

花同样的钱品尝更多美食 200余家餐饮企业推行

“小份菜”引领餐饮新“食”尚

**民生
头条**□ 全媒体记者 雷琳琳 文/图
通讯员 季昌宁

同一款菜，两个规格，两种价格，就餐人员根据需要自由选择。连日来，记者走访我市多家酒店饭馆，发现不少餐饮单位推出“小份菜”，供食客多样化选择，线上外卖平台也提供“小碗”“小份”菜品，备受消费者青睐。

“小份菜”的推出，让消费者花同样的钱可以品尝更多品类的菜肴，商家让利于民带动了更多消费，同时也引领着“舌尖上的节约”，成为我市餐饮业的新“食”尚。

餐馆“小份菜”渐成新宠

南门牛肉汤，大份98元、小份38元；手工圆子，大份36元、小份19元……8月1日午餐时间，位于迎江区天台里的一家中型酒店大堂里，宾客满座，食客们三五成群围坐桌前，大快朵颐。

酒店负责人叶锐介绍，该店2020年开始提供“小份菜”，一楼大厅是“小份菜”专区，主要接待6人以下就餐。“小份菜”品种有20多种，同时4道招牌菜也供应小份。

“为厉行节约、反对浪费，我们结合顾客消费习惯，推出‘小份菜’让顾客花同样的钱品尝更多美食。我们‘小份菜’价格是‘大份菜’的40%多一点，分量上尽量让食客能吃饱。”叶锐告诉记者，“今天是周一，前来就餐的顾客并不少，可以看出大家对‘小份菜’的接受程度较高。”

市民王慰一家四口正在一楼大厅进餐，他们点了6个菜，都是小份菜。“如果点‘大份菜’，点三四个就差不多了。以同样的价格，我们点了6个‘小份菜’，能品尝到更多菜肴，同时‘小份菜’很好地响应了光盘行动。”王慰告诉记者。

在安庆经开区一家美食馆内，“小份菜”也成为就餐顾客们的“新宠”。在店内的菜品展示橱窗里，每一种菜都做成了大小两份样品，比如红烧肉大份69元、小份39元，花亭湖生态鱼头大份169元、小份99元，明码标价，市民可以直观地看到“大份菜”和“小份菜”在份量上和价格上的差异。

“今年3月份，公司安排我们做‘小份菜’，目的是吸引家庭两三个人就餐，吃得更实惠。”该美食馆的行政总厨钱叶东说。

线上“小碗菜”畅销

“我们店是7月1日开业的，只做线上外卖，现在每天有100多单，生意还不错。我们的顾客群体是上



图为我市某餐馆菜品展示橱窗里展示的“大份菜”与“小份菜”样品，价格、份量上的差异直观可见。



班族和年轻人，因为这个群体平时做饭少，外卖主要送到综合写字楼或者小区里。”位于宜秀区七街的某小碗菜饭店殷姓老板告诉记者。

8月3日，在某外卖软件平台上，记者输入“小碗菜”搜索，显示出附近有十几家餐厅可提供“小份菜”，可外卖也可到店就餐。记者找到殷姓老板的小碗菜饭店页面，看到其供应的“小份菜”有20余种，价格从3.99元到18.99元不等。销量第一的是番茄炒蛋，售价6.99元，月售435份；销量第二的是枞阳特色耙心，售价8.99元，月售326份……

“平时一个人做饭很麻烦，所以经常点外卖，都是‘小份菜’，价格便宜、选择多又不会浪费，很实惠。”去年刚参加工作的“上班族”汪雯表示。

胡华是我市一家知名餐饮连锁企业负责人，2020年，他在安庆市率先推出“小份菜”，通过宣传、引流菜品及线上销售，两三个月之后便有成效。两年来，其连锁店的“小份菜”销售额已经超过50%，这让企业平稳度过了疫情期间餐饮业的低糜期。

“通过‘小份菜’这一模式，消费者花同样的钱可以获得更好的服务，商户从中获得更多的经济效益，将会进一步促进整个餐饮行业高质量发展。”安庆市餐饮住宿行业协会会长杨善一表示，目前，厨余垃圾有所减少，除了顾客用餐时菜点得精细了，餐后打包成为常态外，“小份菜”的流行也是原因之一。

打造“小份菜”改革亮点

“小份菜”，生动诠释了节约粮食、反对浪费的“大道理”。今年，我市在全市机关企事业单位食堂、中

型及以上餐饮单位中推行“小份菜 新食尚”新餐饮举措，积极推进“小份菜”等微改革，打造更多安庆改革亮点和品牌，不断提升安庆改革影响力。

“小份菜”微改革如何推进？安庆市市场监管局餐饮服务监管科科长王欢介绍，机关企事业单位食堂要根据供餐形式，科学合理设计菜谱，落实“小份菜”，做到应供尽供。中型餐饮单位根据自己的菜品种类、食材形式，每餐次应提供不少于10个品种的“小份菜”，其他餐饮服务单位尽量丰富每餐次“小份菜”品种，满足不同群体消费需求。

在推进“小份菜”微改革过程中，餐饮单位应做到“小份菜”“大份菜”质量同标、价格合理，并在经营场所通过张贴宣传画、摆放桌卡桌签、提供“小份菜”菜单菜谱或展示“小份菜”点餐信息等形式，引导消费者适度合理点餐。

目前，安庆市餐饮住宿行业协会200余家餐饮企业正在推行小份菜。我市力争到2023年底，中型以上餐饮服务单位“小份菜”供给基本实现全覆盖。其他餐饮单位结合实际，积极推行“小份菜”。

“餐饮企业要扛起维护粮食安全重任，将防止食品浪费、厉行节约意识落实在具体举措中，体现在餐饮服务全过程里。通过确定菜品数量、分量，提供‘小份菜’供消费者选择，提高食材的利用率，做到物尽其用，在降低运营成本、避免浪费的同时，进一步提升服务品质。同时，我们也会将‘大份菜’‘小份菜’的‘同质同标’纳入食品安全日常监管的范围。”王欢表示。

月降水预计少2成 防范高温伏旱叠加影响

本报讯(全媒体记者 程呈) 8月3日，安庆市气象台发布气象信息专报：7月以来，受高温天气影响，目前我市太湖、潜山、怀宁交界处有中等气象干旱，其余地区正常到轻度气象干旱。

今年1至7月，全市平均降水量较常年偏少1成，全市平均气温较常年同期偏高1.2℃。入汛以来，5至7月，全市平均降水量较常年偏少4成，全市平均气温较常年同期偏高0.9℃。

受高温天气影响，今年7月，全市平均降水量较常年偏少5成，全市平均气温较常年同期偏高1.8℃，高温日数全市平均较常年偏多6天，其中桐城、太湖、怀宁高温日数为有气象记录以来7月高温日数最高值。未来一周，我市仍以晴到多云天气为主，高温天气持续，日最高气温将普遍达37℃以上。

安庆市气象台预计8月降水量较常年偏少2成以上，有气象干旱发展，月平均气温较常年偏高1.0℃以上，高温日数为9至15天，较常年偏多，月极端最高气温为37~39℃，局部可达40℃左右。8月中下旬有2次较为明显的降水过程，出现在18至20日和29至31日；有2次高温过程，出现在11至13日和16至17日，预计有1个台风影响我市。

昨日，安庆市气象台继续发布高温橙色预警信号，提醒需防范高温伏旱叠加影响秋收作物生长。8月我市秋收作物处于关键生长期，出现高温伏旱的风险仍较高，建议各地加强水资源调节，防范干旱和高温叠加对水稻抽穗灌浆和玉米抽雄吐丝的不利影响；关注持续高温对电力、农业、卫生、交通、林业、水利等行业的不利影响，做好水电调度与能源保供工作；公众户外出行和作业尽量避开高温时段，注意防暑降温，谨防溺水事件发生。



近日安庆天气情况：

今日，晴到多云，
28—37℃；明日，晴到多云，
29—37℃。