

社创案例 | Everybody Eats：打破阶层的共享餐桌

如今，世界粮食安全问题日益突出，全球约有 10 亿人口正在挨饿，甚至每 6 秒钟就有一个贫困儿童饿死。与此同时，发达国家浪费粮食的现象屡见不鲜，研究表明，每年有 13 亿吨的粮食遭到浪费。如何才能真正帮助解决食物浪费和食物贫乏的问题？

一位来自新西兰的青年正在开展他的“人人都有吃”计划，它不仅可以帮助食物延续生命，也可以滋养社区，令居民生活得更尊严、更融洽。

本文的数据和信息源于桌面研究

本文长度约 3660 字，阅读全文大概需要 6 分钟

如果说有一家餐厅，每周只营业一次，来吃饭的客人可以随意支付餐费，甚至吃“霸王餐”都没人拦着，你相信吗？

如果说这家餐厅没有任何政府资助，却能持续不亏钱地运营至今（两年），而且规模还越来越大，你会不会怀疑这是个神话？

这样的餐厅到底是如何生存下来的？其实这一切的背后没有金主撑腰，也没有过硬的后台让他们靠，而是他们懂得如何“拯救食物”，并真正利用好食物这个“工具”。



Aim 全球有三分之一食物被浪费？

食物对人类来说再重要不过了，我们为了更好地生存，不惜花费大量的时间和资源来生产食物。可你知道吗？据联合国粮食及农业组织统计，全球消费的食物中，约有三分之一的粮食遭丢失或浪费。

这是一个什么样的概念？

如果以粮食总量来换算，它意味着我们每年浪费掉超过 13 亿吨的粮食，相当于 1.2 亿只大象或者 720 万头蓝鲸的重量。

如果以生产食物的淡水被浪费的程度来算，它意味着相当于可以供全球人口 30 年日常生活的饮用水——250 万亿升淡水被浪费

掉了。

如果以能量作为单位来算，它意味着上万亿千瓦时的能量——足以为 10 亿个家庭提供一年的电力被浪费了。

它还意味着，自然界的生物多样性正因为我们的饮食而不断下降……



而那些被我们大肆浪费的食物，大部分都难逃被运送至垃圾填埋场的命运。它们在没有氧气的情况下发酵，并释放包括甲烷等在内的温室气体，导致全球变暖。另一方面，当我们丢弃这些食物时，我们也浪费了生产它所需的所有输入物，如石油，水和劳动力以及土地资源。

与此同时，世界粮食安全问题日益突出，全球约有 10 亿人口正在挨饿，每 6 秒钟就有一个贫困儿童饿死。

这两端的糟糕现象，难道就真的没有办法解决了吗？

来自新西兰的绿色经济学硕士尼克·洛斯利（Nick Loosle）给出了一个肯定的答案——他于 2017 年创立了一家名为 Everybody Eats 的机构，每周一用剩食给到店的所有客人制作美食，而其最大的特色还在于“pay as you feel（餐费随意）”的理念。

Approach 没有菜单的餐厅，拯救了食物也滋养了社区

其实 30 岁出头的尼克并不是坐拥千万家财的富二代，他之所以创立 Everybody Eats 完全是因为在念研究生期间，发现身边很多人都不珍惜食物：大块的红肉，新鲜的水果，甚至是整个没开封的奶酪都由于一点点的瑕疵就被轻易扔掉。目睹一切的他萌生了个念头——要帮助解决食物浪费和食物贫困的问题！

带着这样的想法，他在毕业后进入了新西兰国家食品救援慈善机构 Kiwi Harvest 工作，而积累了相关经验后，他便着手创立一家可以让捐赠者和受助者一同吃饭的餐厅。2017 年 6 月，Everybody Eats 在新西兰第一大城市奥克兰的一家名为 Gemmayze St 的黎巴嫩餐厅中诞生。



是的，你没听错，Everybody Eats 没有自己的固定经营场所，而是每周一晚 6 点-8 点免费租用别人家餐厅的厨房来加工，然后为人们提供餐食。但这也有一个好处，便是为他们节省了高昂的租金开支。



同样能让这家几乎零利润的餐厅能维持至今的原因，还有免费的食材供给。

据了解，新西兰的大超市经常都会将一些超过 best before 日期（超过最佳食用期但不是过期）或者包装有瑕疵的食物商品给扔掉，造成巨大的浪费。尼克的老东家——新西兰的“食物拯救”组织 Kiwi Harvest，便是为了解决食物浪费的问题而成立的，他们每月会 from 全国 200 多个超市“拯救”4 万多公斤被浪费的食物，然后分发给全国 215 家慈善组织和社会福利机构，Everybody Eats 便是其中一个受惠的机构，因此尼克他们又可以在食材上节省一大笔开支。

另一方面，餐厅的厨师和 25 位的服务员都是来自社区的志愿者，这也极大程度的节省了人力成本。

来自塔卡普纳（Takapuna）的志愿者厨师 Thomas，有着 13 年的行政主厨经验。他表示，“这是很好的回馈社会的方式，我终于有时间、有能力帮助其他人了。”

与此同时，对于这些大厨们来说，在 Everybody 完成的每一顿晚餐都是一件非常有成就感的事。因为在这里，他们经常无法预料明天的食材有些什么，到了做菜的那天却必须用未知的食材在短时间内完成 250 人的晚餐，而且是汤、主食和水果甜点齐备的三道菜。



而对于其他的志愿者们来说，最吸引他们的却是餐厅的理念和氛围。

“它正以一种让人们走到一起的方式，解决诸多社会和环境的问题。”从 17 年 9 月份开始到 Everybody Eats 做志愿者的 McNabb 非常享受这里的理念和做法，因此每每到了晚餐供应日，她都活力满满，干劲十足。

然而，共同谱写这段社区和谐乐章的不止有创始人尼克和志愿者们，还有各式各样的客人：有着高收入高要求的白领精英、医生教师，手头拮据的学生党，无家可归的流浪汉……通通都是 Everybody Eats 欢迎的对象。

而且尼克还早早考虑到一些流浪汉可能从未接受过餐桌服务，难免会在就餐时觉得不自在的情况，便用心对餐厅的摆设进行了设计：餐厅的付款箱被放在了一个不起眼的角落，客人们可以按照自己的意愿和能力随意支付餐费；

另一方面，餐厅内摆放的都是长桌子，那么不认识的食客需要坐在同一张桌子上，就会有会有很多相互交流的机会。这样一来，到这儿就餐的客人就都没有阶层之分，大家都可以单纯地享受食物带来的美好。正如尼克当初设计时考虑的一样：“这是一个人们共享餐桌的方式，它能使人们在餐桌上与不同的文化和不同的人分享食物。”



最重要的是，这些用心的设计，不仅让客人们以舒适的状态就餐，而且还有助于捐赠者和受助者在此过程中建立长久的友谊。

Action 从 CBD 到城镇，让每个人都不再是孤岛

“一个人生活会觉得孤独，你会觉得自己没价值了，但来这里，你可以和别人边吃边聊。你会得到一种‘又重新受到了关注’的感觉。” Merve 大爷是 Everybody Eats 的常客之一，退休后就经常到这里光顾。



50 岁的流浪汉 Kom 也很享受在这里吃饭交友两不误的机会：“你可以随意坐在一张桌子上，和任意一个人聊些随意的事。我在这交了不少朋友，有些是和我一样的流浪汉拾荒者，有些是在 CBD 上班的商务人士，还有些学生。”

另一位经常到这里吃饭的客人 Mercedes，是一位靠领取政府福利生活的单亲妈妈，为了应付每月最大笔的支出——房租，她常常无法顾及自己和女儿的营养问题，只能买便宜的垃圾食品充饥，新鲜的果蔬和肉类对她来说都是奢侈品。

幸好，这对母女如今每周一都能Everybody Eats 享受到健康美味的三道菜晚餐，而且她们都对此非常感恩：“充满了关怀与爱”。

为了表示感谢，妈妈 Mercedes 还专门写了一封感谢信，小女孩也画了一幅画送给餐厅。这幅画上展示了两个大人和一个孩子，象征着一个家庭，上面还有女孩稚嫩的笔迹“这里就像我家一样”。

改善居民的生活，让他们得到不同程度的满足，营造一个融洽有爱的社区.....这一切都正像尼克所期待的那样发展：社会效益几乎大于向人提供餐食的效益。



但这对于尼克来说，还远远不够，他心里早已有了一份“开疆拓土”的蓝图——他要把 Everybody Eats 餐厅开到新西兰的每一个地区。而为了实现这个长远的目标，他制定了一个短期的计划——希望通过众筹网站 Pledge Me 可以筹集到至少 12 万美元的“起步”善款，为 Everybody Eats 寻找一个永久性的场所。而他在网站上打出的“feed bellies, not bins（喂饱肚子，而不是垃圾桶）”的标语也瞬间获得的一众网友的关注和支持。

pledge me. Helping Kiwis fund the things they care about.

Browse Create About Blog

Join now Log in

Browse | Everybody Eats - Feeding Bellies Not Bins By Nicholas Loosley

Everybody Eats - Feeding Bellies Not Bins

EVERYBODY EATS

02:29

Embed

Share

pledgeme.projects

Food Project

TARGET	PLEDGERS	PLEDGED	TIME LEFT
\$120,000	1158	\$103,184	11 days

MAKE A PLEDGE

Pledges will only be confirmed if the target is reached by: 03/06/2018 at 9:00 PM

Rewards

No Reward Unlimited

You will be prompted to enter a pledge amount on the next page

去年 10 月，尼克拿着众筹得来的 12 万美元，带着团队去往奥克兰市区的西部城镇埃文代尔（Avondale），并在那里的一家咖啡店开始了新的运营。而有了自己的地盘后，尼克也将供应膳食的时间增加至周一、周二、周三及周四的晚上。与此同时，志愿者及用餐捐赠者的支持需求也随之同步增长。

不过，对于尼克来说，离开奥克兰 CBD 后最大的收获还不是上述提到的发展势头，而是他注意到“在埃文代尔有很多社区意识，而不是在奥克兰市中心发生的‘我们’和‘他们’分离。我们更多的人进行小额捐赠，但我们仍然需要那些能够捐得更慷慨的人的支持。”

换言之，随着永久性场所的建立，尼克也已经能够创造一些规模经济，也越来越能依靠这种模式走向可持续发展的道路。或许，在不久的将来，他的宏伟计划真的有可能实现。

如今，Everybody Eats 已经为各行各业的人们烹饪并提供了超过 7000 顿餐食。在此过程中，他们不仅实现了延续食物生命的初衷，还滋养了社区文化，让这里的人们能过上有尊严、有爱、有所期待的生活。

更值得高兴的是，Everybody Eats 还在上个月上午 Metro Peugeot 年度标志餐厅奖中斩获了 Food for Good（好食物）奖。



小友相信，Everybody Eats 不仅能在新西兰的土地上生根发芽，还会持续地用一蔬一果、一饭一肉慢慢滋养着社区，也会将尊重和关爱带给更多有需要帮助的人，让这个社会变得愈加温暖而美好的。

正如创始人尼克所说：“食物真的是能把人们聚集在一起的最神奇工具。我们已经意识到，通过平等尊重每一个人，我们每周都能影响居民的社交行为，因为他们已然开始信任那些与他们一起用餐的人了。”

Reference:

1. Everybody Eats 官网: <https://www.everybodyeats.nz/>;
2. https://www.nzherald.co.nz/lifestyle/news/article.cfm?c_id=6&objectid=12016972;
3. https://www.thedenizen.co.nz/gastronomy/everybody-eats-launches-avondale/?fbclid=IwAR3xQqFRnvVt0mZFBGR60SI38wmqkpRcB7R1ioukc3wgA5m5ysUjhOi1q_g;
4. <https://www.facebook.com/everybodyeatsnz/>
5. 每年 1/3 的食物被浪费? WWF 世界自然基金会;
6. 新西兰最任性餐厅! 名厨坐镇, 餐费随意给, 竟然没倒闭还将开遍全国了 发现新西兰

关于三 A 三力评价模型

三 A 三力社会价值评价体系是友成基金会研发的衡量组织社会价值的工具。即从 AIM（社会目标驱动力）、APPROACH（解决方法创新力）和 ACTION（行动效果转化力）三个维度来评估或思考一个组织。三 A 三力不仅是一个价值观，同时也是一个非常有效的方法论。不仅可以用来作为社会价值评估，也可以作为一个组织的战略梳理。

