

我市餐饮企业出实招遏制舌尖上的浪费

点菜关收盘关: 守好节约粮食关口

眼下 ,有关部门正在贯彻落实习近平重要指示精神 ,制定实施更有力的举措 ,推动全社会深入推进制止餐饮浪费工作。

谁知盘中餐 ,粒粒皆辛苦。这是大家孩提时代就耳熟能详的诗句。一直以来 ,我国十分重视粮食安全 ,倡导 厉行节约、反对浪费 的社会风尚。现在 ,越来越多的市民对舌尖上的浪费说 不 。那么 ,我市的餐饮消费情况如何?近日 ,记者前往市机关食堂、永康宾馆、阿庆嫂餐饮公司等地探访。



市机关食堂提供小份菜

记者 舒姿

莫让“盛宴”变成了“剩宴”

记者了解到 ,餐饮业出现浪费现象 ,与一些市民陈旧的面子观念 有关。他们请客时菜肴总往多了点 ,以为这样就有面子 ,最终吃不了造成浪费。很多时候 ,盛宴 往往变成了 剩宴 ,面子始终还是一道过不去的坎。吃多少点多少 ,应该成为我们在外就餐的守则。除了堂食 ,外卖浪费的现象也不少 ,剩菜剩饭只能丢进垃圾桶。其实 ,外卖行业也可以设成大、中、小份餐 ,供不同食量的消费者选用。

陈华扬做厨师二十多年了 ,对餐桌上的变化深有感触。他告诉记者 ,他刚做厨师时 ,请客吃饭没现在这么普遍 ,菜色也没这么多 ,一般都能吃完 ,没什么浪费。后来 ,生活水平越来越高 ,请客吃饭多了起来 ,讲起了排场 ,有的人片面追

求 上档次 ,用餐往往 只点贵的 ,不选对的 ,特别在婚丧嫁娶等聚餐活动中 ,点得多、吃得少 现象不在少数。

一个厨师最看不得自己的劳动成果被无情浪费 ,那时候 ,看着每天剩菜剩饭装了七八桶 ,心里真不是滋味。陈华扬说。他告诉记者 ,消费者点的菜过多 ,也影响整个酒店的运行。比如 ,三四个人点了一桌子菜 ,厨师就得花费时间精力烧出来 ,这可能就会影响其他合理点菜消费者的上菜时间。而事实上 ,一桌子菜吃得少剩得多 ,既浪费厨师的精力 ,也影响其他消费者就餐心情。

陈华扬说 ,自己经常去看厨余垃圾 ,想看看什么菜被倒掉比较多 ,以便了解大家的口味。但实际上 ,换一种菜 还是

会有很多被倒掉。他有几个同行 ,承包单位食堂的 ,说食堂浪费还是蛮严重的。其实 ,食堂菜众口难调 ,现在的年轻人确实没经历过饿肚子的滋味 ,不知道珍惜啊。

舌尖上的浪费 问题 ,究竟有多严重?有这样一份统计材料 :餐饮业平均食物浪费量约为每餐每人93克 ,浪费率约为12%。人均食物浪费量因城市、餐馆类型、就餐目的等因素的不同而存在显著差异。结合城市餐饮人数计算 ,我国城市餐饮每年食物浪费总量约为1700万吨。以上是中国科学院地理科学与资源研究所2015年对北京、上海、成都195家餐饮机构3357桌消费者行为的调查结果。1700万吨被浪费的食物 ,相当于2015年全国粮食产量的3% !

遏制 舌尖上的浪费 将 光盘行动 进行到底

如何将 光盘行动 进行到底 ,看看这些城市是怎么做的吧。成都将每年8月11日设定为 光盘行动 宣传日 ,今年举行开放活动 ,制定出台了《关于开展 光盘行动 的工作方案》 ,倡导厉行节约 ,切实抵制餐桌浪费。福州市餐饮烹饪行业协会8月12日发出倡议书 ,倡导把好 点菜关 收盘关 ,厉行节约。上海浦东新区与社会组织 食物银行 合作 ,通过 食物循环 等活动 ,推行节约理念。

如何让 遏制浪费 不再停留在口号上 ,建立起 节约食物 的长效机制?市机关食堂提供的 半份饭 拼盘菜 等做法经充分实践后可以推行。对老百姓的用餐习惯 ,要倡导 ,针对餐饮服务企业 ,可以探索使用强制性的规范措施。



市机关食堂推行按需加饭

比如 ,武汉餐饮业协会计划把相关倡议书的落实情况 ,纳入协会的相关评比工作中。福州市餐饮烹饪行业协会计划把禁止餐饮浪费作为硬性指标 ,列入福州市十佳餐馆和十佳名厨的评比中。上海市有

关部门将着手建立关于餐饮浪费行为的举报投诉、专项检查等制度 ,指导推动相关部门、行业协会将 光盘行动 等要求纳入文明餐厅、放心餐厅、绿色餐厅评选指标体系 ,探索设立餐饮企业 红黑榜 名单。

点菜适量、吃不完打包 ,成为新风尚

倡导绿色生活反对铺张浪费的 光盘行动 在我市推行以来 ,经过努力 ,点菜要适量 吃不完打包 已成为我市餐饮服务人员和消费者的共同习惯。眼下在我市 ,走进大酒楼、小餐馆 ,我们基本都能看到 不剩菜、不劝酒、不吸烟 有一种节约叫光盘、有一种公益叫光盘、有一种习惯叫光盘 等类似的提醒标语 ,节约光荣、浪费可耻 氛围浓厚。

米饭减半 ,不够自己加 ,可以杜绝不必要的浪费。8月19日 ,市机关食堂开始推行 米饭减半、热菜拼盘 举措。来就餐的机关工作人员钱灵燕告诉记者 ,这一举措能从源头上制止粮食浪费行为。记者看到 ,市机关食堂推行小盘盛装食物 ,前来就餐的机关工作人员大多只拿两三个小菜 ,且基本做到光盘。

市机关食堂负责人陈英俊告诉记者 ,现在 ,机关食堂将米饭减半装碗 ,在价格上也进行了调整 ,机关工作人员根据实际需求自行续添米饭。另外 ,针对机关干部对菜品多样化的需求 ,机关食堂在全面提升品质和口味的同时推出了 热菜拼盘 ,将多种半份菜一碗拼装 ,既满足机关干部的舌尖体验和营养均衡 ,又减少菜品浪费 ,以实际行动杜绝 舌尖上的浪费 支持 光盘行动 。

在市机关食堂显眼位置 ,记者随处可见提示牌。保温米饭桶上 按需添饭 ,绝不浪费 的温馨提醒 ,告诉机关干部 一粥一饭 ,当思来之不易 。据了解 ,市机关食堂在推出 减拼组合 套餐后 ,绝大部分就餐人员都能按需取菜、自觉光盘 ,食堂的餐厨垃圾减少了近三成。接下来 ,市机关食堂还将推出 两素一荤 减拼特价套餐 ,促进机关干部少取菜 ,以实际行动带头节约粮食。

食客点菜时 ,我们就会适当提醒他们点菜要适量。吃不完的菜 ,我们也会协助打包带走。永康宾馆餐饮部经理胡花俏告诉记者 ,该宾馆的打包盒都是免费的 ,他们把餐后主动提醒打包作为一项重要内容列入服务规范。另外 ,他们在引导食客 科学点餐 光盘行动 记得打包 等多项措施的基础上 ,还从自身做起 ,倡导员工助力 光盘行动 。比如 ,采取党员志愿者活动形式设立监督员 ,将倾倒剩饭剩菜量较大的员工在工作群上曝光 ,并对相关部门做出经济处罚 ,把 光盘行动 的倡议真正落到实处。

记者在阿庆嫂餐饮公司看到 ,有的菜品量不大 ,小份菜悄然流行 ,有食客吃完离开后 ,菜碟里仅剩一点汤汁。食客点餐较理性 ,吃不完的菜多会打包带走。小份菜不浪费 ,价格便宜 ,还能让食客多品尝几道特色菜。

一饱之需 ,何必八珍九鼎?三餐之盘 ,定要一干二净。勤俭节约一直是中华民族的传统美德。记者了解到 ,在党和政府的大力倡导和有力推动下 ,我市 光盘行动 广泛开展 ,舌尖上的浪费 现象有所改观。

永康市人民政府征兵

永康日报社

宣