

勤俭节约是中华民族的传统美德。近年来,习近平总书记多次就厉行节约、反对浪费作出重要指示,要求“倡导简约适度、绿色低碳的生活方式”“反对奢侈浪费和过度消费,深入开展‘光盘’等粮食节约行动”。

从在餐厅点一份“小份菜”,到点外卖时备注“餐食减量”;从单位食堂推行“光盘”积分活动,到团餐供餐施行全环节精细化管理……餐饮行业积极响应,推出一系列相关措施,推动厉行节约、反对浪费在全社会蔚然成风。日前,本报记者探访餐馆饭店、外卖窗口、单位食堂、团餐供应企业,实地了解各地为算好成本账、把好节约关推出的一系列妙招好招。

山东济南市餐饮服务经营者做实反浪费举措:“最近半份菜单单率超过20%”

“来一份豉油生菜、干炸里脊,再点一份水饺。”傍晚时分,在山东省济南市槐荫区银座佳悦酒店百花园中餐厅内,市民李扬和家人正通过手机小程序点菜。“想多点几个品种,但大份又吃不了。”李扬说。

“请问您是两位就餐吗?”餐厅服务员朱燕向李扬推荐起饭店刚推出的“半份菜”,“如果想多品尝几样特色菜,可以选择半份菜,价格和菜量是正常菜品的一半。”

“那就选半份菜,再多加两个菜。”随后,李扬又加了丝瓜鸡蛋炒贝丁、干煸有机菜花。

2023年,济南市市场监督管理局发布倡议,号召全市餐饮服务经营者与广大消费者共同做好反餐饮浪费工作,鼓励网络经营平台及餐饮服务经营者提供“小份餐”,主动推出“半份菜”“半份饭”,增强消费者适度消费、文明用餐的自觉性。

百花园中餐厅积极响应,于去年11月推出“半份菜”。“最近半份菜单单率超过20%。”餐厅负责人李德亮介绍,“半份菜制作成本与时间和正常菜量的菜品相比,区别不大。”

菜的分量小了,会不会影响菜品味道?“半份菜的制作标准,不会通过简单减半来实现,而是会经过严格测算,灵活控制油盐酱醋等配料的使用量,确保和正常菜品口感相同。”李德亮介绍,在餐厅前台、点菜区都摆放着“反对餐饮浪费”等标语,引导顾客主动光盘,自觉打包。

近年来,槐荫区市场监督管理局开展各类强化节约意识、制止餐饮浪费的活动,加强对餐饮服务经营者防范食品浪费的指导规范。截至目前,槐荫区共有4000多家餐饮企业参与反餐饮浪费活动。

去年以来,山东省市场监督管理局持续规范餐饮服务经营行为,倡导文明节约理念,积极推动参与《山东省反食品浪费规定》制定工作,将制止餐饮浪费与食品安全市、县创建,放心消费环境创建等活动有机结合,营造反对餐饮浪费的浓厚社会氛围。

外卖平台联动北京市餐饮商家推出小份外卖:“我们还设计了容积更小的专用打包盒”

晚餐时间,位于北京市朝阳区青年路的一家餐馆生意火爆,外卖接单机不时“吐出”新打印的订单,餐厅服务员一边接单一边做好备注。

“现在,在外卖平台选择‘小份餐’的消费者真不少,我们门店平均每天有400多单外卖,‘小份餐’能占到一半。”餐厅外卖负责人马会娟介绍,“小份的分量约是大份的60%,但一些菜品的价格却不到大份的一半,经济实惠。”

为满足广大消费者对“小份餐”外卖的需求,不少餐厅还针对外卖打包盒进行了特殊设计。“就拿我们门店来说,菜品分量降低,再用以往尺寸的打包盒也是一种浪费。针对小分量外卖,我们还设计了容积更小的专用打包盒,实现物尽其用,也是一种节约。”马会娟说。

“我们在实际工作中发现,消费者在外卖平台下单时,关于主食减量的备注逐渐增多。在‘小份餐’中,米饭、馒头等主食提供的分量是常规分量的1/2到2/3。”美团“青山计划”项目总监田瑾介绍,在“美团外卖”APP上搜索“小份”,附近推出“小份菜”“小份饭”“一人食”的商家信息就会被集纳到页面上,不少商品还在详情描述中标注了餐食克重、主食数量、饭菜热量等信息,可供消费者按需选择,从源头上助力节约粮食。“相信随着外卖消费者适量点餐需求不断增长,相关的创新探索还会不断涌现,为营造‘厉行节约、反对浪费’的社会氛围提供更多支撑。”田瑾说。

为引导网络餐饮平台防范外卖食品浪费,2023年上半年,中国饭店协会牵头起草了《餐饮业小份餐通用要求》,在行业内首次对小份餐品的定义、分类、基本要求、送餐要求等作出规范,还要求外卖小份餐品应选用与小份餐品体积适配的餐盒包装。由中国农业科学院

餐饮行业推出一系列举措,形成全社会爱惜粮食的合力

厉行勤俭节约,珍惜一餐一粟

本报记者 王者 王洲 张云河 林丽鹏

准化。”食堂经理玉方龙说,“今天午餐,共435人订餐。”

餐后管理也得跟上。“大家餐后交回餐具时,工作人员会在现场监督,并发放‘光盘券’,一张券算一个积分。”玉方龙说。

在餐具回收区,保洁员江艳红披着“光盘大使”的绶带,根据用餐情况向职工发放“光盘券”。“今天已发出350多张了!”江艳红说,“‘光盘券’发得越多,厨余垃圾就越少。自从发券以来,厨余垃圾减少1/3以上。”

在防城港市,厉行节约、反对浪费已成新风尚。据统计,防城港市18个机关食堂年度粮、油、菜等的采购量以及厨余垃圾产生量均稳步下降。

防城港市机关后勤服务中心主任李俊美说,接下来,将继续发挥机关单位示范引领作用,培育爱惜粮食、节约粮食的好习惯。

上海麦金地集团推行全链条杜绝餐饮浪费标准:“每个环节精细一点,节约才能积少成多”

在北京冬奥会,成都第三十一届世界大学生夏季运动会,上海麦金地集团都参与提供餐饮服务。“我们已经形成了一套从采购、配送、储存到加工、售卖的全链条杜绝餐饮浪费的标准做法。”集团副总裁李亚东说。

在采购与配送环节,集中备料降低损耗。“我们通过从田间到餐桌的一站式服务,实现精准采购、集中管控、合理配餐。”李亚东介绍,“比如根茎类蔬菜经过初步清洗、削皮后,要再次清洗,然后加工成丝、块等,在风干沥水机中沥干表面清水,才能分装、存储、运送。”

在原材料储存环节,尽量实现“零库存”状态。李亚东说:“我们按需下单,把关原材料采购数量,严格遵循少采购、即采即用,减少储存消耗,尽量减少库存。”

在食材加工环节,注意节能降耗,合理利用食材。灶台水龙头改装节水宝,灶台水池盆满自动断水,杜绝发生厨师炒菜期间浪费水的情况。以冷藏低温解冻为主,减少流水解冻的环节。根据前厅客流统计表确定出品时间,坚持分批炒菜,小炒勤炒,定时适量出餐,在确保每一批顾客都吃到新鲜饭菜的同时,大大减少出品的浪费。

在厨余垃圾处理环节,制定残食称重相关制度。严格落实厨余垃圾分类,废弃油脂单独存储清运,确保厨余垃圾有效再利用。以降低厨余垃圾为导向,始终关注垃圾的“减产”工作。比如,鸡蛋壳踩碎以减少其体积,节约垃圾袋内空间。制定残食称重相关制度,每日统计残食记录表,要求人均残食不得超过100克。

“总之,杜绝餐饮浪费,关键在于对细节的管理,每个环节精细一点,节约才能积少成多。”李亚东说。

近年来,相关部门完善政策措施,打造绿色餐桌。中国饭店协会会长陈新华建议,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。

小贴士

杜绝餐饮浪费从身边小事做起

本报记者 林丽鹏

遏制“舌尖上的浪费”关系人人、人人有责,每个人都应当是反食品浪费的践行者、倡导者和监督者。国家市场监督管理总局食品安全协调司相关负责人建议广大消费者:

做杜绝餐饮浪费的践行者。外出就餐时,做到科学点餐、理性消费、文明用餐、打包剩餐,吃多少点多少,采用“N-1”点餐模式,根据就餐人数减一人点餐,合理搭配菜品,减少浪费;外出就餐多使用公筷公勺,少用一次性餐具;上桌的饭菜尽量吃完,力求不剩饭、不剩菜,养成剩餐打包习惯,做到人走桌清,自觉践行“光盘行动”。家庭用餐注重膳食均衡,合理搭配菜品,避免产生浪费。购买外卖食品注意适量适度,多点小份菜、半份菜,不贪多、不剩菜、不随意丢弃。

做反对食品浪费的倡导者。积极向家人、亲戚、朋友宣传勤俭节约的重要意义,提醒家人

和朋友厉行节约、避免浪费,把“光盘行动”当作生活的一种习惯、责任和修养,以“光盘”为荣,以“剩宴”为耻,自觉抵制餐饮浪费。发挥家长在生活中的先行示范作用,通过“大手”拉“小手”,言传身教带动孩子养成勤俭节约的好习惯,树牢节约为荣、浪费为耻的家庭观念,从节约一粒米、一把面、一滴油做起,减少厨余垃圾,自觉养成节约美德,形成简约适度、绿色低碳的家庭生活方式。

做制止餐饮浪费的监督者。广大消费者还可以积极参与地方有关部门开展的“食品浪费行为随手拍”线上征集活动等,随时随地上报照片和视频,捕捉身边的节约举动,记录光盘瞬间,宣传制止浪费好做法,也可以拍下令人惋惜的浪费场景,曝光浪费行为,共同营造全社会厉行节约、反对浪费的良好氛围。

(上接第一版)

河北省统筹全流程“一盘棋”治理思路,按照“补水、治污、防洪”一体化推进、系统性治理白洋淀生态环境。淀区水质从2017年的劣V类逐步提升,已连续三年稳定保持在Ⅲ类。

“这几年栖息白洋淀的野生鸟类越来越多,极危物种青头潜鸭从候鸟变成留鸟。”安新县爱鸟志愿者齐明,常年在白洋淀观测拍摄鸟类。目前,白洋淀生物多样性水平进一步提高。野生鸟类有276种,较新区设立前增加70种;野生鱼类有48种,较新区设立前增加21种。

涵养绿色之城,雄安新区累计造林47.5万亩,郊野公园、悦容公园等一批高品质休闲设施投用,森林覆盖率由11%提高到34.7%,“一淀、三带、九片、多廊”生态空间格局初具雏形。

高水平管理,构筑新时代宜居宜业的“人民之城”

在悦容公园一角,一座建筑外立面呈拱形,与湖景水面中的光影共同构成眼睛的造型。这里是雄安新区计算中心,是建设数字城市、打造“云上雄安”的中枢。

中心控制室内,工作人员操控着键盘输入指令,巨幅环形大屏上出现一棵生机勃勃的“智慧生态树”。这棵“树”由新区的各个数字化平台构成,各项数据、图表滚动,实时展现着新区各类智能化应用场景。

“假设某户居民是独居老人,并且数据显示其长时间没有用水记录,平台将自动触发预警,提醒社区人员上门了解情况。”雄安集团数字城市科技有限公司相关负责人姚凯旋介绍。

这样的智能监测与关怀,正是雄安新区推动智慧管理的缩影。

围绕雄安城市计算中心,新区构建了块数据平台、城市信息模型平台、物联网平台和视频一张网平台。“一中心四平台”汇聚超过280亿条城市运行数据,实现全域实体城市与数字孪生城市的深度融合,让每栋建筑、每条道路、每个社区的管理更加“耳聪目明”,城市管理更加精细化、智能化。

习近平总书记强调,要坚持人民城市人民建、人民城市为人民,解决好雄安新区干部群众关心的切身利益问题,让人民群众从新区建设发展中感受到实实在在的获得感、幸福感。

在容东片区南文营社区养老驿站,眼瞅着快到中午,居民李敬和招呼几个老伙计走进社区食堂。选餐、交费,简单操作,就吃上了可口的饭菜。“60周岁以上的老人在这吃饭能打折。”李敬和说,从家里出发,甭管是商店、饭店还是学校,步行15分钟就能找到。

雄安新区下好“绣花”功夫,积极推进基本公共服务均等化,实施就业、创业、产业、物业“四业并举”,着力解决好群众就业、教育、医疗、养老等问题。

作为新建片区,容东片区探索党建引领下的“一呼联动”工作机制,建立管委领导、机关干部分包社区责任制,促使政府社会管理和公共服务职能下沉;依托“社区—楼院—楼门”三级网格化治理体系,推进社区治理向楼院治理、楼门治理延伸。

“每个楼门建立微信群,社区工作者、楼门长、物业管家共同入群管理,建立群众问题需求清单,逐一销项解决。”南文营社区党总支书记王伟肖说。

2023年以来,容东片区通过这一新机制协调解决居民需求、诉求400多件。

高质量疏解发展,紧锣密鼓,初见成效

习近平总书记强调,雄安新区功能定位,首先是疏解北京非首都功能的集中承载地,这是建设雄安新区的初心和使命。

“不跑腿、不见面,在网上就能办理各项手续,还有工作人员提供一对一指导帮办,太方便了。”近日,落户雄安新区的中矿金石实业有限公司负责人介绍。

雄安新区推出“一企一策一团队”服务,帮助企业线上预审申请材料,免除企业奔波往返;推出住房、社保、医疗卫生、教育等10项政策,完善承接疏解配套政策,助力北京疏解单位高效落户新区。

雄安事,网上办,方便办。“新区重塑17个部门813项事项的网上办理流程,实现了政务服务‘一网通办’。”雄安新区公共服务局行政审批改革组组长靳惠介绍,目前政务服务网办率、招投标全流程电子化率、不见面开标率均达100%。

时尚亮丽的酒店式公寓、管家式服务环境……在容东片区,有一个大型建筑群,汇集商务办公、会展中心、精品公寓等六大业态。它就是雄安新区首个承接北京非首都功能疏解的城市功能区——雄安商务服务中心。这里,可为疏解单位提供定制化办公空间,还依托企业服务超市提供政务审批、税务、社保等服务,满足疏解单位落地的全流程需要。

高质量疏解发展,紧锣密鼓,初见成效。中国中化总部、中国华能总部加快建设,北京援建的“三校一院”已于2023年秋季开学开课,北京交通大学、北京科技大学、北京林业大学、中国地质大学(北京)4所高校的雄安校区于2023年11月正式开工建设……目前,首批疏解央企总部、高校、医院和一批市场化疏解项目等陆续落地建设,中央企业在新区设立各类机构200多家。

首批4所疏解高校成立雄安高校协同创新联盟,邀请河北工业大学等9家省属高校、河北钢铁集团等12家企业、中国电子科技集团第十三研究所等9家科研院所加入,一起成长。

新春伊始,第二批疏解央企总部及二、三级子公司、高校、科研院所、医院等陆续进入实质性操作阶段……

白洋淀畔春潮涌动,雄安新区拔节生长,继续书写着未来之城的精彩故事。



新媒体内容请访问
人民日报视频客户端“视界”
观看“厉行节约 反对浪费”
融媒专题

图①:山东济南市一家餐厅,
顾客在品尝半份菜。 韩宏伟摄

图②:广西防城港市市直机关
食堂,工作人员在发放“光盘券”。

李彦梅摄

图③:北京朝阳区一家餐饮商家
外卖分配间,工作人员正将打包好的
小份外卖交给外卖骑手。

本报记者 王 洲 摄



海报设计
刘树松
马 可

海报来源
“视界”客户端