

## ■民生一线·节约食物 反对浪费

## 反餐饮浪费，机关食堂怎么做？

勤俭节约是中华民族的优秀传统。习近平总书记指出，“采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。要进一步加强宣传教育，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。”“制止餐饮浪费是一项长期任务，要坚持不懈抓下去，推动建设节约型社会。”

《人民日报》今起推出“节约食物 反对浪费”系列报道，多地记者探访机关、学校和餐饮行业，关注各地在防止餐饮浪费中的经验和探索。

—编者

厉行节约、反对浪费是我们党的光荣传统和优良作风。党政机关应当带头开展粮食节约行动，落实反食品浪费管理责任。在反餐饮浪费方面，各地机关食堂有哪些经验做法？取得了怎样的成效？

## 长春市绿园区林园街道机关食堂

## 闭环管理促节约 个性菜单调众口

《人民日报》记者 门杰伟

饭点刚过，吉林长春市绿园区林园街道食堂，垃圾桶中，只有少量剩汤、鱼刺和果核。在后厨，食堂工作人员正忙着洗刷餐具、清理厨余垃圾。

“近段时间以来，食堂清理工作省事多了。”食堂工作人员张姐说，“我们食堂从食材入手，动态监测每天的用餐人数，定量配餐，既让大家吃得饱、吃得好，也减少浪费。”

一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。机关食堂反食品浪费工作做得怎么样，数据最直观——2024年，林园街道机关食堂厨房食材加工剩余边角料和厨余垃圾较2023年减少了约三成，餐饮浪费从源头就开始避免。

林园街道食堂工作负责人李杰说，反食品浪费要从餐前、供餐用餐、餐后三个环节入手。

李杰介绍，餐前环节，食堂会根据用餐人数、食品储存条件和储存场所环境合理安排采购计划，少采购、即采即用。仓库、冷库等储存场所由专人负责管理，执行出入库清单制度。食堂实行“个性化”菜单，制定膳食平衡、科学适量的用餐食谱，在供餐加菜过程中适当控菜，推动干部职工养成“勤拿少取”的就餐习惯，减少因食品口味问题产生的浪费。餐后持续收集大家对菜品的反馈，定期将受欢迎菜品“末位淘汰”，进一步优化调整菜品菜量，形成反食品浪费的工作闭环。

林园街道机关食堂在食堂入口、用餐区等位置都张贴了反食品浪费标识，街道还会经常组织开展反食品浪费主题活动。“现在，有些饭量小的干部职工会主动请食堂工作人员少打些饭菜。就是这些平日常里一丝一缕的节省，汇成了节约食品的大成效。”成效如何体现？“打开台账，一目了然。”李杰拿起一本机关食堂餐厨垃圾台账翻看，日期、用餐人次、餐厨垃圾总重量等数据清晰具体。

“完善健全的制度，是反浪费工作抓实抓细的关键。”绿园区机关事务管理部门负责人柴子良介绍，2024年，吉林省出台《机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案》，让反食品浪费工作成效评估有了更多抓手。

《方案》还将机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度建立实施情况纳入公共机构节能年度考评和日常监督管理重要内容。柴子良说，未来，绿园区将继续深入推行机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，强化结果应用，进一步遏制乃至杜绝“舌尖上的浪费”。

新华社长春电（记者 段续孙鹏程）夜幕降临，华灯初上，吉林省长春市桂林路商圈人头攒动，小吃摊位前排起长队，咖啡店和酒吧里开启“慢生活”，次第亮起的霓虹灯牌，点缀在这条烟火气十足的街道上。

就在几年前，桂林路商圈很多商铺都已经腾空闲置。从以传统商品销售为主，到以文化和旅游属性来吸引游客，打造新型商贸业态，这几年，桂林路商圈在政府和商家的协力下进行全新改造升级，成为长春最“聚人气”的地界之一。

修缮人行步道和商户台阶，营造文化石等人文景观，精心打造4面网红彩绘墙，搭建地下管网，引入国风灯笼、智能机器人……政府大力投资旧改项目的背后，是通过改善环境、做好服务保障，打造文旅新业态的经济发展理念。

持续更新商业模式和不断优化环境，吸引各地众多游客前来游玩。“白天逛小店，傍晚吃特色小吃，夜晚去咖啡厅坐一会，真是让人流连忘返！”从沈阳来的游客黄莹莹说。

“小店经济”是桂林路商圈的活力密码。“我们辖区内有数百家小店，包括新奇的饮品店、老字号烘焙店，以及各具特色的零售百货店。通过打造‘短平快’的业态，与其他商圈形成差异，吸引更多元的消费群体。”长春市朝阳区桂林街道社会事务办公室主任常明介绍。

以文促旅，以旅兴商。在长春多地，文旅融合的流量密码正在释放出满满的都市活力。

在红旗街道的“这有山”商场，来

## 长春：文旅结合激发商圈新活力

到这里的顾客纷纷举起手机拍照打卡。因“山”得名，这里将“青山”搬进繁华商区，一进门就可远观整座山形建筑。拾级而上，各具特色的200多家商户沿山路设置，山水、亭台、绿植点缀其中，意趣盎然。

以文化汇聚人气，“山”里的文化艺术活动不胜枚举，商场已成为公共文化生活的空间。“我们与正在举办的第二届东北图书交易博览会联动，将文创手作、线下互动等搬进‘山’里的分会场。”“这有山”商场总经理刘朝霞介绍，商场还通过举办读书日活动、“云山集”市集、打造线下音乐空间等，构建开放的休闲文化空间。

在电商发展如火如荼的时代，线下实体商圈保持竞争力的密码，正是顺应人们消费习惯的转变，通过建设文旅项目，让文化带来旅游，旅游带来客流，客流带来销售。

在长春市欧亚新生活购物广场8楼的露天屋顶花园，人们既可以在此休闲小憩，也可凭栏远眺，俯瞰市中心的南湖公园，将城市天际线尽收眼底。

当地市民回忆，这两年商场的人气有了很大的改善。政府部门通过帮助商圈招商引资，引入AR体验馆、高尔夫球训练馆等新业态，让传统商场转型升级。

“我们去年打造免费开放的‘时光记忆馆’，展示老长春的各种生活元素，如有轨电车等，让市民参观怀旧，也让外地游客感受东北文化。”欧亚新生活购物广场副总经理吴彩文说，通过搭建唐风夜宴、莫奈花园、两点半露台等场景，让生活与购物、人文与休闲交相融合。

## 海南三亚机关食堂

## 边角料变开胃菜 开放食堂促利用

《人民日报》记者 董泽扬

“用早上磨豆浆剩下的豆渣做成饼，中午搭配在套餐里出售，很受欢迎。”午间，在海南三亚市天涯区委机关食堂内，工作人员韩雄从餐盘中拿起一块豆渣饼，热情地请记者品尝。

一口下去，饼皮酥脆，唇齿留香，口感丰富。桌上，三个玻璃罐内分别装有酸西瓜皮、萝卜皮和酸菜梗，这些是用边角料做成的爽口小菜。“想办法把菜做得好吃一点，能用来做菜的就都用了，大家愿意吃，这样就不浪费。”韩雄说。

食堂后厨的柜台上，三个塑料食用油桶分别倒扣在经裁剪的半个油桶内，下方的油桶里已经攒了不少油。据介绍，天涯区委机关食堂日均用餐人数达600人，用的油多了，换掉的油桶也不少。厨师们想到这一“小妙招”，在厨房内专设控油区，将使用过的油桶控干，残油回收利用。

不仅在食堂内采用简便易行的节约举措，更面向社会开放，提升设施与食材的利用率。5月8日起，天涯区委机关食堂在工作日午餐时段向市民游客供餐，在提供卫生可口饭菜的同时，也减少资源闲置，普及节约意识。“我们持续开展反食品浪费进食堂活动，鼓励小发明、小举措，让节约粮食的措施更简约。”三亚市机关事务管理局党组成员、副局长黄忠忠说。

设置人脸识别系统，及时统计用餐人数，为合理安排采购周期和采购食品数量提供依据；食材流通遵循“先进先出”原则，推行大锅做菜、小锅续供，在提高食材利用率的同时确保食品安全……天涯区委机关食堂在餐前环节采取多种措施，从源头上减少食材损耗。

餐前节约，用餐和餐后环节更要做好监督管理。就餐高峰时段，三亚市崖州区政府机关食堂餐盘回收处，摄像头实时监测用餐余量，厨余垃圾台账记录每日厨余垃圾数量、种类与处理方式，推动厨余垃圾产生量逐步下降。

机关食堂反食品浪费各个环节作用的发挥，离不开定期的成效评估。“我们和省发展改革委、省商务厅、省市场监督管理局组成了机关食堂反食品浪费成效评估联合工作组，通过使用‘光盘助手’软件测量食品浪费系数等方式在全省机关食堂进行评估抽查。”海南省机关事务管理局节能处副处长孙学森说，成效评估会强化结果运用，将反食品浪费情况作为公共机构能源资源节约考核内容，纳入市县高质量发展考核指标，让崇尚节约、文明用餐进一步落到实处。

## 在武夷山，这片叶子创造了传奇



5月6日，茶农在武夷山马头岩一处茶园采摘茶叶。

初夏的武夷山，云雾缭绕，溪水潺潺。丹霞碧水间一块块葱郁的茶园内，茶农们背着竹篓，指尖轻轻掐下鲜嫩的叶芽。山道上，挑茶的工人穿梭往来，将新鲜茶叶及时送往加工坊。

好山好水出好茶。武夷山是世界文化与自然双遗产地，中国首批国家公园体制实践地，也是世界红茶与乌龙茶的发源地。千百年来，一片叶子在这里历经“岩骨花香”自然的淬炼，经过制茶技师传统而独特的制作工艺，化作杯中琥珀色的清香，成为香飘万里的乡村振兴特色产业。

武夷山茶的制作工艺历史悠久。尽管现代机械逐步替代手工制作的部分工序，但武夷山传统手工制茶技艺仍在当地延续传承。从萎凋时阳光与时间的精准把握，到摇青时茶叶与茶筛间的跳跃接触，再经过杀青时火焰与茶叶

的热烈碰撞，翻动揉捻间处处蕴藏着武夷山人对茶的深刻理解和无尽智慧，让武夷山的茶在时间和技艺的雕琢下，散发出日久弥新的醇厚与悠香。

2006年，武夷岩茶（大红袍）制作技艺被列入第一批国家级非物质文化遗产名录，2022年更是作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”重要组成部分入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。近年来，武夷山依托国家公园优越的生态环境和持之以恒的生态保护，加大生态茶园改造力度，发挥龙头企业带动作用，打造茶文化旅游项目，协同推进茶文化、茶产业、茶科技“三茶”融合发展，让这一传统产业在新时代不断焕发出新活力。

武夷山水一壶茶是自然与人的交融，是“天时地利人和”的中国智慧，更是武夷山人对美好生活的向往与传承。

新华社发（陈颖 摄）

## ■民生观

畅通消费渠道，优化消费场景，银龄群体将创造新的消费增长点

想办健身卡时被告知“不予接待”，租房时屡遭拒绝，想旅游被旅行社拒接或要求必须有家属陪同……65岁以上老年人常常在各种消费场景中遭到拒绝。

一些商家不愿意服务65岁以上的老年群体，是因为对可能面临的风险顾虑颇多，担心老人出现突发状况，让自己担责……但因为年龄就拒绝服务或交易，不仅是“年龄歧视”，也不利于发展银发经济、激发消费市场活力。

数据显示，截至2024年末，我国65岁及以上老年人口已超2亿人，占全国人口的15.6%。2024年中国居民的人均预期寿命已经达到了79岁。“65岁以上”，不再是传统概念中垂垂老矣的暮年，相反，他们之中很大一部分人身体健康、活力满满，有意愿也有能力消费。如何释放这部分人群的消费潜力，让他们乐意消费、满意消费？

首先，应认清老龄化社会消费趋势的变化，及时转型。与其简单地以年龄为标准拒绝接待老年客户，不妨多在服务上做一些适老化改造，通过更加精准、精细的服务，在更好满足老年群体消费需求的同时，为自己找到新的盈利点。如北京一些游泳馆在卫生间加装扶手，开辟老年人专用泳道；铁路部门推出老年旅游专列。

与此同时，相关法律法规也应完善，进一步消除针对老年消费者的“年龄歧视”，营造兼顾公平、权责适宜的市场环境。

面对巨大的银发市场，一些商家出于种种顾虑有钱不敢赚。如何让老年人开心消费，让商家放心挣钱？可以通过税费政策、奖补措施等促进银发经济领域的服务创新，比如鼓励保险公司开发针对老年人健身、租房等场景的保险险种等，让商家有愿意、有能力服务老年消费者。对老年消费领域经常出现的消费纠纷，可以通过制度完善、判例警示等方式进行指导和宣传，让市场有规可循，服务银龄群体时更加安心。

当然，老年人是自己健康的第一责任人，在消费时要量力而行，充分评估自己的身体情况，在保证安全的前提下享受服务。

多方发力，畅通消费渠道，优化消费场景，银龄群体将创造新的消费增长点。

（转自《人民日报》）

## 世卫大会边会呼吁全球合作 让人人享有心理健康服务

新华社日内瓦5月21日电（记者 王娅楠）第78届世界卫生大会期间，中国、法国、荷兰、卡塔尔、瑞士、智利20日在日内瓦共同举办了以“人人享有心理健康服务：全球行动与合作”为主题的边会。

中国国家卫生健康委医政司司长焦雅辉在边会上发言指出，中国心理健康和精神卫生工作经历了从注重“治已病”转向注重“治未病”，从“以精神障碍诊疗为中心”转向“以心理健康促进为中心”，逐步构建起具有中国特色的“预防为主、防治结合、均衡发展、公平可及”的现代化治理格局。

焦雅辉说，中国希望也期待与世界各国深化在心理健康和精神卫生领域的交流合作，加强管理服务方面的政策交流和实践探讨，共同促进诊疗技术、诊疗理念和管理模式革新，为促进全球医疗卫生事业发展、推动建设一个“人人享有心理健康服务”的美好世界贡献中国力量。

荷兰常驻联合国日内瓦办事处和其他国际组织代表保罗·贝克尔斯在边会发言中重点谈到儿童和青少年心理健康问题，他呼吁全社会共同负起责任，创造有利条件让儿童和青少年健康成长。

世卫组织助理总干事罗姆·萨洛蒙在边会上表示，虽然全球心理健康服务资金不足，存在严重的可及性和质量缺口，但通过全球共同努力，仍取得了一定进展。截至2024年底，新增7000万人获得心理健康服务。联合国将举行非传染性疾病预防和心理健康高级别会议，萨洛蒙呼吁各国抓住机会作出有力承诺，为未来几年的心理健康服务发展奠定良好基础。

世界卫生组织、联合国儿童基金会、世界经济论坛等国际组织代表，多国政府官员和科研机构专家学者等140余人参加了这场边会。

## 联合国粮农组织 举办活动庆祝“国际茶日”

新华社罗马5月21日电（记者 张馨文）联合国粮农组织21日在意大利首都罗马举行主题活动以庆祝第六个“国际茶日”。

今年的“国际茶日”主题为“同饮佳茗 共创美好生活”。粮农组织总干事屈冬玉在致辞中强调了茶产业对保障粮食安全、支持农村经济和增强抗冲击能力的重要意义。他说，茶不仅是一种饮品，更是全球数百万人的“生命线”。茶产业仍面临包括价格波动、融资渠道有限、技术不足以及气候相关风险等诸多挑战。他呼吁全球共同努力，推动茶产业转型，充分释放其巨大潜力。

当天，粮农组织宣布6项新认定的全球重要农业文化遗产系统，其中有中国福建福鼎白茶文化系统和巴西马黛茶传统农林兼作体系。多个茶叶在其社会经济中具有重要地位的国家代表团参加了当天的主题活动。与会各方参与有关茶叶市场和贸易的对话，分享茶文化遗产与传统相关经验。现场还提供传统茶艺品鉴，以及体现茶文化与生态价值的摄影展览。

2019年，联合国大会宣布将每年5月21日设立为“国际茶日”，以弘扬茶的经济、社会和文化价值，促进全球农业可持续发展。