

厉行节约 反对浪费

享受美好“食”光 拒绝餐饮浪费

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”习近平总书记近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示,要求在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。近年来,全社会都在倡导“光盘行动”,点菜适量、剩餐打包等文明用餐理念已成为不少餐饮从业者和消费者的共识,但在一些商务宴请、大型宴席上,餐饮浪费的现象仍然存在。

勤俭节约、珍惜粮食、尊重劳动成果是中华民族的传统美德。“光盘行动”的宗旨:餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做。养成生活中珍惜粮食、厉行节约、反对浪费的习惯,不只是在餐厅吃饭打包,更要在饭店按需点菜、在食堂按需打饭、在家按需做饭;婚宴、商务宴请更需克服“面子心理”,避免无端浪费。

正在发起的“光盘行动”提醒人们:时至今日,珍惜粮食、节约粮食仍是需要遵守的传统美德之一,是一个民族文明程度的重要标志。遵守餐桌礼仪,礼貌用餐、礼让他人。遵守用餐秩序、爱护用餐环境,餐饮经营者和消费者是餐饮消费的供给源头和消费终端,要以坚决杜绝浪费食物为己任,向浪费行为说“不”。享受美好“食”光、拒绝餐饮浪费、倡导“光盘行动”,通过自身行动推动实现节用裕民、节俭兴家兴国。

节俭新风吹向千家万户

一日三餐,要避免剩饭、剩菜。家住东艺小区的刘丽媛告诉记者:“粮食和蔬菜来之不易,再不能浪费食物了。做饭按人数量做,每餐吃饭尽量做到颗粒不剩,不浪费一粒粮食。”现在餐饮行业在大力开展“光盘行动”,她觉得家庭就餐也应该倡导“光盘”,这有利于在日常生活中培养节俭好习惯。因此,在每日三餐前,她会提前和家人沟通当天想吃什么菜,再去买菜做饭。同时,严格控制饭菜量,一家六口人四菜一汤就足够了。

在我市,像刘丽媛这样的家庭还有不少。市民刘勇告诉记者:“以前逢年过节到老人家里就餐时,总会有一大桌子饭菜,但都吃不了几口。后来,我市广泛宣传推行‘光盘行动’,久而久之,家里的餐桌也发生了变化。”现在回家经常会听到父母说:“不多做,不够吃再做。”大人的身体力行也给小孩树立节约好榜样,

孩子现在每顿都能把自己碗里的饭菜吃光。即使外出吃饭也是按人头点餐,即便点多了、吃不完也会打包带走。采访中还有一些家庭实行分餐制,每人一份适量的饭菜必须吃完,不能剩,也不能倒在厨余垃圾桶里。一些年轻的父母也加入到“光盘行动”中来,吃饭时不忘教育孩子爱惜粮食、珍惜农民的劳动成果、珍惜父母做饭的辛勤付出。孩子们在父母的言传身教下,吃完盘中餐的同时,也懂得了爱惜粮食的道理。

向“舌尖上的浪费”说“不”,养成文明节俭的生活方式是每个家庭的责任。我国有14亿人口,每个家庭浪费一粒粮食、一碗饭,加在一起就是一个大数目。尤其在决战脱贫攻坚、决胜全面小康的关键时期,更需要我们每一个家庭、每一个人从小事做起,从自身做起,从现在做起,切实培养节约习惯。

节约共识扎根餐饮商家

8月20日,记者来到位于我市山语城附近的晟源一品海鲜酒店。在饭店大厅,环顾四周,记者看到写有“厉行节约、拒绝攀比”“按量点餐、传承美德”等字样的宣传海报张贴摆放在餐厅的显著位置,每个餐桌上都摆放了“公筷公勺、文明用餐”提示牌,提醒前来就餐的顾客按量点餐、减少浪费。

据晟源餐饮集团负责人孙亮介绍,作为一家具有高度社会责任感的本土品牌,在10余年的发展征程中,晟源餐饮积极响应并贯彻落实关于餐饮行业政策,旗下的晟源·兰亭日料、晟源妈妈菜、晟源一品,一直以来积极倡导“厉行节约”,不但设置例份和大份不同份量菜品,让客人有更多选择性,而且堂食菜品空盘可获得代金券奖励。种种举措得到了广大顾客的积极回应和配合,越来越多的消费者加入到了“光盘”行列。

在餐厅内,记者注意到,点餐前服务员会主动根据顾客人数,提醒适量点餐,人少的情况下点小份就可以了,小份菜比大份量减少三分之一,价格也有所降低。餐后,服务员也会主动提供打包服务,做到人走席清的“光盘行动”。来

就餐的赵先生说:“一粒米、一滴油,看起来不起眼,却事关国计民生。如果人人都‘吃一碗、倒一碗’,再厚的家底也经不起挥霍。我们举双手赞成,支持商家的这些做法。”

餐厅不多点、厨房不多做、粮食不浪费……文明节约成为我市餐饮企业的一种道德意识和文化共识。适度、健康、责任的消费理念已深植于人们心中。目前,多地发出的“光盘行动”倡议,号召餐饮零售企业提供小份菜、半份菜,科学设计菜单,引导消费者适量点餐。我市很多商家都积极发展中央厨房或配送中心模式,大力开展网络订餐、半成品餐等餐饮服务,提高餐饮行业集约化水平,为消费者提供安全、便利、放心的服务。积极开展节水节能改造,提高水、电、煤、气使用效率;减少厨余垃圾,推进厨余垃圾集中化处理。随后,记者走访多家餐企了解到,目前“光盘行动”消费理念已在餐企经营者和消费者心中树立。

“舌尖上的文明”是衡量一座城市文明程度的重要标尺,也是反映社会文明的重要窗口,更体现商家勤俭、节约、文明的企业共识。

宴请浪费依旧不可小觑

虽然家庭聚餐浪费的情况已大为减少,但是记者在调查中了解到,交际性宴请仍有浪费现象存在。

眼下正值升学宴、同学宴、“散伙饭”旺季,毕业生们的聚会逐渐增多,几乎都是大桌大桌的鸡鸭鱼肉,超量点菜的结果是剩菜满桌。很多举办婚宴和商务宴请的人,因为爱面子,怕怠慢了客人等原因,导致“十个碟子八个碗”的餐饮浪费情况还不同程度存在。李女士告诉记者,她这一年来参加大大小小的宴席和公务活动不下10次,一桌10个人左右,一般都会点12个菜,几乎都会剩下一些。她说:“前两天在酒店参加朋友的婚礼,一共摆25桌酒席,婚礼19时38分正式开始,40多分钟后,宾客陆续离席,每桌酒席剩下一大半的菜,有的桌上有六七个菜原封不动就被服务员撤掉了。”

某宴宾楼服务员告诉记者,每年“五一”“十一”及周末等,最多的就是婚宴,浪费也最多。碍于情面,只有一两成客人会在婚宴上打包。中、

高档婚宴浪费严重,每桌至少浪费20%,有的甚至达50%。一家中档酒店餐饮部负责人透露,该酒店一般婚宴设15桌至30桌,中档婚宴均价在800至1200元左右,如果按每桌菜品浪费两成来算,一场30桌的婚宴就要浪费4800元至7200元不等。与升学宴、婚宴等大型宴席的浪费程度相比,市民日常接待应酬“吃”的总额相对较小,但浪费更加普遍。日常应酬接待出于热情和礼貌,菜品总是要点多一些,比如有10人,基本上会点12人的菜量,还不包括点心等,每次招待要剩不少菜。剩菜比例约占四五成。日常应酬消费一般选择一两桌的包房消费,价格从几百元至几千元不等,主要是看点的菜贵不贵,不过一般情况下下螃蟹等高档菜剩的不多,其他菜式是经常剩的。多数是商务接待和朋友、同学聚会。

创建文明餐桌是我们共同的心愿。让我们携起手来,投入“宴请不浪费”行动中,从我做起来,从现在做起,反对铺张浪费,积极打造文明、和谐、理性的餐饮环境。

①丰收的喜悦

②幸福的笑容



③收获的季节



④辛勤地工作

⑤厉行节约,拒绝浪费

本版稿件由本报记者 祝琪尧 采访
本版图片由本报记者 夏景明 摄
本版策划 戚凯慧

减少厨余垃圾势在必行

餐桌上的浪费直接导致餐厨垃圾过多,而餐厨垃圾的处理也是城市管理工作中比较费力的工作之一。据了解,目前,全市垃圾分类处理或餐厨垃圾回收利用领域仍是空白。

人口基数大,产生的垃圾就多。我国厨余垃圾数量非常大,并且每天都在上涨。厨余垃圾可以分为两种,一种是家庭、学校、食堂及餐饮等厨房里面剩余的未经过加工的剩菜和下脚料,主要是绿植,它含水量不高,没有盐分,不易腐烂变质、不易发酵、不易发臭,像这类垃圾我们定为厨余垃圾;一种是家庭、学校、食堂及餐饮行业等餐桌上吃剩下的剩菜剩饭,主要是含水量高,有机物含量高、油脂高,盐分含量高,易腐烂变质、易发酵、发臭,易滋长寄生虫、卵及病原微生物和霉菌毒素等有害物质,这类垃圾我们定义为餐厨垃圾。

不同含量的垃圾进行不同的处理。以前餐厨垃圾的处理主要有两种:一种作为饲料售卖给当地的禽畜养殖户;另一种就是混入生活垃圾随意处置。这两种方式都会产生一些危害。餐厨垃圾价格低廉,很多养殖户会低价回收餐厨垃圾作为饲料喂给禽畜,而这些餐厨垃圾中含有大量病毒,禽畜食用后会受到感染,而我们食用这些受到感染的动物肉制品后可能严重影响身体健康。而餐馆为图方便直接将餐厨垃圾混入生活垃圾中,而生活垃圾一般是采用焚烧的方式进行处理。

而餐厅用餐后的剩饭剩菜越少,对服务员带来的工作压力就越低,对厨房内厨余垃圾的处理压力也越低。记者采访业内多位餐饮人士后获悉,“光盘行动”对于门店运营压力的减少有好处。“光盘行动”可以减少餐厨垃圾,在提高食材利用率和人工洗碗效率的同时,也减少了部分垃圾清运、餐具除渣的压力。厨余垃圾减少后,门店运营的压力也会相应地减少。

在餐厅后厨工作的李先生称,后厨垃圾收取与清理需要付出经济成本,产生的厨余垃圾越多,成本越高。如果“光盘行动”成效好,或将可节省一半的开支。现在全市推行垃圾分类,厨余垃圾和餐厨垃圾也严格按照干湿进行分类处理,客人将吃不完的饭菜打包回家,所剩留在店的食物不多,干湿分类工作也能更加简化,加快服务员的处理流程与效率,对于服务质量的提升有促进作用。

不当“必剩客” 让“光盘”理念成趋势

·评论·

吃光盘中餐、今天不剩饭,以“光盘”为荣、“剩宴”为耻。在倡导厉行节约、反对浪费的大背景下,“光盘”迅速成为流行语,而拒绝“剩宴”的理念更被进一步深入,文明用餐、健康生活的习惯成为新的社会趋势。

广大消费者要树立科学饮食新理念,养成崇尚节约、厉行节约的良好习惯,自觉抵制铺张浪费,珍惜粮食,注重膳食均衡,合理搭配菜品,不超量点餐,摒弃“爱面子”“摆阔气”“讲排场”等不正确的餐饮消费观,不攀比、讲节约,积极倡导餐桌文明之风、节约之风,适量点餐用餐。提倡“光盘行动”,吃光盘中餐,坚决不浪费。大力弘扬艰苦奋斗、勤俭节约的优良传统,与文明行为握手,向浪费陋习告别,共同践行“文明消费、节约用餐”的新风尚。

其次,各餐饮服务企业也要利用店内电子显示屏或者企业微信公众平台,开展形式多样、内容丰富的宣传活动,将餐饮领域“厉行节约、反对浪费”的行动推向深入,提高餐饮业和消费者的节约意识,引导全社会形成节约型消费的理念和氛围。积极传承中华民族优秀饮食文化,弘扬尊重劳动、勤俭节约、艰苦奋斗的传统美德,营造“节约光荣、浪费可耻”的良好社会氛围。

厉行勤俭节约、反对餐饮浪费需要全社会共同参与,越来越多的餐饮从业者和群众参与进来,共同行动才能养成文明餐桌习惯,传递文明城市形象。餐饮企业提供按需点餐服务,倡导消费新风尚,营造文明就餐氛围;就餐人员勤拿少取,剩菜饭菜主动打包;学校食堂推出定制套餐,满足不同饭量学生的需求,减少浪费……

“光盘”不应只是一句口号,更应该成为一种理念。我们每个人都应保持敬畏之心,以主人翁的姿态从自身做起、从点滴做起,把厉行节约作为一种健康文明的生活方式,拒当“必剩客”,争做文明的践行者。