食损失

一方面造成淡水、耕地、能源等上游投入资源要素的大量浪费;另一方面还导致温室气体排放,下游废物处理等严重的环境问题。减少粮食损失可有效缓解粮食生产资源投入和环境巨大压力,促进我国粮食产业可持续发展。因此,本文以餐饮消费环节为例,深入研究粮食浪费产生的深层次原因,探索减少餐饮环节粮食浪费的预防和治理对策,对于完善我国粮食产后损失预防体系和保障国家粮食安全具有重要意义。

1 我国餐饮消费环节粮食浪费现状分析

1.1 餐饮业粮食浪费数量惊人

目前我国餐饮环节存在严重的粮食浪费现象,餐饮消费已成为粮食产后损失的最重要环节之一,全国每年在餐桌上浪费的食物价值高达2000亿元^[2],浪费数量触目惊心。据中国农业大学2013年调查,通过选取大中小三类城市,共对2700台不同规模餐桌分析测算,保守推算全国一年仅餐饮业浪费的蛋白质和脂肪高达800万t和300万t,被倒掉的食物相当于2亿多人一年的口粮^[3]。从浪费总

收稿日期:2014-08-04

基金项目:教育部人文社会科学研究项目(14YJC630031)

作者简介:樊琦,1981年出生,男,副教授。

量看,经济相对发达的东部地区餐饮业浪费数量要明显高于中西部地区。上海、南京、天津等地浪费数量为1 000~1 600 t/天;武汉、合肥、南昌浪费数量分别为600~1 000 t/天、360~600 t/天、0~150 t/天;乌鲁木齐、拉萨等地浪费数量分别为0~150 t/天、150~360 t/天。从人均浪费数量看,拉萨等西

部地区由于其人口相对稀少,人均浪费数量因此较高,达到了300~364 g/天;在人口相对密集的东中部地区,人均浪费数量则相对较少,如广州为108~172 g/天,武汉为172~236 g/天,上海、南京和天津为236~300 g/天^[4]。

表1 主要城市餐饮业粮食浪费数量

	数量单位		主要城市			
	餐饮业粮食浪费数量	0~150 t/天	乌鲁木齐	贵阳	南昌	呼和浩特
150~360 t/天		拉萨	成都	南宁	昆明	福州
		杭州	西安	兰州	西宁	济南
		沈阳				
360~600 t/天		合肥	郑州	太原	长春	哈尔滨
600~1 000 t/天	广州	长沙	武汉			
1 000~1 600 t/天	上海	南京	天津	北京		
	数量单位		主要城市			
	餐饮业粮食人均浪费数量	44~108 g/人	乌鲁木齐	成都	贵阳	南昌
108~172 g/人		西安	沈阳	哈尔滨	石家庄	
		南宁	昆明	广州		
172~236 g/人		郑州	银川	兰州	济南	武汉
236~300 g/人		福州	合肥	西宁	太原	呼和浩特
	上海	南京	北京	天津		
300~364 g/人	拉萨	长沙	长春			

注:省会城市餐饮业食物浪费数量根据新闻报道整理;人均食物浪费数量=省会城市餐饮业食物浪费数量/省会城市人口。

1.2 餐饮业粮食浪费现象普遍

从大量媒体报道不难看出我国餐饮业浪费问题的普遍性和严重性,餐饮食物浪费已经遍布于我国各个地区(见表2)。随着《关于厉行节约反对食品浪费的意见》发布,“粮食浪费”日益成为人们关注焦点,高校食堂的粮食浪费现象尤其受到关注。据中央电视台报道,根据对北京数个大学餐后剩菜剩饭情况的调查显示,倒掉的饭菜总量约为学生购买

饭菜总量的1/3。如果按照全国大专以上在校生总数2 860万人计算,每年大学生倒掉了大约1 000万人一年的食物。随着我国经济快速发展,人民生活水平不断提高,勤俭节约的传统美德在逐渐被人们忽视,我国粮食浪费越来越严重,而其中高校是不容忽视的一个环节,浪费粮食已经成为全国高校的一种普遍现象。

表2 媒体对不同地区和高校食堂浪费的报道与调查

报道地区	餐饮浪费案例介绍	报道来源
全国	我国餐饮业浪费严重 每年浪费粮食可养活2亿人	中国广播网 2012-10-17
北京	北京每天产生1.64万t垃圾,其中9 600 t是餐厨垃圾,一年就是将近360万t。	北京晨报 2013-01-24
天津	根据天津餐厅市烹饪协会介绍,目前本市大小餐厅有25 000多家,据不完全统计,其中中等以上规模的饭店8 000多家,如果按平均每天一个饭店倒掉40 kg剩饭菜计算,全市一天至少就要浪费掉300 t饭菜。	天津北方网讯 2013-01-22
石家庄	据石家庄市城管部门提供的相关数据显示,目前,石家庄市每天产生大量的餐厨垃圾(多数都是剩菜剩饭),经城管部门多次调研采集数据,石家庄市平均每天产生470 t余餐厨垃圾。	燕赵晚报 2012-12-11
长沙	目前长沙市共有大中型餐饮企业3 000多家,小型餐饮门店8 000家左右。湖南联合餐厨垃圾处理有限公司目前每天处理餐厨垃圾400 t左右,这不包括众多未签约的小店,该公司负责人表示,长沙市每天最少产生约500 t左右的餐厨垃圾。	湖南日报 2013-1-23
武汉	武汉一年餐饮营业额约为360亿元,倒掉的剩菜、剩饭比例约占一成,一年至少浪费36亿元。而在高档宴席上,这个浪费比例达到两成。	新楚商 2013-4-1
成都	作为全球著名三大国际美食之都之一的四川成都,每天造成的餐桌浪费竟达600 t以上。	人民网 2013-01-30
兰州	目前兰州市仅大规模的餐厅就有3 000多家,如果按平均每天一个饭店倒掉80 kg剩菜计算,全兰州市一天就要浪费掉24万公斤饭菜。	新华网 2013-01-24
报道学校	食堂浪费案例介绍	报道来源

续表

报道地区	餐饮浪费案例介绍	报道来源
武汉大学	武汉大学学生食堂,还不到中午12点,这个高约80 cm、直径约60 cm的泔水桶中,已经装了近一半食物,里面有整个的馒头、花卷和各种饭菜。	生命时报 2012-05-01
广州大学	广州大学兰苑食堂一楼,半数盘子里都有剩菜剩饭,两个大号泔水桶即将“超载”。在食堂二楼,4个泔水桶已被剩饭剩菜“喂饱”了。	广州日报 2013-3-26
北京大学	北大食堂日运剩饭5 t。	新华网综合 2010-1-1
中国矿业大学	中国矿业大学,一天的泔水基本上都有4到5桶左右,每桶大概140斤左右,差不多一个食堂一层一天就会产生六七百斤左右的泔水。	江苏新闻网 2013-3-26
兰州商学院	一顿午餐就能倒满七八桶,将近一千斤,倒掉最多的是白花花的米饭。	兰州晚报 2013-3-26
山东大学	学生食堂的食物浪费比起餐馆酒店有过之而无不及,第二食堂每天要倒掉几百斤剩菜剩饭。	新华网 2013-1-22
深圳大学	逾2成学生每顿倒掉一半饭菜 深大食堂每天回收40桶剩饭。	深圳晚报 2013-10-16

2 我国餐饮消费环节粮食浪费产生的原因分析

针对我国餐饮环节粮食浪费现象严重问题,已有研究大多主要从居民收入、面子因素和公款消费等方面进行了考察^[5]。然而,就餐方式、不合理餐饮制度、垄断经营等因素也是造成餐饮环节浪费的深层次原因。

2.1 团餐制饮食文化更容易造成粮食浪费

由于历史文化原因,目前我国居民大多采用传统团餐制就餐方式,一般情况下团餐制缺乏具体的标准和尺度,又碍于面子等原因,通常难以把握进食的数量,很容易造成粮食浪费和过量饮食;而西方国家大多采用分餐制就餐方式,分餐制度相比团餐制而言,就餐者可以根据各自不同要求、喜好配备食物种类和数量,能够较好地避免粮食浪费,分餐制有利于节约粮食,减少浪费。要从源头上解决食物浪费问题,就迫切需要完善就餐方式。

2.2 不合理餐饮制度已成为浪费重要推手

目前餐饮业设置“最低消费”等不合理制度,直接推升食物过度消费,成了铺张浪费的重要推手之一^[6]。据中央电视台报道,我国餐饮业每年因不合理的过度消费导致食物浪费可以满足约两亿多人一年的口粮。然而,关于是否应该制定最低消费制度,目前并没有明确的法律法规约束,餐饮业行业普遍认为,最低消费设定是合理合法的,理由是餐饮业是高度市场化的行业,经营者享有包括定价权在内的广泛的经营自由权。然而,有观点认为最低消费违反市场经济的契约自由原则,涉嫌强制交易和公平交易,相关法律部门应该制定限制餐饮业设置“最低消费”行为的法规,取消餐饮业不合理的规章制度。

2.3 垄断经营导致公共食堂浪费现象严重

因公共食堂就餐方式大多为托盘取食,食物浪费较少涉及就餐方式,浪费更多表现为消费需求和提供产品之间不匹配问题。调查发现,大多公共食堂多垄断经营,缺乏竞争机制,食物质量难以满足消

费者需求已成为大多数就餐者浪费食物的重要因素之一。缺乏竞争的另一个结果就是卫生质量不高、食堂卫生环境差,很多就餐者因为食堂餐具、就餐卫生环境等问题浪费大量食物,也是导致粮食浪费的另一个重要原因。此外,食堂就餐器具不妥也容易造成粮食浪费。调查发现很多食堂就餐的餐具是平底碗(托盘)和长筷子,虽然餐具很平常,却给就餐者带来了诸多不便,因为筷子很难把平底碗(托盘)剩下的饭菜挑起来,食物浪费就很难避免。

2.4 缺乏有效制约浪费奖励处罚机制

为减少餐桌上的浪费,世界各国进行了大量有益尝试,建立了较完善的预防机制和治理体系,积累了许多值得借鉴的经验和启示。在韩国,为减少粮食浪费政府开始推行餐桌节约计划,实施针对餐饮企业节约行为的减税政策;如果餐饮企业能向顾客提供把饭菜吃光的标准菜单或能让顾客把吃剩下的饭菜打包带走,可享受减税或减收30%水费的优惠。在德国,无论自助餐还是点餐,都不能浪费,一旦发现有人浪费,任何见证人都可向相关机构举报,工作人员会立即赶到,按规定罚款,德国是被认为对食物浪费处罚最严的国家。德国孩子从幼儿园起就会受到节俭就餐的教育,孩子若浪费食物,就会被处罚。目前我国造成浪费产生的根本原因在于缺乏具体的奖惩机制。

3 我国餐饮消费环节粮食浪费的治理对策

减少浪费不仅能够增加粮食有效供给,缓解对资源环境过度消耗,在保障国家粮食安全方面还具有事半功倍效果。特别是在我国粮食生产资源约束条件不断加强背景下,必须坚持开源节流并举,既要提高粮食综合生产能力,也要做好粮食产后节粮减损。坚决遏制当前餐饮消费等环节粮食浪费蔓延势头,构建减少浪费的预防和治理体系,促进粮食产业可持续发展和更好保障国家粮食安全。为此,本文提出以下几点政策建议。

3.1 营造厉行节约的用餐环境

餐饮业应取消“最低消费”等不合理制度,营造

节约用餐的良好环境;在消费者点餐过程中,应及时提醒顾客适量点餐,避免形成铺张浪费;及时提醒消费者把剩菜剩饭打包,对于餐后没有提醒和提供免费打包服务的企业应予以处罚;餐饮业应通过服务和产品创新,大力推广“半份菜”制度、告知菜品分量等方式,引导消费者合理、适量点餐。加大文明用餐的宣传和公益提示力度,应在公共食堂等场所显著位置通过采取张贴“节约光荣、浪费可耻”等宣传画、摆放提示牌等方式构建“文明餐桌”;公共食堂应按照健康、节约原则,合理搭配菜品,多供应小份食品,鼓励采取自助点餐计量收费方式,方便用餐人员适量消费;加强对公共食堂等场所浪费行为的监督,安排专人负责食堂巡视检查,对浪费行为给予批评教育,努力营造“厉行节约、反对浪费”的良好用餐环境。

3.2 大力倡导分餐制就餐方式

厉行节约,反对浪费,应该提倡在各类宴会中推广和普及分餐制就餐方式,分餐制除在预防疾病、讲究卫生、合乎文明道德等方面具有显著优势,还对于控制过量饮食和避免食物浪费效果明显。在合餐制条件下,主办人往往持有“宁剩勿缺,绝不落吝啬之名”的心理,总要大肆操办,吃宴席者则出于客套习惯或因菜肴不合口味总要剩下一些食物,其结果是造成巨大的粮食浪费。分餐制则根据个人饮食爱好与不同需求,有选择性的选取食物品种和数量,有效避免了因不满足就餐者口味和过量进食造成的食物浪费,对比合餐制中的浪费,分餐制是更节约的饮食方式。目前,在我国推广分餐制面临的主要困难是传统饮食风俗和饮食习惯的影响。要加强舆论引导,大力宣传在分餐制节约粮食和饮食卫生安全等方面的优势和意义;在国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐过程中,应大力倡导和实施分餐制,按照快捷、健康、节约的要求,制定相关用餐规定和标准,通过公务用餐文明引领社会消费文明,引导人们转变消费观念,让实行分餐制成为一种社会潮流。

3.3 构建奖励节约反对浪费机制

必须从制度上强化监督和管理,建立餐饮业节约浪费奖惩机制,让反对铺张浪费、厉行节约成为一种自觉行为。可借鉴国外有益经验,通过建立行业固定押金制度,在消费者就餐之前依据就餐人数收取固定比例或数量的押金,待就餐结束后再根据消费者餐桌上浪费数量和程度,在合理范围和比例的,退还押金,如超过浪费相应数量和比例的,根据餐桌浪费数量扣减相应押金或不退还押金;完善现行税

收制度,采取对于企业或个人奢侈浪费行为征收高额税,鼓励合理食物消费方式,增加对浪费行为的处罚和成本,并加强执法力度等;建立鼓励节约、反对浪费的财税调节机制,探索利用财税工具加强对于餐饮业粮食浪费的监管和奖惩,对厉行节约的餐饮企业实行税收减免或抵扣营业税等方式实施奖励,浪费粮食就是浪费宝贵的自然资源和破坏生态环境,对浪费严重企业则应加大资源税和环境税的增收力度;完善监督举报奖惩机制,对浪费情节严重的要给予曝光,并追究其责任。同时,餐饮场所可通过设立“文明消费奖”、“理性消费奖”等节约消费奖项,通过评选予以表彰,充分发挥示范效应作用。

3.4 推动公共食堂经营机制改革

大力推进公共食堂经营管理制度改革,引入市场竞争机制,提高公共食堂经营者洞察市场需求能力和服务水平,实现从被动接受就餐到吸引就餐者,满足个性化需求转变。科学调整改进菜单内容,设计多套更加营养、节约、配比合理的菜单组合,标明具体份量,并根据实用、安全、节约、便捷原则提供合适尺寸和大小的托盘,减少就餐餐具不合理导致的不必要浪费;通过设立投票和意见箱,建立消费者组成的膳食委员会等方式,畅通公共食堂经营者与消费者之间的沟通渠道,对于普遍不被接受的食物或消费者反映强烈的问题予以纠正或取消,征集受欢迎菜肴,提升服务水平和质量,减少因不符合消费者需求造成的粮食浪费;完善公用食堂经营管理和监督机制,建立公共食堂用餐人员登记制度,开发网络订餐系统采取网上订餐等方式,实时统计用餐人数,便于食堂根据人数配餐,杜绝盲目下餐造成的浪费,实施动态化管理。

参考文献:

- [1]樊琦,祁华清.既要重视粮食生产,更要做好粮食产后节约减损[J].中国粮食经济,2014(7):66-67.
- [2]国良言.减少粮食损失反对粮食浪费[J].中国粮食经济,2013(3):17-18.
- [3]张玉玲,杨君.餐饮业一年浪费两亿多人口粮——透过京城高档餐厅“最低消费”看奢靡之风[N].光明日报,2013年01月23日,第1版.
- [4]成升魁,高利伟,徐增让,唐承财,王灵恩,Dhruva Bijiaya G C.对中国餐饮食物浪费及其资源环境效应的思考[J].中国软科学,2012(7):106-114.
- [5]Gustavsson J C,Cederberg U,Sonesson R, et al. Global food losses and food waste: extent, causes and prevention[R]. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2011.
- [6]曹华飞.最低消费必须改革[N].光明日报,2013年01月25日,第1版. ㊟