

杨浦睦邻小厨的“打菜神器”如何成为“反浪费利器”？ “光盘”在舌尖 节俭在心间

■周琳 汤顺佳 葛晓玲 戎磊 严奕晨

“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。”近来，“光盘行动”稳稳占据C位，珍惜粮食、拒绝浪费，成为上海市民的“新时尚”。

有的人吃不饱，有的人却吃不完，在吃饭这件事上个体差异其实很大，人工打饭难以做到餐量符合每个人的需求。然而，这个问题遇到一种按需称重的“打菜神器”即可迎刃而解。“打菜神器”是如何成为“反浪费利器”的呢？记者对杨浦的“睦邻小厨”进行了一番探访。

自动称量计费精确到克 自助结算数秒内完成

“在家‘买汰烧’比较累，来这里想吃点什么买什么，想要多少买多少，国家提倡粮食不浪费，按需点菜，不够再添。”8月18日中午，江浦居民周阿婆跟往常一样，来到位于辽源西路107号的康善睦邻小厨，挑选了糖醋排骨、鸡腿、生菜等菜品。

康善睦邻小厨是上海首家引进“打菜神器”——自主称量售餐设备及餐饮管理软件系统的“智慧餐厅”。记者在现场看到，自助餐柜上共有六个荤菜、三个素菜可供选择，前来用餐的居民有序排队，打菜、放勺、刷卡三个步骤按需定量、自助取餐，通过智能设备自动称量计费精确到克，自助结算数秒内完成，菜品经济实惠，消费过程方便快捷。

红烧肉一块一块卖，小黄鱼一条一条算……在长白新村街道长馨睦邻小厨用餐，饭菜分量也全凭顾客自己做主。每份菜品下均有一个称重仪器，供居民实时称重。智能系统会根据提前输入好的菜价，计算出一份菜的价格。盛了多少

菜、要付多少钱，在显示屏上一目了然。

“我在附近上班，最近天热基本每天都到睦邻小厨吃饭。我的胃口不大，这里品种比较丰富，环境干净卫生，各种菜都可以尝尝味道，性价比很高。”市民符女士认为，与冷藏后再加热的盒饭相比，“睦邻小厨”的饭菜更新鲜、价格更实惠。

实现科学管理 从源头减少浪费

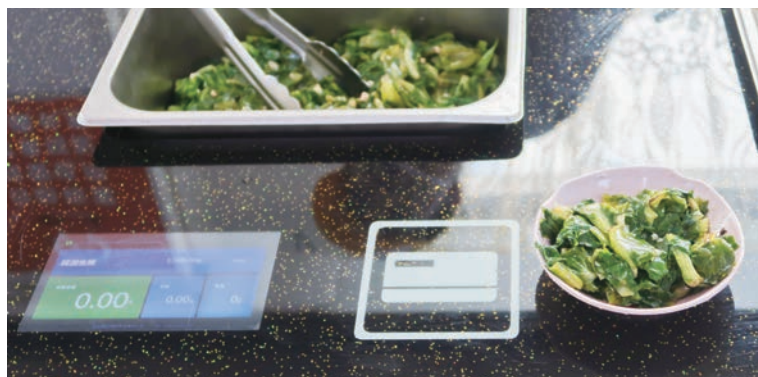
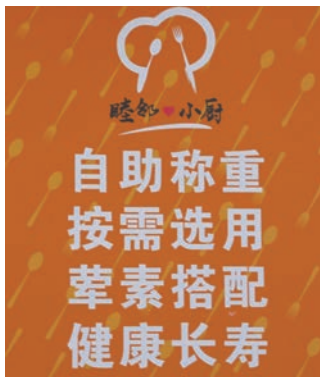
与传统的售餐模式相比，“智慧餐厅”不仅可以自主称量、拆零销售、多点结算，还能实现科学管理，及时把握居民消费需求，在营养摄取、健康监测等多方面提供个性化餐饮服务。

康善睦邻小厨的“智慧餐厅”系统显示，近期受欢迎的菜品排行榜前五位分别为：蚝油牛肉、丝瓜毛豆、宫爆鸡丁、糖醋小排、红烧大排。睦邻小厨会根据每日销售情况，相应调整菜品进货量配比，从源头减少浪费。

康善睦邻小厨运营负责人柴勇表示，“打菜神器”在为杨浦居民打造“舌尖上的幸福”同时，也为餐饮企业提供了吸引客流、降本增效、优化服务等方面科学管理的“解决之道”。

长馨睦邻小厨于今年7月1日开门营业。一个多月的时间里，“打菜神器”同样展现出它的优势。“几乎每位老人在这里吃饭时都能‘光盘’，每天的剩饭剩菜量非常少，自然，餐余回收垃圾也少了。”长馨睦邻小厨负责人段军告诉记者。

此外，大桥街道一康睦邻小厨还计划尽快推出“半份菜”选项，让“吃得刚刚好”成为居民们的“口福”。



珍惜粮食，拒绝浪费

将光盘行动 进行到底

杨浦融媒
CHANGPU MEDIA



一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。