

浪费率普遍在30%以上

盛宴缘何成“剩宴”?

荤素满桌、觥筹交错,待到宾客散去,盛宴转眼变“剩宴”。记者近日调查发现,相比日常“下馆子”,讲究排场的婚宴、寿宴、生日宴、升学宴等大型宴席中食物浪费情况更突出,成为餐饮浪费重灾区。

一些受访餐饮从业者表示,目前大型宴席的浪费率普遍在30%以上,有的达到50%甚至更高。

宴席普遍剩三成以上 有的吃一半扔一半

位于山西省太原市晋阳街的金伯爵是一家主营婚宴的主题婚礼酒店。记者日前在中午时分看到,这里正举办一场25桌的婚宴。下午1点过后,婚宴结束,客人陆续离开,桌上的剩饭剩菜还有差不多三分之一:大半条蒸鱼、半盘子里鸡肉、几乎没动的炒饭……都被收进厨余桶里。

酒店一位服务员告诉记者,客人不好意思打包,主人担心卫生问题,剩下的饭菜基本都被倒掉了。

负责晋阳街厨余垃圾收运的张德庆告诉记者,在他负责的四五十家大小餐企中,金伯爵主题婚礼酒店是厨余垃圾的“大户”,婚宴产生的泔水量少则两三桶,多则七八桶,是其他饭店的几倍。“看着白花花的米饭和没吃完的鸡鸭鱼肉,我都觉得心疼。”

多家经营宴席的餐饮企业介绍,婚宴、生日宴、升学宴等大型宴席的剩菜率普遍在30%以上,有的会达到50%甚至更高。

在北京工作的王佳欣说,不久前她曾参加一场婚宴。一桌饭上万元,但有一桌客人不足十人,有的只坐了四五个人。很多菜和汤根本没动过就倒掉了,感觉是“吃一半扔一半”。

“目前宴席上餐饮浪费严重。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说,一般婚宴、生日宴等宴席的桌数不少,每一桌的菜品种也比较多,容易造成浪费,一些地方过分讲究排场,往往一桌宴席上的菜品会浪费40%左右。

山西会馆门店经理富燕飞告诉记者算了一笔账,普通婚宴一般设15桌到30桌,中档宴席的价格在每桌1500元左右,如果按每桌浪费三成来算,一场30桌的婚宴就要浪费上万元。

主人讲排场要面子 大鱼大肉 客人重健康求清淡少食喜素

“宴席上浪费多,主要还是讲面子的。”刚刚为儿子办完婚宴的李女士说,婚姻大事是大场面,远近亲友都来道贺,准备饭的时候宁可剩下,也不能少了,真是“光盘”了,难免叫人笑话,不够体面。

为迎合顾客这种心理,餐饮企业纷

纷推出宴席套餐,菜品大多以“八凉十热”打底,再加主食、汤、点心、果盘等,基本都在20道以上,有的多达26道、28道,远远超出一桌10人的用餐量。

不仅如此,主客双方还存在“结构性供需矛盾”。受访群众表示,宴席主人在点餐时更喜欢上鸡、鸭、鱼、肉等硬菜,觉得只有硬菜才显得有诚意、有面子,但现在人们生活品质明显提升,对大鱼大肉兴趣寥寥,反而更喜欢吃清淡可口的素菜。因此,宴席上剩下的往往是花钱多、做起来费工夫的荤菜。

一位高档酒店餐饮部经理告诉记者,不光是主人讲面子,客人也讲面子。在有的场合,即使碰到再喜欢吃的菜品,客人也不会吃掉最后一口;有时候虽然没吃饱,但看到周围的人都停下筷子,自己也不好意思继续吃了。

“过去物质匮乏,酒席是否丰盛体现着主人的实力、面子,但当前物质已经大丰富,这种习惯和风气在某种程度上异化为攀比、摆阔气、炫富,很多人被裹挟其中,即使心里不认同,也不得不随大流。”民俗专家常嗣新说。

餐饮企业合理优化供应标准 全社会共同推进节约意识

不少受访者表示,解决宴席上的浪费,在全社会培养节约意识和节俭习惯是一项长期任务,也是一项全民行动,需

要社会各界多元化、多角度共同推进。

“针对婚宴、生日宴等宴席浪费,过去做了很多工作。”武汉大学社会学系研究员吕德文表示,特别是从党员干部着手,严禁大操大办红白喜事已经起到了积极作用,下一步解决宴席浪费问题仍然需要党员干部以身作则,率先垂范,做好厉行节约、反对浪费的践行者、宣传者和监督者,带动形成良好社会风气。

餐饮行业也需增强节约意识,改进服务,合理优化供应标准。富燕飞、于学荣等餐饮界人士表示,餐饮企业应主动承担起倡行节约的责任,通过加强员工培训、配备点餐师等途径引导消费者适度点餐,采取合理设置宴会菜单、鼓励打包等措施避免浪费。

记者了解到,针对宴席浪费问题,已经有餐饮企业在行动。一些酒店对宴席套餐的菜品进行了调整,减少油腻硬菜、合理设置菜量、降低打包价格;一些酒店免费提供打包盒、打包袋,还为客人讲解剩菜如何存放、如何二次制作等技巧。

多位专家提到,杜绝婚宴、寿宴等宴席浪费很大程度上还依赖于移风易俗的范畴,还需加强宣传,持续倡导。

(新华社)



“迷你”小馒头、“小份菜”、光盘打卡有奖励……新学期,高校食堂有不少新鲜事儿,陆续返校的大学生,新学期校园生活从“光盘”开始。

狮子头按个卖

9月3日下午5时许,北京航空航天大学学一食堂小份菜窗口热闹起来,七八米长的档口前,摆满了20多种“小份菜”,按照盘子的颜色从1元到5元不等,狮子头、鸡排、翅根等都按个卖。主食区展示着1两到4两米饭的“小馒头”,供学生选择。新学期还添了1两的手工小馒头,每个售价0.2元。

北航合一厅和沙河校区第一食堂推出“自选称重”式售饭模式,师生可按需取餐购餐,统一称重销售。

新学期,首经贸第三餐厅也设置了小份菜窗口,每份菜只有原来的三分之二左右,花卷、馒头和豆包等主食也有“迷你”版,拉面档口也推出“小碗面”。

“小份菜”很受学生欢迎,北航学一食堂每天售卖的三千个馒头中,有三分之一是1两小馒头,该食堂近期每天近万人次的就餐者中有近三分之一会选择小份菜。

依据食堂流量采购食材

北航食堂密切关注在校师生动态,每天下午4点按需用量采购第二天的食材。清华大学食堂依据就餐人流动态调整饭菜制作总量。

各校还有不少“小绝招”提高食材利用率。例如,北大食堂将西兰花、菜花的根茎去皮切丁,腌制成爽口的开胃小菜;北航食堂则将芹菜、西兰花、莴笋、芹菜叶洗干净后制作馅儿或裹面蒸制,西兰花根部洗净去皮用于菜肴炒制等。

北航食堂后厨为了避免浪费,将食用油桶集中倒立于调料碗中,积少成多、物尽其用。

“光盘打卡”即将上线

为鼓励学生们积极响应“光盘行动”,北航食堂即将推出21天“光盘打卡”行动,打卡成功即可领取精美礼品。

“铺张浪费要不得,节约粮食是美德”“我光盘我光荣”“光盘行动从我做起”……在首经贸第三餐厅一层,“光盘行动”的提示语随处可见,门口的显示屏也在循环播放“健康饮食 适度点餐”的宣传片。首经贸秋实汇餐厅推出“光盘奖励”活动,凡在餐厅就餐的师生,可凭光盘获得纸巾、水果等光盘奖励;学校还将升级智能结算系统,助力光盘行动。

北大餐饮中心和北大学生会共同发起相关创意设计大赛,邀请学生创作漫画,积极参与光盘行动。

食堂节约食材 师生按需点餐 返校生活从「光盘」开始

食堂节约食材 师生按需点餐

(北京日报)

吃火锅你会把剩下的菜“埋”到锅里吗?

——聚焦火锅“隐形”浪费

吃火锅,菜剩下怎么办?记者近日走访重庆主城区一些火锅店时发现,在全社会提倡节约光荣、拒绝浪费的大环境下,一些食客为了防止店家二次回收,将剩下的菜煮进锅里,表面上看都光盘了,其实锅里另有乾坤。一些火锅店店主告诉记者,这样的“隐形”浪费在火锅消费中并不少见。

最后只能当作餐厨垃圾处理,令人心疼。“酋校长”火锅观音桥店店长温超说,火锅浓油重料,一些顾客会觉得把剩菜煮出来打包回去不好吃。如果不煮直接打包包菜,又觉得每样也就剩一点,拿回去不好用。

“最好的办法还是要控制点菜的量。”温超说,通常情况下,吃火锅时人均点2到3个菜即可,人少时的浪费程度反而更严重,所以点菜时尤其要注意“手下留情”。

采访中记者发现,为了形成全社会拒绝浪费的良好风尚,越来越多火锅店推出了激励节约、防止浪费新服务。“您好,您4位用餐,点8个菜就好,不会浪费。”在温超超的小店,客人点餐前店员都会友情提醒,这已成为店员服务的规定动作。对于确实吃不了的顾客,小店推出了“连汤一起带走”打包服务,客人只要加热就可再食。

“把吃剩的菜‘埋’进锅里,如果还用这种方法假装光盘,其实更没面子!”重庆市火锅协会相关负责人说,目前重庆共有火锅店29500多家,是名副其实的“火锅城”。作为“火锅城”的火锅协会,他们正在号召所有喜爱吃火锅的人:别把剩菜“埋”进锅底,带走更好!

(陈国洲 周闻辑)

声音

推广“智慧餐厅” 杜绝“舌尖浪费”

近期,制止餐饮浪费成为大家热议的话题。我国的粮食浪费现象比较常见,数量触目惊心,据统计,每年浪费的食物总量折合粮食约1000亿公斤,足够养活3.5亿人,每一天都有数以万吨计的食物从餐桌上丢弃。

“一粥一饭,当思来之不易。”据了解,今年由于疫情和蝗灾的原因,全世界有近8.2亿人处于饥饿状态。在此大背景下,提倡节约粮食更显示出其重要性和必要性。为了有效地让大家养成节约的好习惯,很多地方都出台了一些有创意的举措。比如,在新学期的第一周,顺德职业技术学院引入的“智慧餐厅”实现精准备餐,师生真正实现了按需取餐,用实际行动践行“光盘行动”,

营造了节俭用餐的良好风气。

智能称重系统实时监控菜品重量的变化,以克为单位精准计量,真正做到按需取餐,减少浪费……“智慧餐厅”优点颇多。既能让师生很好地践行“光盘行动”,又能让师生们吃得更健康、更卫生。如此智能化的方式,确实能解决人们在饮食过程中所遇到的问题,人们所担心的浪费问题、卫生问题都能得到比较有效的解决。而更乐观的是,我们可以预见,“智慧餐厅”以一种智能化的方式将改变人们的饮食习惯,因此,“智慧餐厅”模式也值得在各地大力推广。

众所周知,餐馆、酒店、学校食堂、职工食堂等都是“浪费大户”。在这些人员密集的场所,要制止浪

费行为,单靠简单的人工方式已经不适用了,而“智慧餐厅”就可以发挥其优势,有效地引导人们养成节约的习惯。

类似“智慧餐厅”的操作其实早有实践,针对食物浪费的现象,国内众多行业协会、餐饮单位积极响应,推出了“小份菜”“半份菜”“N减一”等新就餐策略。还有企业早在2013年就推出了“零点自选解决方案”,2018年进一步推出“自助餐重新计费解决方案”,切实响应光盘行动。

浪费现象其实还和人的饮食习惯有关。随着生活水平的提高,很多人对自己的一餐一饭都有个性化的需求。尤其是慢性病患者、减肥的人群,他们对入口的食物都相当谨慎。在智慧餐饮系统秉承“智慧餐饮+健康管

理”理念,可以与健康管理服务商组成健康管理生态,用户可使用智能穿戴设备采集睡眠数据、体征数据、运动数据等,打通数据孤岛,全面指导用户合理膳食、科学运动。这样就可以在就餐前期,针对个人的饮食特点制定个性化的饮食需求,从而达到减少浪费的目的。

总而言之,解决目前突出存在的食物浪费问题,实现理性消费,要从各利益相关主体出发,多管齐下。作为餐饮服务单位,不仅要做到不浪费,还要考虑到客户的实际需要。所以,“智慧餐厅”应该推广,特别是在人群密集的餐饮场所,更要利用智能化的手段来制止浪费,并且让食客们吃得开心、吃得放心。(邓军军)

线上点餐“小份”成为新选择

酸菜鱼、水煮肉片这些大众爱吃的硬菜,多给人“量大实惠”的印象,但对于一个人就餐的消费者来说,却有点“吃不动”。同样,对一个家庭而言,购买食材也会遇到买多了吃不完、买少了菜品又不够丰富的尴尬。

如今,这样的尴尬和无奈正在逐渐消失。近日记者在美团外卖、饿了么、口碑等外卖平台上发现,许多商家推出了“小份菜”、“食材”组合”销售等模式,为消费者提供更节约、更划算、更丰富的用餐选择。

专设“小份菜”从源头杜绝浪费

“今天给自己要个什么菜呢?”8月18日中午,河北省石家庄某公司职员刘柏又像往常一样打开了美团外卖的页面。突然,他发现某川菜馆导航栏第一个选项新增了“小份菜”设置,小份水煮肉片15.8元,大份36元;小份鱼香肉丝15.8元,大份32元……

“有了小份选项,就不用怕分量太多有剩菜了。”刘柏在点了一个小份水煮肉片后,又给自己加了一个小份土豆牛肉。“每天到了饭点,大家点外卖会有选择障碍,选一个菜吃不爽,点两个菜又会吃剩下。”刘柏说,现在外卖商家上线了小份菜、半份菜,点餐时不仅选择更多,还能避免浪费。

记者在评价区看到许多顾客对该店

的创新举措点赞,“菜好吃,小份不浪费。”“鸡蛋汤小份,分量足。”

额娘春饼店的工作人员告诉记者,他们家的外卖近段时间也上线了“额娘小份菜”和“超值单人餐”,“一方面是为了践行厉行节约理念,另一方面也是为了迎合外卖一人食的市场需求。”

采访中,记者发现,除了合理设置“小份菜”,有些外卖商家还在包装盒上张贴“千万别剩掉,我不愿意被冷落”“你吃到一口不剩,我会开心到变形”等诙谐幽默的提示语,引导顾客珍惜粮食。

“小份菜”的设计能从源头上减少浪费。”河北省饭店烹饪行业协会常务副会长兼秘书长俞静说,随着生活水平的提升,越来越多人更注重吃得是否健康,对分量的适度把握,正好迎合了当下顾客的消费心理。同时,小份菜、半份菜对于饮食分量的科学设计,不仅丰富了餐桌的选择,同时也契合大众节俭消费的理念。

如今,越来越多的外卖商家推出了“小份菜”,并给他们带来了实实在在的效益。美团外卖大数据显示,今年8月份以来,平台商家“小份菜”销量环比有了30%左右的增长。而饿了么数据显示,今年以来,在平台上线“小份菜”的餐厅已经超过了60万家。在“小份菜”的带动下,许多餐厅的订单量较去年同期增长了5成以上。

食材“组合”销售 引导顾客践行节约理念

外卖平台不仅为一人食为主的顾客,提供了减少浪费的小份、半份饭菜,还推动蛋糕DIY、瓜果、蔬菜等食材的灵活销售,引导顾客践行节约理念。

王女士有个12岁的女儿,平时喜欢自己做蛋糕。8月20日,她在某外卖平台的一家烘焙店,下单了一份能做成一个6寸慕斯蛋糕的食材,其中,草莓慕斯(带慕斯粉)100克、奶油250毫升、黄油40克,准备做个草莓味的慕斯蛋糕。

“之前都是按食谱在超市购买食材,但是奶油、黄油、面粉等的分量包装大小不一,做一个蛋糕,常常是这个材料用完了,那个材料还剩下很多。而且像奶油等一些材料打开后,也不能长期保存,很容易造成浪费。”最近,王女士发现,一些外卖平台的烘焙店开始按蛋糕产品规格销售食材,想做哪种蛋糕就买哪个原料套餐,做几个蛋糕买几份食材就行,减少了很大一部分浪费。

今年以来,受疫情影响,电饭锅蛋糕、千层蛋糕等DIY烘焙单品轮番登上热搜,但很多人都是“锤子买卖,新鲜劲儿过了,剩下的食材大部分成了厨余垃圾。现在外卖平台可按单品提供食材搭配,就有效解决了这一类的浪费。

(河北日报)

法院公告栏

河南省森林实业有限公司、曹小红、谢建峰:本院受理原告临颍县农村信用合作联社诉曹小红、谢建峰民间借贷纠纷一案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告曹小红、谢建峰不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省高级人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省高级人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

河南省安龙县人民法院:本院受理原告美的西南房地产有限公司诉被告美的西南房地产发展有限公司其他合同纠纷案,业经本院于2020年8月12日民初106号民事判决书发生法律效力,被告美的西南房地产发展有限公司不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于漯河市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。