玉米淀粉做的碗盘你用过吗?

真是好东西啊,卫生又环保,可成本太高推广难

文/片 本报记者 林媛媛

你见过玉米淀粉做成盘子和碗吗?近期,济南一些餐馆就出现了由玉米淀粉制成的可降解一次性餐具,这种餐具卫生环保,很受顾客的欢迎。但因为它的成本较普通餐具偏高,使用这种餐具的餐馆在济南屈指可数。

▶玉米淀粉做成的餐具卫生又环保。

首次使用的顾客有点不适应

济南市山大路某餐馆,正在用餐的顾客党先生看着服务员端上的餐具,有点犹豫。"这东西看着像是塑料的,健康不健康啊?"服务员给他解释餐具是由玉米淀粉加工而成之后,党先生表示如果这种餐具真是既环保又卫生,他很乐意尝试一下。

而同在店内用餐的刘女士对这种餐具非常支持。"我是这家店的老顾客,每次来吃饭都用这种餐具,已经习惯了。"刘女士说,她第一次使用的时候也以为是用塑料做的,店员解释之后才敢放心使用。刘女士回家之后,还特意在网上搜索了一下。"好像这是一种新的高科技产品,听说日本和韩国都在用。"

记者在该餐馆看到,这种玉米淀粉制成的餐具呈奶黄色,看起来跟塑料制品有点相像。打开之后,餐具并没有任何气味。餐具的硬度适中,喝水、喝汤都很方便。

餐馆经理杜静介绍说,餐馆使用这种由玉米淀粉制成的餐具已经半年了,大多数顾客都比较认同。"当然很多第一次使用的客人可能有些疑惑,我们都会进行解释。弄明白之后,很多客人就很愿意尝试这种新型的餐具了。"

济南使用的餐馆屈指可数

王玉明在济南从事玉米淀粉餐具的批发和零售工作,他告诉记者,目前济南本地没有生产这种餐具的厂家,他现在给南方某家生产厂家做代理。

"目前我在济南每天的销量有四五千,但是绝大多数都发往日照、临沂等地,在济南本地销售量非常少。"王玉明介绍说,目前整个济南市场上使用玉米淀粉餐具的餐馆非常少。"现在扩大市场最大的问题就是难进门。"王玉明说的难进门是指难进餐馆的门。"主要原因就是成本高。"

王玉明说,使用玉米淀粉餐具的费用跟使用普通餐具相比,平均每套要贵2毛钱以上,而销售价格都是1元。"以一家平均日客流量200人的餐馆计算,餐馆老板每个月少赚1200元,每年少赚14400元。"王玉明认为这是大多数餐馆不愿意使用这种餐具的主要原因。

杜静说,现在这种玉米淀粉餐具在店内的收费跟普通餐具一样,但是成本远远比普通餐具要高。"这样餐馆肯定是有一定损失的。"但是杜静表示如果要提高收费的话,恐怕顾客会难以接受。"在两种餐具价钱一样的情况下,可能大部分客人会选择这种新型餐具,如果这个贵的话,恐怕很多人就要不乐意了。"

但是杜静也表示,她个人很支持使用这种餐具。"环保是社会的趋势,我相信会有越来越多的人支持。而随着技术的发展,希望成本能有所下降。"

相关链接

专家建议 环保餐具应推广

对于这种由玉米淀粉制作而成的餐具,山东农业大学资源与环境学院李教授介绍说,这种餐具里面有70%-80%的玉米淀粉,另外添加了一些化学原料。"主要是一些食品级PP添加剂、生物降解添加剂等,对人体健康影响不大。"李教授认为这种餐具都是一次性使用,相比多次消毒使用的餐具还是比较卫生的。

李教授说,这种餐具最大的优势在于它良好的环保性能。"餐具使用完之后可以作为普通的垃圾进行处理,在正常环境中,这种餐具会在2-3个月的时间内自行降解,基本上不会存留给环境造成压力的物质。"李教授表示他本人对这种餐具非常支持,希望能够得到进一步发展。

"其实这种餐具的原材料价格很低,现在市场的成品餐具价格之所以高,主要是因为现在生产厂家的规模较小,如果能够大规模生产,相信价钱能够有所下降。"李教授认为,让消费者接受这种新型环保材料确实需要多方面的努力,其中政府相关部门的严格监管具有很大的作用。"如果让消费者了解这种餐具的环保性能,又相信它的安全性,推广起来并不是难事。"

骨关节疾病:中老年健康头号"杀手"
关节活素根源入手,"保卫"关节

发病率惊人:每25人就一人患关节病

骨关节疾病的病根在于软骨退化

联合补充氨糖、软骨素、维D3和钙,促进软骨再生

艾兰得关节活素
活素济南有售药店

高薪诚聘以下岗位:
联系方式:
15571555655

健康热线:400-0909-688 客服电话:0531-88152505

艾兰得 关节活素 还你一个好关节

4大关节活素、锁定5大中老年关节问题、受6大国家专利保护!

关节痛 关节僵 关节麻 关节肿 关节脆