

杜绝“舌尖上的浪费”:莫让盛宴变“剩宴”

——我省坚决制止餐饮浪费见闻录

□本报记者 石杰

“一饱之需,何必八珍九鼎?”“惜衣有衣,惜食有食。”“一粥一饭汗珠换。”“不当家不知柴米贵。”“吃饭要知牛马善,着丝应记养蚕人。”不难发现我中华民族历来就有敬天惜粮、勤俭节约的传统美德。随着人们生活水平不断提高,物质大为丰富,但“舌尖上的浪费”却大行其道,讲排场、比阔气,铺张浪费随处可见,令人痛心。2013年以来,“光盘行动”已开展7年。期间,习近平总书记多次作出重要指示,大力提倡“厉行节约、反对浪费”。

近日,习近平总书记对制止餐饮浪费行为再次作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!习近平强调,要加强立法,强化监管,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。

我省下发倡议坚决制止餐饮浪费行为

为深入贯彻落实习近平总书记重要指示精神,倡导文明用餐,制止餐饮浪费行为,在全社会形成文明、科学、理性、健康的餐饮消费理念,近日,省商务厅、省市场监督管理局联合向全省各餐饮行业组织、餐饮企业和

强宣传“文明消费、节约用餐”的用餐风尚,杜绝“舌尖上的浪费”,积极引导广大消费者形成“文明就餐、杜绝浪费”的用餐文化,营造“节约光荣、浪费可耻”的用餐氛围。引导广大消费者摒弃“好面子”“讲排场”的陋习,树立科学饮食新理念;引导青少年消费者养成崇尚节约、厉行节约的良好习惯;家庭和个人要自觉抵制铺张浪费,提倡绿色消费,珍惜粮食。

同时,餐饮服务单位要自觉履行“文明餐桌六项承诺”,将制止餐饮浪费纳入餐饮加工、经营和服务的全过程。要在菜单上标明食材分量,增加“备用菜”“拼盘菜”“小份菜”等服务,在套餐上注明建议消费人数;深入推进“光盘行动”,根据人数和餐品分量主动提醒消费者合理点餐、适度消费、避免浪费;主动提供打包盒、打包袋,为顾客提供打包服务;倡导使用“公筷公勺公夹”,积极推行大型聚餐及农村红白喜事以自助或分餐形式用餐,自觉做“文明用餐”的宣传者、践行者和监督者。

《倡议书》还提出,要创新服务方式,提升服务能力水平。餐饮服务单位要积极开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。积极开展节能节水改造,提高水、电、煤、气使用效率;减少厨余垃圾,推进餐厨垃圾集中化处理。

餐饮业积极响应 鼓励顾客“光盘行动”

近日,记者随机走访了兰州市内几家餐饮企业,发现大部分酒店和餐馆都将“光盘行动”“节约粮食”“适度消费”等理念融入日常经营中,餐饮店内任何一名服务员都会主动引导进店顾客按需点餐、适度消费,从源头上杜绝“舌尖上的浪费”。

在兰州狗不理鱼池口店,一名服务员正在为两位就餐后的顾客打包剩菜饭盒……该服务员告诉记者,在客人点菜的过程中,她们会及时提醒客人按需点餐、适度消费,同时也会根据就餐人数建议顾客点菜数量,并且在加推新菜的时候,提供半份或小份菜品,以避免菜品的浪费。另外,在客人用餐后还会提醒客人将剩余的食物尽量打包带走。

记者在用餐大厅看到,每张桌子上都摆放着“按需点餐、剩饭打包”“节约粮食,从我做起”等宣传标语的警示牌。该店大堂经理吴先生指着桌上的宣传标语牌介绍说,为倡导节约用餐行为、提升餐桌文明品位、打造餐饮文化,营造文明消费、节约用餐的良好风气,店内推行“文明餐桌”风尚,大力倡导“人走桌清”的消费新风。

正午时分,大厅内前来用餐的人逐渐

增多,服务员一边帮客人点菜,一边提醒客人“适度点餐”。

“我们平时接待较多的一般是家庭用餐和好友聚餐,不时也会有些大型宴席,而多人用餐往往容易点菜过剩,出现浪费的情况。为了有效避免浪费,我们创新经营服务方式,积极推行‘分餐制、公筷制、双筷制’,提供‘半份、小份、适价’等服务方式,同时鼓励大家尽量不使用一次性餐具,践行‘光盘行动’,提供环保打包服务,杜绝过度包装等浪费行为。”

走进兰州狗不理总店,一张张印有“科学点餐”“拒绝铺张”“珍惜粮食”“勤俭节约”“光盘行动”等字样的倡议海报张贴在包厢过道和餐厅墙上的醒目位置。

记者了解到,狗不理作为餐饮连锁店,在兰州目前共有10家分店,长期以来所有门店都积极传承和弘扬勤俭节约的传统美

厅在早上和中午提供的自助餐以往浪费较严重,现在也有很大改善,大家用餐后基本人人都能“光盘”,厨余垃圾也因此而减少。

据了解,省总工会机关服务中心在发出“杜绝浪费,文明就餐”的倡议后,专门成立了就餐督导组,每天派工作人员在早餐和午餐时间,到就餐大厅(兰州狗不理总店餐厅)督导职工文明就餐,落实“光盘行动”。

在兰州甘南路纯正餐饮店,店员将餐厅内部环境悉心打扫,顾客通过干净整洁的就餐环境,可以明显感受到店内为抵制“舌尖上的浪费”所营造的餐饮光盘、不留剩菜的浓厚氛围。为切实做好“光盘行动”,面对前来就餐的每一位顾客,店员会特意提醒其菜量大小、按需消费。

此外,纯正餐饮店还专门制作了“爱惜粮食”“讲究勤俭节约,点餐不再随意”的宣传图片在其餐饮店微信群里向顾客发送倡议,通过线上和线下的广泛宣传,号召所有就餐人员自觉加入到“光盘行动”的行列中来。纯正餐饮店老总赵娅告诉记者,在节约粮食、杜绝浪费的持续倡议下,纯正餐饮店残余剩菜倾倒量持续减少,成效明显。接下来,还将与社会大众一起深入开展“光盘行动”和“文明就餐”活动,坚决抵制“舌尖上的浪费”。

广大市民拥护支持 共同践行“打包带走”

“吃多少点多少,不够了再加菜。”在周双强川菜馆正在进餐的市民张志强表示,“不论是一个人就餐还是和家人朋友几个人在一起用餐,往往都是按小份和少量来点菜,然后吃着感觉不够了才会再添新菜,极少会一下子点好几个菜,多点了,吃不完,白白浪费钱。所以,一般吃多少点多少,力争‘光盘’,最后也不用打包。”

在鹏厨广苑火锅店,记者看到一桌顾客用餐离开后,餐桌上餐盘见底,几乎没有剩余的食物。鹏厨广苑火锅店马经理告诉记者,现在顾客基本都厉行节约,反对浪费,每天收集在泔水桶里的剩菜也比以往少了很多,大家的“光盘”意识提高了,厨余垃圾也相应减少了。

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”市民王先生说,我们这一代人比起上一辈人没吃过苦,没挨过饿,尤其一些年轻人不懂得尊重粮食、不爱惜农民的劳动成果,时常在牛肉面馆吃饭时看见有人剩面、剩菜,最后被服务员收到泔水桶,多可惜!

王先生告诉记者,自己小时候挨过饿,曾有长期吃土豆果腹的经历,所以很看不惯别人浪费粮食,每次吃饭都要光盘。对于当下的“光盘行动”,希望大家都能支持并努力践行。

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”在实现温饱的现代生活,人们浪费粮食的事时有发生。有些人碍于面子大摆筵席,有些人点的外卖却根本吃不完,甚至有些人因为挑食,有些摆上餐桌的菜一口都不吃最后被撤下去,既浪费粮食,又浪费钱。针对大摆筵席请吃请喝的行为,兰州铁路西村孙先生认为三五人吃饭点一大桌菜无非是为了讲排场、显阔气,这种餐桌作风实在要不得,并不是菜多里点,才能“彰显”待客之道,“撑起”社交场面。

“我们以节约为荣,以浪费为耻,舌尖上的浪费只会拉低个人素质。”兰州甘南路纯正餐饮店东顾客杜阿姨表示,“我们社会的主流价值观是勤俭节约”



约,每一名消费者进店用餐时都应科学点餐、理性消费,做到“光盘”,杜绝浪费。”

“我又不生产,为什么要浪费?”市民李大爷说,尽管我们国家的粮食生产连年丰收,但丰收不是浪费的理由,我们必须时刻保持勤俭节约的良好习惯,珍惜粮食,拒绝浪费。到餐馆就餐者,应坚决抵制剩饭、剩菜、剩汤等行为,“实在吃不了就兜着走。”

倡导文明餐桌,厉行节约风尚。拒绝“舌尖上的浪费”需要从现在做起,从每一个人做起。当下,餐饮浪费在过节日、过生日、办婚嫁嫁娶及升学宴等名目下的聚会宴席等,浪费巨大。这不仅加重了粮食生产压力,也给末端餐饮垃圾处理带来了困扰。对



此,我们应当行动起来,在日常生活场景、社交范围内,着力转变大众餐饮消费习惯,推动节约之风在餐桌落地,让大众的节俭意识内化于心,使“光盘行动”成为大众的自觉行动。只有这样我们才能有效抵制“舌尖上的浪费”,防止盛宴变“剩宴”。



广大消费者发出《关于坚决制止餐饮浪费行为倡议书》。

《倡议书》提出,要加强宣传引导,营造勤俭节约氛围。餐饮服务单位要在经营场所的显著位置张贴、放置“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”等宣传标语,加



制止餐饮浪费不止是居安思危

大胃王式吃播虽然不在中国最先出现,却有可能在中国最先消失。

近日,大胃王式吃播先是被央视点名批评,后又曝出相关产业链畸形,让民众对这一猎奇性质的网络直播形式的反感升至顶峰。这种吃播秀违背人体科学规律,不仅影响健康,更与“爱惜食物,反对浪费”的社会主流价值观严重背离。

随着物质条件的改善,饥饿的体验早已从我们的生活中消失,但这不该成为对粮食失去敬畏的借口:世界76.33亿人口中,至少还有8.2亿人面临饥饿,相当于全球每9人中就有1人挨饿。被随意丢弃、吐掉的食物,对于世界上许多贫困地区的人

来说,就是救命的口粮。与此同时,受新冠疫情影响,许多粮食主要出口国或叫停或收紧粮食出口,引发了关于粮食危机的担忧。世界粮食计划署负责人戴维·比斯利说,新冠病毒大流行造成的毁灭性后果之一就是全球范围内“极大规模”的饥荒。

虽然农业农村部副部长于去年4月先后表示,中国小麦、玉米及大米三大主粮库存充足,不必担心短缺,但潜在的全球饥荒叠加中国南方洪涝灾害的影响,意味着中国的粮食安全问题仍不能掉以轻心。

习近平总书记近日作出重要指示强调,坚决制止餐饮浪费行为,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。这一重要指示,体现了中国人骨子里“居安思危”的底线思维,也是特殊时期对于保障粮食安全的未雨绸缪,但其意义又远不止于此。

制止餐饮浪费,倡导粮食节约,对于社会风尚的重塑和引领也有着极其重要的意义。

习近平总书记曾在2013年作出批示,要求厉行节约、反对浪费。这一批示得到全民响应,全国各地通过微博发布“光盘倡议书”,民间迅速兴起“光盘行动”。自此,将外出用餐的剩饭打包已成不少国民的自觉行为。

即便如此,中国的餐饮浪费现象依然

“触目惊心、令人痛心”。据《2018年中国城市餐饮食物浪费报告》显示,2013年至2015年,中国餐饮食物浪费量约为每年1700万至1800万吨,相当于3000万到5000万人一年口粮,2018年全国餐饮业人均食物浪费率为11.7%。在我国,大型聚会食物浪费率达38%,学生盒饭有1/3都会被扔掉。

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。勤俭节约既是中华民族的传统美德,也是当下值得大力提倡的社会新风尚。

历览前贤国与家,成由勤俭败由奢。为遏制餐饮行业铺张浪费、奢靡成风,有必要在社会上推行精致简约不浪费的餐饮文化,为国人塑造全新的餐饮价值观。而这种新的社会风尚一经形成,并蔚然成风,则是民族之幸、国家之幸。

这样的例子并不鲜见。因为意识到“白色污染”危害巨大。中国早在2008年就开始施行“限塑令”,激发公众环保意识,减少使用塑料制品,实现环境友好。随着

环保理念的增强,很多人养成了自带购物袋、小推车的习惯。12年来,“限塑令”取得的成效有目共睹。国家发改委发布的数据显示,我国塑料袋使用量年均增速,已由2008年前一度超过20%下降为目前的3%以内,主要商品零售场所塑料袋使用量年均减少20万吨。

观念的进步,文明的进化,必将给中国带来更多日新月异的变化。经济的发展、物质生活水平的提高固然不能仅仅依靠节约,但违背人类道德认知的浪费行为注定无法塑造一个真正的强国。

当前,中国粮食生产连年丰收,已实现谷物供应基本自给,但据《中国农村发展报告2020》显示,到“十四五”期末,中国也可能出现1.3亿吨左右的粮食缺口。虽然缺口不足总消费量的5%,但这一预测也提醒国人有必要进一步重视粮食安全。杜绝食物浪费不仅有关道德和文明,更与保障几代人的粮食安全息息相关。

(来源:中国网)