

文明进餐拒绝“剩宴”

社会在进步,文明程度更在不断提高,“舌尖上的浪费”现象有所改观,尤其是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到了有效遏制。但我们也应当清醒地看到,一些地方餐饮浪费的行为仍时有发生,特别是各种婚丧宴请。据业内人士称:“婚礼、升学宴一般十几二十桌不等,有的甚至超过了五十桌,这种大包桌的剩菜剩饭一般占到菜量的四分之一到三分之一,浪费程度依旧不可小觑。”

一条鱼只吃了一半,一个猪肘子只吃了点皮,四个大丸子一筷子也没动……相信许多人对宴请浪费的场面并不陌生。婚宴上的“光盘行动”难实现,讲排场、爱面子、旧风俗是造成食物浪费严重的主要原因。有参加过婚宴的市民表示:“菜不能上得少,如果上的菜不够吃,宴请的主人会觉得‘没面子’。宾客在婚宴结束后要求打包的只占很小一部分,而且基本只会打包自家亲戚所坐少数几桌的食物,大量菜品仍被白白地浪费。”“年轻人可能觉得打包很丢面子,但这么多食品都是花钱买的,吃不完为什么不带走呢,浪费了多可惜。”其中一位老人无奈地说。

结婚宴请是喜事。很多父母为子女筹办婚礼,本着满足儿女愿望,办得浪漫且热闹这本无可厚非。但大操大办、铺张浪费、彰显面子、讲究排场的攀比之心着实不可取。如今,“光盘行动”和反对铺张浪费的理念已走进千家万户,在市民日常餐饮消费上,确实也产生了很大的效果。但婚丧宴请被赋予了太多其它的内涵,反而成为铺张浪费的“死角”,要想完全改变,也并非一朝一夕的事情。这需要全社会的合力解决,酒店推荐的打包服务要坚持,理性消费的提示更重要。传统的习俗要改变,百姓的消费观念要更新,才能使节约的观念发扬光大。

节约再行动减少外卖浪费

通过网络订餐,如今已成为不少人的消费习惯。线上点餐规模不断扩大的同时,外卖食品浪费现象也引发关注。为了享受商家的“满减优惠”,多加吃不了的食品;菜量标识不够明确,缺乏必要提醒,收到外卖才发现点多了……种种原因导致部分消费者超量点餐,使得网络订餐成为餐饮浪费的一个高发区。

堂食造成的餐饮浪费大多以直观、集中的方式呈现出来,而“叫外卖”造成的餐饮浪费则是以个体、分散的隐态呈现,容易被忽视。经常点外卖的王先生说,他们公司没有食堂,他和同事们几乎每天都要点外卖,公司周边的餐馆基本上被他们点遍了,外卖吃不完倒掉的现象时有发生。一般情况下,外卖餐食都是由餐厅制作好后,再由外卖小哥点对点配送,消费者的外卖浪费情况不易被察觉。而网络餐饮平台入驻商户较多,市场竞争较为激烈,量大价廉是常用促销手段,商户推行小份菜、小份饭、小份饮料时往往会有所顾虑。

防范外卖食品浪费,是制止餐饮浪费的重要环节,也是网络餐饮平台实现高质量发展的内在要求。如今,网络餐饮浪费不亚于线下,不能让它成为“隐秘的角落”,应纳入节约行动之中。为了杜绝“舌尖上的浪费”、倡导厉行节约新风尚,许多外卖菜品纷纷“瘦身”。很多商家都上架了小份菜,对减少餐饮浪费起到了积极作用。制止外卖餐饮浪费,不只是商家的责任,人人都应该行动起来,牢固树立勤俭节约意识,将“外卖虽好,也不能浪费”牢记心中,将节约粮食、合理点餐、减少浪费进行到底。

绿色生活倡导文明「新时尚」

餐桌之上文明,杯箸之下现良知。每一粒粮食都应该被珍惜,勤俭节约是中华民族的传统美德。餐桌文明是衡量城市文明的重要标尺。时至今日,以“吃得怎么样”来评判一个人已经是“老黄历”了。简约节制,文明用餐,拒绝“剩宴”,才更能彰显一个人的素质和修养。

全面推行“光盘行动”有助于节约粮食资源。不过度消费食物,更能够让大家树立新消费观念、倡导健康理念、养成健康饮食习惯。抵制“舌尖上的浪费”是我市一直以来推进城市文明建设工作的一部分。日前,在我市的部分餐饮店里“合理点餐”“光盘行动”已成为市民的广泛共识。餐饮机构也通过设置提示标语、服务员主动引导合理点餐等方式,提醒消费者理性消费。

“文明餐桌”,更需要市民从自身做起倡导简约适度、绿色低碳的生活方式,自觉抵制餐饮浪费行为,做培养节俭习惯的践行者和推动者,拒绝“舌尖上的浪费”,让文明餐饮成为新时代辽源人的文化风尚。

分量减少 文明加倍

“精打细算,油盐不断”“一粥一饭,当思来之不易”“省下的,就是挣下的”……习近平总书记关于“厉行节约反对浪费”作出重要批示之后,我市市场监管、商务及餐饮商会等相关部门积极响应,第一时间发出倡议,餐饮单位纷纷跟进,推出了切实可行的“遏制浪费”举措。如今,丰俭由人、理性消费,这种务实的理念已经慢慢渗透进了辽源人的生活。点菜提醒服务,试行“N-1”点菜模式;改革菜肴计量,试行小份菜、半份菜;主动提供免费打包服务;改革传统宴席,推广自助餐等具体措施,得到了我市各个餐饮企业的积极响应。

倡导打包,减少食物浪费,养成勤俭节约的好习惯,是餐厅和消费者应该共同践行餐饮节约的一个重要方面。一家川菜馆的负责人说:“自从国家倡导‘光盘行动’开始,我们饭店就主动营造倡导餐

饮节约的氛围。服务员会在一旁根据客人数推荐适合的菜量,并提醒不用点太多,以免吃不完浪费。就餐人数较少的情况,我们会推荐他们‘拼份拼半份。比如半份水煮鱼拼半份烧肉,这样他们既能吃到我们多种招牌菜,也不必担心量大吃不完。而且,消费者在点菜中愈发理性,但是也免不了出现一些菜品的剩余。当客人吃饱了,其实剩下的菜色还是很好的,我们都会建议他们打包回家。”

“以前两个人来吃饭,最多也就点两三个菜。现在有了半份菜能吃四五种,还怕浪费,自己一个人来吃饭也能荤素搭配了。”王女士高兴地说。“小份菜”可让就餐者,尤其是当就餐人数较少时,既能多品尝几样菜品,又不至于因过大的份量而造成浪费,契合当下“厉行节俭,反对浪费”的倡议,也使得消费者的餐饮文明得以大大提升。

文明餐桌是文明城市的新“窗口”

“文明餐桌”行动是我市创建全国文明城市的一个重要内容,主要以提高市民文明素质和社会文明程度为目标,大力普及餐桌文明知识、倡导节约用餐行为、提升行业服务品质、打造餐饮文化,把俭以养德、俭以养性、俭以养身的理念变成广大市民的自觉行动。文明餐桌不仅是推动城市文明程度指数、测评工作的一个有效载体,更是争创全国文明城市的重要举措。

所谓文明餐桌,除了做到不剩饭、不剩菜、以光盘为荣之外,还包括健康用餐、推行公筷公勺、注重用餐卫生和餐前洗手、餐后漱口。能分餐的尽量分餐,确实不能分餐的做到一菜一公筷;注重低碳环保,拒绝使用一次性筷子;绿色用餐,禁止野生动物,树立绿色环保理念,坚决杜绝食用野生动物的陋习,在绿色环保中吃出营养,吃出

健康。一天,在山语城的一家火锅店,记者看到了这样的场景。上菜时,该店的服务人员根据顾客人数提供公筷公勺,主动提醒客人分餐。“以前顾客都是用自己的筷子。现在,服务员上菜时,就会把公筷公勺主动提供给顾客。我们饭店的公筷公勺都是提前准备好的。这次的疫情防控促使我们要下更大功夫推广文明用餐方式。”该店店主说。使用公筷公勺可以避免共同用餐时个人使用的餐具接触公共食物,可减少病从口入的风险。

餐桌文明是社会文明的一个缩影,从就餐中我们不仅可以看见一个人的品德素养、一个地方的社会风尚,还可以洞察一个民族的饮食文化。我们要让“小餐桌”带动“大文明”,以节俭为荣、以浪费为耻,合理饮食、文明用餐,为打造活力辽源贡献文明力量。

避免过量购买“量出为入”

“家里有不少配菜还来不及做就浪费了。真可惜。”家住隆基新城的张女士是一位家庭主妇,负责全家人的三餐。她每次去超市习惯多买一些菜,觉得“省事”,也能“有备无患”。但果蔬易烂,生鲜易腐,不少食材往往因为过期被扔掉。所以,防止浪费,餐桌之外的食材采购也是重要一环。

因为采购和餐食计划不当、购买过多、储存不当等原因,不少消费者会错过食材最佳食用期,造成浪费。比如,豆制品和蔬菜很容易变质,就算放冰箱里,没多久也会坏掉。夏天的水果,一不小心买多了,吃不了就会变质发霉。还有火爆一时的外卖点餐,由于很多外卖平台上看不到具体菜码,一旦点多,很多食物都逃不了被扔掉的命运。

浪费食材不仅可惜,而且日积月

累也是一笔不小的生活开销。为了预防食材浪费,可以事先根据自己的购物习惯和食量做好规划,列出购物清单,尽量在购买生鲜食材时“量出为人”,吃多少、买多少。买了就吃,尽量避免食材浪费。整理冰箱和食品储藏柜可以帮助我们了解家里的食物,并准备好哪些需要吃、哪些需要后吃。“先进先出”是整理家中食物的一种有用方法。将新购买的食物放在柜子或冰箱的后部,会无形中使人们首先选择前排的食物食用,这既会确保新鲜度也能减少浪费。

节约意识的树立、节约美德的形成,绝非一朝一夕,必须在日常生活中持之以恒,久久为功。走访中,我市群众纷纷表示,在“节约粮食”这场持久战中,自己和身边的亲朋好友正在身体力行的拒绝“舌尖上的浪费”。

以实际行动做文明餐桌的践行者

守护餐桌上的文明,不仅需要宣传引导、制度规范和餐饮行业严格执行,还需要每个人认识到餐桌文明的重要性,了解卫生进食的规范,并在生活中践行。

近年来,我市一直推行“光盘行动”,倡导“文明餐桌”,大街小巷人们口口相传,有着很大的现实意义。从小处看,厉行节俭,文明就餐反映的是个人的生活习惯。而从大处看,折射的是一个城市的文明程度乃至一个国家的国民素质。因此,任何一项文明创建活动,我们都不应仅仅看作是政府的事,而是大家的事。你我是脚下这片热土的主人,不能将“光盘行动,文明餐桌”只当作是一句“口号”,我们应以实际行动来践行,携手共创。

要做文明的践行者,就要做绿色生活的推动者。要从自身做起,从细节做起,争做“光盘”达人,适当点餐,拒绝攀比,树立节约光荣、浪费可耻的

思想观念。在家庭餐桌上,按需买菜、煮菜,以家庭成员刚好吃完、吃饱为准,吃多少盛多少,做到吃光盘中餐,不倒剩饭剩菜。让“光盘”不是一时的口号,而是成为持之以恒的坚持。各相关部门也应针对外卖餐饮浪费问题加强监管,积极查处外卖平台或餐饮商家未履行防止食品浪费提醒义务,以及诱导、误导消费者超量点餐等问题,夯实法律红线,倒逼相关责任主体增强反浪费意识,规范营销行为。针对外卖餐饮浪费现象,广泛开展反食品浪费教育活动,引导群众树立文明、健康、节约的外卖餐饮消费理念,自觉规避、抵制浪费行为。

文明餐桌,你我都是第一责任人和践行者。无论是餐饮从业者还是消费者,我们都要投身到“文明餐桌”的活动中来,让文明用餐成为我们的生活习惯,为文明辽源增添一抹亮色,为创造美好生活增添一份助力。

本版稿件由本报记者 祝琪尧 采写 本版策划 李锋

欢迎订阅《辽源日报》

《关东周末》《生活周刊》

订报电话:0437-3229788

东辽河景观带,不仅美了辽源人的眼睛,更融入了辽源人的生活……



夏景明 摄