

消费视窗·绿色消费新观察①

提升全链条绿色化水平,树立健康食品消费观念,推进厨余垃圾回收处置和资源化利用

# 消费不浪费 餐桌更绿色

林丽鹂 蒋雯菁

我国促进绿色消费工作取得积极进展,绿色消费观念逐步普及,但绿色消费需求仍待激发和释放。为此,国家发改委、商务部、国家市场监督管理总局等部门发布《促进绿色消费实施方案》,对进一步促进绿色消费做出部署。从今日起,本报记者将聚焦绿色餐桌、绿色物流、绿色出行、绿色居

住等重点领域消费绿色转型状况,探寻如何更好地强化科技和服务支撑,健全制度保障体系,完善激励约束政策,加快形成简约适度、绿色低碳、文明健康的生活方式和消费模式,为推动高质量发展和创造高品质生活提供重要支撑。

——编者

核心阅读

厉行节约、反对浪费已经成为社会新风尚。应在食品消费全链条融入绿色理念,加快提升食品消费绿色化水平,让老百姓的餐桌“绿起来”

绿色管理——

从采购、配送、储存到加工、售卖,提升全链条绿色化水平

北京冬奥会期间,许多外国运动员被冬奥村美食“圈粉”,纷纷在社交媒体上分享舌尖上的中国印象。

“扬州炒饭、四喜丸子、比萨、乌冬面……中餐都有,我们负责的场馆是自助餐模式,每天两荤两素、两份主食、两样汤。”冬奥会期间,上海麦金地集团为张家口赛区古杨树场馆群提供餐饮服务,公司大型赛事事业部总经理王丹介绍。

虽然冬奥美食口味多样,却有一个共同特点——“绿色”。

集中各料降损耗。“运送到各餐区域的食材都是真空包装的净菜。比如一根胡萝卜经过初步清洗、削皮后,要再次清洗,然后加工成丝,在风干沥水机中沥干表面清水,才能分装、存储、运送。这样冬奥餐区不仅厨余垃圾少了,环境卫生也提升了。”王丹说。

按需加工不浪费。王丹告诉记者:“面对每餐接近6000人的用餐流量,我们实行24小时预订、6小时确认的订餐模式。每个场馆都有联络员,根据赛事日程提前4小时告知我们用餐时间和人数,我们在备餐基础上进行微调。”

循环利用更高效。“正是因为使用净菜,并根据用餐人数备餐,很大程度上避免了食物浪费。据测算,两个小时内450多人就餐仅产生30千克左右厨余垃圾,人均不到70克。”王丹介绍,集中各环节中产生的厨余垃圾,也更容易资源化利用。以土豆皮为例,集中处理后能加工成饲料和淀粉。

“目前行业存在的食物浪费主要在团体供餐,比如宴会和食堂餐饮上。”中国饭店协会会长陈新华说,“团体供餐的饭菜很难合乎所有人口味,由此带来大量浪费。这种短时间的用餐对供餐企业备餐提出了高要求,否则备得多了吃不了,备得少了不够吃。”

“我们从采购、配送、储存到加工、售卖等全链条各个环节,都有配套的管理制度杜绝浪费。”麦金地集团公司副总裁李亚东介绍,比如在食堂供餐中,根据前厅客流统计表确定出品时间和分量,然后分批炒菜,小炒勤炒,定时适量出餐,这样既可以确保每一批顾客都吃到新鲜饭菜,又能大大减少出品浪费。

近年来,相关部门完善政策措施,打造



绿色餐桌。去年,国家市场监督管理总局和国家标准化管理委员会联合发布《绿色餐饮经营与管理》。中国饭店协会联合各地商务主管部门、行业协会大力提升餐饮行业绿色化进程,2022年重点做好首批100家绿色餐饮国家标准示范店创建工作,并建立全国重点绿色餐饮企业数据监测制度。

陈新华建议,相关部门应当在精细化管理上对中小企业提供扶持,更好地推动餐饮业整体持续向绿色、健康、安全和规模化、标准化、规范化发展。

绿色观念——

外出就餐、外卖订餐、家庭餐桌都要有“光盘”意识

周末,北京市朝阳区居民王奔一家人到位于长楹天街购物中心的赤坂亭餐厅就餐,发现扫码点餐的菜单中还增加了菜品的卡路里、克数等数据,“这种细致周到的服务让我们更容易实现‘光盘’目标。”

“自助餐很容易点多而造成浪费,我们也在思考如何控制分量,避免不必要的浪费。”上海赤坂亭餐饮投资管理有限公司办公室主任王嘉瑜说,“自去年起,公司在扫码点餐的菜单设计中增加了菜品卡路里标识、菜品克数标识,菜品分量小而精,服务人员也会在就餐过程中及时提醒顾客适度点餐,既能健康饮食也能减少浪费。”

各地餐饮企业纷纷亮出杜绝浪费的小妙招:上海部分自助餐厅出台“浪费加收餐费”的规定,广州一些餐厅推出“光盘奖励果盘”的活动,贵州不少餐厅推出“主动免费打包”服务……陈新华说:“‘十四五’时

期,我国餐饮业高质量发展的重点是推广绿色餐饮,倡导节约、避免浪费。”

如今,生活节奏逐渐加快,外卖订餐成为不少消费者的日常选择。每到午饭时间,广东省佛山市禅城区石湾街道的居民方也习惯性地打开各种外卖软件点餐。

随着节约意识更加深入人心,小份菜成为不少消费者外卖下单的新选择。方也说:“希望外卖餐也能像家常菜一样,两三个菜搭配起来,这样会更营养,所以小碗菜就很适合我。”

美团数据显示,1月下旬,消费者主动搜索“小份菜、半份菜、单人套餐”等相关关键词的频次高达96102次,与2021年相比,今年春节期间售卖小份菜的商家同比增长126%。

除了外出就餐和外卖订餐,家庭用餐是普通百姓生活中日常就餐的主要方式,落实家庭用餐“光盘行动”,是实现“绿色餐桌”的重要部分。

“我们在买菜的时候都是按需准备,尽量避免剩菜,既不浪费食物,又能减少不必要的支出。”湖南省邵阳市北塔区居民马一倩说。

绿色处理——

更环保、节约、安全地处理厨余垃圾,变废为宝

厨余垃圾如何变废为宝?全国各地积极探索厨余垃圾资源化利用的新途径。广东省广州市竹洞村积极探索厨余垃圾沤肥的处理方式,实现了“厨余垃圾不出村”。浙江省湖州市某小学食堂利用易腐垃圾就

地处理设备,对厨余垃圾进行生物降解处理,产生有机肥料,给学校种植园的蔬菜施肥。

我国是人口大国,如何更环保、节约、安全地处理厨余垃圾意义重大。

“由于饮食习惯、餐饮结构、烹饪方法、食材供应体系以及消费习惯等不同,厨余垃圾成分复杂,快速、高效地资源化利用厨余垃圾存在一定难度。”上海斯熠环保科技有限公司负责技术的总经理凌翔辉说。

为了解决这一难题,该公司设计了一个厨余垃圾处理系统。“以家庭住宅为例,居民可以将厨余垃圾放进设置在厨房水池下方的投放口里,经过粉碎机,转入垃圾管道,最终进入垃圾储存罐进行处理。经脱水、生物降解后,形成有机肥料,实现厨余资源的再生利用。不少五星级饭店用的就是这种餐厨垃圾就地处理系统。”凌翔辉说。

凌翔辉认为,这种方法无需人工分类、沥水、打包、运输厨余垃圾,避免了交叉污染,改善环境,极大地方便了广大居民,足不出户就可以完成垃圾分类和投放,实现厨余垃圾资源化利用。

2021年国家发展改革委、住房和城乡建设部印发的《“十四五”城镇生活垃圾分类和处理设施发展规划》提出,要加快推动厨余垃圾、有害垃圾等的收集、运输、处置设施建设,力争到2025年底,全国城市生活垃圾资源化利用率达到60%左右。

与此同时,相关行业协会发出倡议,从源头减少厨余垃圾。中国烹饪协会会长傅龙成说:“抓好源头减量是当务之急,可以节约垃圾处理的社会成本和环境成本。”

上图:在青海省西宁市第五高级中学食堂,学生在挑选小碗菜。 人民视觉

市场漫步

强化技术创新、拓展网络渠道,打造数字化、智能化、开放型现代商贸流通体系,逐步形成实体商业发展新优势

日前发布的《“十四五”现代流通体系建设规划》提出:“推进实体商业转型升级融合发展。支持大型商超等连锁商业上云上平台,充分利用线下门店网络资源,推动线上线下竞争合作、融合发展,形成良性互促、规范有序发展格局。”这对推动商贸流通业态转型升级,扩大居民消费具有重要意义。

近年来,实体商业把握新一轮科技革命和产业变革的历史机遇,加强互联网、大数据、人工智能等新一代信息技术应用,规模持续扩大,业态不断创新,消费者获得越来越多的消费新体验和新选择。但同时也要看到,面对新形势新要求,我国商贸流通体系现代化程度有待进一步提升,还需要不断健全流通规则和标准体系,完善交通物流基础设施,引导实体商业继续提高信息化水平,强化商贸流通业务各环节各领域数字赋能,进一步提高商业流通效率和服务水平。

向多元化经营、跨界经营要增长点。我国进入新发展阶段,消费者对商品品种、质量、安全以及消费体验的要求越来越高。应积极引导企业调整业态结构,支持购物中心、百货店、家居市场等企业及时调整经营结构,由传统销售场所向社交体验、家庭消费、时尚消费、文化消费中心等转变;调整和优化商品品类,满足消费者对智能、时尚、健康、绿色商品的需求;创新经营机制,加强商品设计创意和开发,发展自有品牌,增强企业核心竞争力。支持大型商超等连锁商业线上线下竞争合作、融合发展,形成良性互促、规范有序发展格局。

向社区化、便利化服务要发展活力。激活城市消费活力,既需要大而全的购物中心,也需要小而美的零售商业。应提供适合消费群体的多层次、个性化商品和服务。在优先配齐、配优、配强满足居民一日三餐、生活必需品、家庭生活消费等基本消费需求业态的基础上,引导企业发展满足社区居民休闲、健康、社交、娱乐等更高层次消费需求的新业态,打造一刻钟便民生活圈,推动便民生活圈商业品牌化、连锁化发展。

加快推进实体商业转型升级融合发展,创新流通组织和业态模式,是顺应居民消费升级趋势、提升实体商业服务能力的必然要求。要强化技术创新、拓展网络渠道,打造数字化、智能化、开放型现代商贸流通体系,不断提高流通效率,升级消费体验,逐步形成实体商业发展新优势,为构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局提供有力支撑。

市场资讯

中连协发布连锁餐饮行业报告

本报电 中国连锁经营协会日前发布《2021年中国连锁餐饮行业报告》。报告认为,2018年至2020年,国内餐饮连锁化率分别为12.8%、13.3%和15.0%,行业连锁化率逐年提升。分城市线级来看,一线、二线城市的餐饮连锁化率高于三线、四线城市。随着餐饮业数字化管理快速推进,餐饮企业的组织建设与经营效率日新提高。相关企业要抓住机遇,推进经营管理水平不断提高。(梁 迅)

残疾人冬季运动项目有了新国标

本报电 为服务残疾人更加广泛、科学地参与冰雪运动,国家市场监督管理总局(标准委)近日发布《残疾人冬季运动项目运动员分级》国家标准(GB/T 16931-2022)。国家市场监督管理总局标准技术司副司长徐长兴介绍,除了服务冬残奥会,新国标也将为今后各省市开展残疾人冬季运动项目提供指导,帮助更多残疾人参加冰雪运动。(林丽鹂)

《即时配送服务规范》开始征求意见

本报电 由中国物流与采购联合会等部门起草的《即时配送服务规范》国家标准,近日向社会公开征求意见。随着电子商务快速发展,即时配送已经成为城市物流重要组成部分,配送品类也从餐饮为主扩展到网络购物、商超、生鲜蔬菜、医药、鲜花等方面。《即时配送服务规范》旨在为即时配送服务行业各相关方提供基本的服务规范,推动行业健康发展。(钟 鑫)

## 贵州:高速公路助推旅游产业发展提速

龙章榆 刁星彤

我上班的通行时间。以前走国道要一个来小时,现在只需要二三十分钟。去周边景区游玩也更加方便了!”家住松桃县的王女士说。

逢山穿隧、遇谷架桥、行走云端,是贵州高速公路的最大特色。山峦叠影、峭壁巍峨,一条条美丽的高速公路,让黔贵大地的旅游人气更旺、特色产业更丰富。

在松桃县大路镇,三渡水景区风光优美。大路镇镇长刘琅说,高速公路一通,汇集了四面八方的游客,镇里进一步丰富旅游产品供给。通过打造“农家山庄”型、“田园

风光”型、“精品民宿”型旅游名村,为游客提供集生态民宿康养、漂流、垂钓体验等于一体的旅游产品,让三渡水的美被更多人发现。

印江土家族苗族自治县合水镇普子村的金秋梨远近闻名,以前,由于运输不畅一直打不开销路。如今,高速公路开通后,振兴金秋梨产业有了新契机。“平整的高速公路连接省内外市场,方便了各地采摘游客。金秋梨产业一定能做起来!”村支书杨秀斌说。

如今,贵州省高速公路密度居中西部地

区第一,通车里程居全国前列。六盘水市有丰富的地热资源,游客驾车沿高速公路到达六盘水后,可以到天然的温泉池中舒缓休憩,放松身体。六盘水市将本地优势与冰雪资源禀赋相结合,积极发展冰雪休闲、温泉养生、体育旅游等产品体系,形成“南国冰雪城”的独特城市品牌。

今年,贵州省文化和旅游厅已分四期发放总价1100万元的“多彩贵州”文旅消费券。在第三轮600万元消费券中,包括2.6万套温泉券,2.2万套民宿券,6000套滑雪券。三期文旅券参与抢券累计达1240万人次,直接拉动文旅消费3219.7万元。

消费万花筒

本版责编:罗珊珊