

押金制、卡供应、限时间……

“光盘新招”能杜绝自助餐“浪费”吗

长期以来,自助餐厅因“不能打包、任吃任取”的业态属性,刺激了小部分消费者“宁可吃剩,不能吃亏”的“自助餐心态”。

当前,在餐饮业纷纷响应杜绝浪费的新风尚之下,一直难以摆脱“浪费”标签的自助餐厅,也正从自身特点出发,通过一系列诸如押金制、卡供应、限时间等办法来减少浪费。记者就此展开调查。

面对少部分人的“自助餐心态” 商家“新招”不断

一家中型粤式茶点自助餐厅的管理者告诉记者,相比同等体量和类型的非自助餐厅,他们每天因食物浪费而增加的成本近千元,一个月下来就是近3万元的食物被浪费。

随着厉行节约、抵制浪费的新风尚在越来越多消费领域得到贯彻,针对自助餐这一用餐形式,商家也在践行“光盘行动”中探索出不少新办法。

押金制。9月初的一个晚上,上海市南京东路商圈一家人均百元以上的自助餐厅门口依旧排着长队,自助餐厅门口提示:“买单时需您另外支付100元押金,押金凭证需保留好不要遗失,用餐两小时不浪费、不超时,可凭押金单到收银台退还押金。”

“这个新制度已经实行快一个月了,除非客人浪费过于严重,否则一般情况下都会将押金退还。”店内工作人员告诉记者,“会有一些客人存在过度浪费情况,我们会酌情扣除部分押金,有顾客认罚,还有一些顾客会选择

把食物吃掉。”

卡供应。上海市徐汇区一家日料自助餐厅内,墙面、餐桌上都有“倡导文明健康生活拒绝餐饮浪费行为”等标语,用来提示客人不要浪费食物。在取餐台旁边也摆放着“每人每次限领1份”的提示标牌,对于拿取食物比较多的客人,工作人员会进行“少拿多次”的善意提醒。记者在走访中还发现了一种半自助化点餐模式,尽管也是缴纳固定费用入场,无限量吃到饱,但这类餐厅是由服务员提供点单、上菜服务,只有少数的蔬菜水果调料等让消费者自取。

限时间。有的自助餐厅则在就餐时间上做限制,一般点餐限时一个半小时,用餐时间两小时。还有自助餐厅采取分轮点餐的模式,消费者最多可以点餐3轮。北京某自助餐厅店长认为,分轮、限时点餐的自助餐模式,消费者可以对自己的胃口进行预判,比单纯提醒“勤拿少取”更有实际效果。

浪费现象仍时有发生 止住自助餐“剩宴”三难待破解

尽管厉行节约已成社会共识,但在自助餐这种餐饮形态中,浪费现象仍时有发生。

记者在一家烧烤类自助餐厅看到,店家提供的餐食种类高达百余种,几乎每一桌都被餐碟堆满。服务员告诉记者,尽管有入场押金在,但食客图一时新鲜而多拿食物最后却吃不下的现象仍较常见。

——规则好立不好守。以南京东路的烧烤自助餐厅为例,押金条例上写明了“剩余餐食超过150克,押金恕不退还”,但实际操作中,所谓的“150克”也只是服务员的“目测”,“只要看起来不吓人就行”。

而在另一家点餐制的自助餐厅,虽然规定了点餐轮数,但实际操作中服务员坦言,“轮数”很难把握,“有时候就加了一杯果汁,你要说是算一轮,顾客会不高兴。”在上海白领余晓彤看来,自助餐厅设立的所谓克重、轮数、时间限制,很难具备强制性,“久而久之,大家觉得也就是个‘幌子’,不遵守

也没关系。”

——店家“松紧尺度”难拿捏,用餐体验和杜绝浪费需平衡。“我们其实也很难办,要是严格执行所谓的克重限制,按道理哪怕超过一克也是要罚钱的,但罚还是不罚?罚多少?这些都是问题。”一家海鲜火锅自助餐厅的店长郑昊表示,“饭店做的是口味和人情,不近人情地要求顾客可能会降低用餐体验。”

——食客担心“实惠不成反被坑”,限制一多难“自助”。合肥市民黄阿姨是自助餐厅的常客,在她看来,“吃自助餐图的就是实惠,得到实惠的同时确实不该浪费”。但她也表示,有的自助餐厅按照就餐人数准备食物,上餐期间不是把食物一次上齐,而是根据情况适当上菜,“这就导致我想吃的、价格稍贵的食物迟迟不上,能填饱肚子的、单价较低的食物却上得又快又多,让人怀疑是不是商家以防止浪费为由降低成本。”

节约风尚正流行 “新招”还需精准“下刀”

记者在走访中也感受到,全社会厉行节约的新风尚正在得到广泛响应。入场交押金越来越能被接受,不少食客表示“每次夹取或点餐的时候,都会掂量掂量”。但要彻底告别“自助餐心态”,靠的不仅是一个个限制浪费的“新招”,更有赖于杜绝浪费的社会风气的形成,以及新风尚之下店家更加高质量且精细化的服务。

“放任不管当然不行,但是管得太多也不行。”余晓彤说,“我觉得自助餐厅与其让服务员‘掂量着’上菜,不如让服务更加精细化,哪怕让服务员多问一句‘您最想吃什么,我们先上’。”

郑昊则认为,自助餐杜绝浪费“过程控制比结果控制更重要”“总是盯着食客最终浪费了多少,不如在过程中就强化不要浪费的

理念,服务员多对消费者的过度拿取食物行为进行提示,对浪费的后果稍加提醒,我相信绝大多数人还是能听进去的。”

“针对自助餐浪费现象,首先应该加大节约行为的引导和提倡,至于自助餐浪费到底该不该罚以及罚多少,应该以店家和顾客双方的约定为优先。”上海君澜(无锡)律师事务所律师何至诚认为,“比如二维码点餐时,店家可以事先给顾客一个浪费行为规范惩戒的约定,只要顾客同意就有了电子合同的效力,能在无形之中强化顾客的节约意识。”

业内人士表示,随着消费者对自助餐的理解不断改变,以及餐厅在控制成本和拉新留客之间形成更好的平衡,相信自助餐的“浪费”标签也将逐步撕去。

据新华社

掺杂女巫、魔力等推进剧情,北魏人住上唐代土楼……

迪士尼版《花木兰》 怎么不香了?



迪士尼斥2亿美元出品,由刘亦菲、甄子丹、巩俐、李连杰等出演的真人版电影《花木兰》上映首周末三天,票房仅为1.5亿元,且单日票房在周日已被《八佰》反超。从观众的反响来看,一度被寄予厚望的《花木兰》并没有制造大型“真香”现场,东西方的文化鸿沟难以跨越,迪士尼从西方视角来解读花木兰的故事,完全变了味道。

豆瓣评分目前仅为4.9

电影《花木兰》9月4日在海外流媒体平台上线,“烂番茄”的新鲜度为75%,高于诺兰新片《信条》的74%。由于颇受期待,9月11日该片在内地上映首日排片高达38%,但票房只有5500万元,随后更是增长乏力,公映第三天后被上映23天的《八佰》轻松超过。截至9月13日,诺兰新片《信条》公映10天,共取得3.5亿元;管虎执导的《八佰》公映23天,票房超过了26亿元。

如果说75%的新鲜度说明该片的海外口碑还过得去的话,在内地却遭遇了烂片评价:上周五在国内首映过后,豆瓣评分从5.4分下滑到现在的4.9分。

花木兰代父从军的故事在中国可谓家喻户晓,为何迪士尼真人版《花木兰》在有刘亦菲、甄子丹、巩俐、李连杰等大咖加持的情况下,依然口碑扑街呢?

故事变得面目全非

《花木兰》的故事经过迪士尼的改编后变得面目全非,全部成了符号化的存在。比如,原著中木兰替父从军是因为父亲老病的无奈无助,而在电影中,父亲则是可以不去战场,而为了“家族荣耀”硬要上战场。这种个人英雄主义的情结显然让人感到突兀。

花木兰在影片中变成了一位天赋异禀之人,因为她拥有着强大的“气”,这种“气”的概念很像是好莱坞电影中的“超能力”“原力”之类,而不是中国传统文化的“内功”。这又是一种很生硬的臆造。影片是按照女性觉醒的方式来展现木兰的蜕变,但是,在这个过程中,按照“超英”(超级英雄)路线来打造花木兰,掺杂着女巫、魔力、幻形来推进剧情,就已经脱离了花木兰作为一个“人”的成长,使得整个故事已经脱离了原汁原味。

为了显示出花木兰的无所不能,《花木兰》所有的矛盾都是在等待着花木兰来化解:炸雪山引发雪崩后,木兰居然能在雪崩中骑

行救人;巩俐饰演的女巫分分钟就可以夺权,却甘心为入侵者卖命,而且突然为了救木兰而牺牲。这些故事的巨大漏洞,编剧本意可能是为了突出花木兰救人救国的英勇事迹,但如此不合逻辑最终成了影片的硬伤。

细节失真演员沦为“傀儡”

剧情已经注定了影片的失败,而服化道也是颇受观众诟病:木兰的“对镜贴花黄”本来是意境很美的画面,电影中女巫的妆容也让人觉得匪夷所思;皇帝的造型那两撇八字胡则非常丑陋,都是西方人对于东方人早期的刻板印象。

该片在武术设计方面也是毫无亮点,甚至是极大的退步:柔然国的士兵攻城居然是以90度角直接走上城墙的,不用轻功,也没有借助丝毫外力,完全不顾及物理规律。

而在细节上,北魏历史人物的花木兰,却住在唐朝后才出现的福建土楼中,也被网友指出是一种不负责任的混搭。

在这样的剧情和制作水准下,尽管演员阵容堪称大咖级别,也不可能发挥出任何演技。演员们沦为了剧情的傀儡:有网友用“呆若木兰”来揶揄片中刘亦菲的表演;就是巩俐这样的国际级影后,片中的表情也是木讷呆板。

好莱坞没有作出有诚意的努力

这些年来,好莱坞一直在通过东方故事来寻找灵感,但罕有成功之例。遗憾的是,好莱坞并没有从如此多的失败中汲取教训,反而还在沿袭着旧路来重蹈覆辙,而没有对文化差异的缩减融合作出有诚意的努力。这难免令中国观众感到失望。

好莱坞的团队都是按照商业类型角度去设置人物关系,并不会顾及对这个故事精神内核的撕裂与破坏,“误读”成了必然。也只有中国人才会对自己的故事真正珍惜和善待。所以,这部影片只是徒有其名的迪士尼电影而已,并不是中国人心中的高洁芬芳的“花木兰”。

据北京青年报