



民生一线·节约食物 反对浪费

勤俭节约是中华民族的传统美德。餐饮行业应深化“光盘行动”、促进行业自律,确保餐饮浪费得到有效遏制。张贴节约标识、设立“红黑榜”管理制度、推出小份菜……不少地方积极探索,遏制“舌尖上的浪费”。一些挑战也同时存在,如游客尝鲜易导致浪费、自助餐押金制执行不严、大型宴请打包意愿低等。为深入了解餐饮行业减少浪费的措施和成效,记者到各地餐厅进行了探访。

节约标识随处见 设“红黑榜”促管理

甘肃省定西市渭源县商业街上,马有利的红灯笼火锅店里坐满了食客。马有利忙活了一晚上,却显得挺轻松:“大家吃得好,也不浪费,一晚上三四十桌,厨余垃圾只盛了2个小盆,4个服务员十几分钟就收拾完了。”

店里的墙上挂着“浪费可耻,节约光荣,拒绝餐饮浪费”和“一米一粟得之不易,光盘行动从我做起”的条幅。店里大厅的12个卡座、10个包厢的饭桌上,也都配备了提醒节约粮食的桌牌。

在渭源县570多家餐饮店里,县市场监管局免费提供了桌牌、海报等物料,提醒大家节约粮食、反对浪费。

2024年,当地还设立“红黑榜”动态管理制度,围绕制止餐饮浪费、创建文明餐桌的主题,全县累计出动执法检查人员786次。遇到重大节庆、会议、论坛和展会,还会定点检查,对不符合要求的,下发责令整改通知书、予以行政警告等。

位于浙江省杭州市西湖边的百年老店“楼外楼”,进门处,“不剩菜、不劝酒、不吸烟”的文明餐桌行动宣传板十分醒目。进门后,有文明餐桌宣传员引导顾客。“文明餐桌宣传员也是服务员,负责待客的同时,还会提醒客人文明就餐,避免浪费。”工作人员介绍。

西湖边的另一家老字号餐饮店“知味观”一楼大厅里,立着“拒绝舌尖上的浪费”等宣传展板。记者逛了一圈,发现大部分顾客都能做到光盘,剩的多为汤羹。小吃点心区餐窗口旁、桌子立牌上、纸质版菜单上都有关于不剩饭、不剩菜的提醒。

杭州市以餐饮企业、外卖平台、网络直播、单位食堂、中央厨房为重点,开展执法检查。2024年,杭州市市场监管部门发布反餐饮浪费“红黑榜”43期,通过公示正反面典型的方式,以案促改,促使餐饮单位落实反餐饮浪费主体责任。此外,杭州市市场监管部门还将反食品浪费法相关内容纳入餐饮企业食品安全总监和食品安全员培训。

2024年以来,杭州市市场监管部门通过短视频、车站灯箱广告、公益海报等方式发出反食品浪费倡议。市食品安全监督协会组织会员开展“餐饮文明”专项活动,多地持续开展“随机查餐厅”直播活动。

减少浪费，餐饮行业怎么做？

本报记者 宋朝军 窦皓 杨颜菲

游客尝鲜需防浪费 制作环节加强监管

在反对食品浪费方面,也有需要注意的新问题。“外地游客多,大家想尝鲜,但如果口味不合适,有可能就造成浪费。”马有利表示,有的游客往往会多点几种菜品,对于不太喜欢的,既吃不完,也不打包。

在马有利看来,解决这类问题,除了饭店更多地提醒、更详细地介绍,还需要游客配合:“组团来的游客,如果点菜的时候每个人都参与、交流好,口味适应性就会更强,各吃所爱,最后剩的就少了。”

菜品节约,搭配的小食和调料也不能忽略。渭源县的这家火锅店进门处,放着10多个小料盆,供消费者自由搭配。一些小朋友跟随家长来,喜欢上这种动手操作的感觉,不仅自己调制料碗,还给全桌人调制。孩子们有时候会“玩上瘾”,调制的料碗数量远远超过所需。一个料碗不大,但如果这样的行为多,浪费也不少。“这是大部分火锅店都面临的问题,我们希望家长们能正确引导孩子,不要浪费。”马有利说。

自助餐常常是餐饮浪费的重灾区。在杭州市区的一家网红海鲜自助餐厅前台,记者购买了双人共计212元的自助餐,还缴纳了50元押金。单据显示,用餐时间为2个小时。按照规定,如果用餐超时或残留食物超过200克,押金将不退还。

正值周末,顾客很多。记者看到,多数食客都能够遵守规定,将拿取的食物吃完,即使有剩余,也不多。不过,有少数食客浪费超量。店内服务员说,多数情况下顾客吃得比较干净,“真的出现浪费,只要不过分也不会处罚,但如果确实浪费较多,我们看不下去,会和前台报告,不退押金。”

不过,记者就餐结束后发现,并未有人来查验。“我们这类自助餐厅都是微利经营,多数情况下,出于客流的考虑,不会真的去罚。”前台工作人员表示。

杭州餐饮旅店行业协会相关负责人表示,商务宴请、婚宴等,考虑到面子、卫生问题,绝大多数食客都不太愿意打包剩饭剩菜。如果使用公筷公勺进餐,人们会更能接受将菜品打包。

除了端上桌后的浪费,餐食制作环节的浪费也不容忽视。“目前,菜品制作环节造成的餐饮浪费现象更加严重。”江西省南昌市餐饮(烹饪)行业协会副会长邓丹说,比如一个萝卜,左削一下,右削一下,只用很小一块;一棵青菜,只用中间最嫩的一点,其余全部扔掉;食材准备不合理,买多了放久了导致变质……协会通过组织交流学习、经验分享等活动,引导餐饮企业采取完善食品制造流程、合理制作菜单、标明建议用餐人数等举措,减少浪费。

小份菜品合理配置 鼓励打包方便顾客

江西省南昌市的一家特色餐饮店门口排着长队。工作人员反复用喇叭喊:“门店排队人多,餐品可以直接打包带走。”

记者排队进入店内,点餐时,发现店内的菜品多以小份形式推出,价格不贵,种类比较丰富。用餐过程中,记者观察到,大部分顾客都可以将自己点的菜吃完。这家店在外卖服务平台上推出了56元的双人套餐、120元的江西小炒双人餐和204元的招牌四人餐,套餐内菜品不算多,许多选购了套餐的人还会额外点一两个菜品。饭店有3个包厢,每个包厢可容纳7到10人,一般会点10多个菜,就餐后所剩菜量不超过1/10。

“我们店的菜分量不是很大,这样,想尝鲜的客人可以多点几种。目前来看,就算吃不完,许多人也会主动提出要打包。”一名服务员说。

江西省南昌市西湖区市场监管局持续开展厉行节约、制止餐饮浪费专项行动。相关负责人介绍,西湖区市场监管局在日常监督检查中进行广泛宣传,将制止餐饮浪费工作作为日常监管重点工作之一。同时,制定餐饮行业诚信经营工作方案,将制止餐饮浪费工作纳入餐饮行业诚信经营评定内容,把制止餐饮浪费相关知识纳入从业人员食品安全操作规范知识培训考核考试,从业人员上岗前便接受了制止餐饮浪费培训。

2024年,渭源县号召全县餐饮单位推广小份菜和半份菜等,开展制止餐饮浪费倡议活动,引导群众适量点餐、打包剩菜。

渭南在全县餐饮店推广“公筷公勺公夹”,消费者就餐时,都自觉先用公共餐具,再用个人餐具。“消费者也更愿意打包了,一桌子剩下的菜,大家可以分一分带回去。”马有利说。

救援手

钓鱼者被困河中,救援人员打电话借竹筏 农民:“用什么竹筏? 我有人机!”

本报记者 窦瀚洋

陈旺娣光着膀子的视频火了。上游突降暴雨,水位急剧上涨,一名钓鱼的男子被困在湍急的河流中,危急时刻,一架无人机精准飞抵男子上方,垂下绳子,将男子带离急流,稳稳地送到岸边。

这是发生在浙江省丽水市景宁畲族自治县沙湾镇的惊险一幕。

操作这架无人机的并非专业救援队员,而是当地热心农民陈旺娣。事发时,他正光着膀子在地里种地瓜,突然接到辖区派出所民警的电话,问家里有没有竹筏,想借用。“我家离事发的河边也就四五十米,离被困人员的位置大约200米。”陈旺娣说。

“河水又急又猛,用竹筏下水太危险了!”陈旺娣当时心里直犯嘀咕。突然,一个念头闪过他的脑海:“用什么竹筏? 我有人机! 直接把他吊运回来不就行了?”这个大胆的提议让现场的救援人员也吃了一惊。

时间就是生命! 陈旺娣一路小跑回家,搬出一台农业植保无人机。“我已经考取了CAAC(中国民用航空局)无人机操控执照,这台无人机最大载重能达到150公斤。”他一边向现场救援人员解释,一边麻利地准备起来。

平日里,陈旺娣用这台植保无人机在田间地头、山林之间进行农业作业和重物吊运,积累了丰富的操作经验,但用它救人还是头一回。

救援现场,公安、消防人员已备好橡皮

快评

科技的力量与果敢的担当

徐 阳

仅用两分钟,便将被困者从河中“吊”回安全地带——丽水农民陈旺娣操纵植保无人机拯救生命的操作让人看得热血沸腾,引发无数网友点赞。

曾经肩挑背扛的农民,如今不少人不仅懂农时精农艺,还掌握各类新型技术。操纵无人机、掌握精准滴灌、能直播会剪辑……一大批农村“多面手”,让科技成为我国农业农村发展进步的推动力量。

生死一线间,现场指挥果断作出使用无人机尝试救援的决定,折射出基层决策

“百县对百校促就业行动”首场校企供需对接会举行

本报北京6月10日电 (记者吴丹)记者10日从教育部获悉,教育部“百县对百校促就业行动”首场校企供需对接会暨“百所高校学子宁波行”活动在浙江宁波举行。

本次活动汇集宁波市各区县规上企业、上市公司等优质企业180余家,提供就业岗位7000余个,吸引了20个省(区、市)105所高校师生参加。活动现场设置了校企供需对接环节,参会企业与高校围绕重点领域人才培养、就业实习基地建设、科研成果转化等内容洽谈对接,达成合作意向

者的担当和智慧。

面对植保无人机“日常情况下禁止载人”的操作规范,现场指挥基于对设备性能和人员技术的精准评估,及时作出决策。让制度刚性让位于生命救援,这份担当,正是“人民至上”在危急时刻最真切的体现。

农民飞手精准操作,现场决策者勇于拍板,共同写就惊险又精彩的救援故事。这场精彩的救援中,最动人的是科技的力量与果敢的担当。

的校企双方现场签约。

“百县对百校促就业行动”是教育部促进高校毕业生就业系列增量政策举措的重要内容,旨在落实党中央、国务院关于高校毕业生就业工作决策部署,深入挖掘汇集全国县域内特别是百强县优质企业岗位资源,帮助中西部地区高校拓宽就业渠道,促进校企人才精准对接。

下一步,教育部还将在江苏、福建、安徽等地持续举办“百县对百校”系列校企供需对接会及人才招聘会,全力促进高校毕业生高质量充分就业。

新式茶饮,激发消费新活力

本报记者 王荃欣

下午2时,上海市浦东新区陆家嘴中心商场,一家茶饮店前排起了长队。基底乳打底、简单调味、加入牛乳,最后放入现萃的茶叶原汤,一杯现制奶茶就做好了。午后一杯奶茶,给附近上班的张丽提供了满满元气。

新式茶饮是一种结合传统茶文化与现代消费趋势的创新饮料,受到年轻消费者的喜爱,已成为现代生活中的一种流行。

茶饮店工作人员告诉记者,越来越多的消费者青睐“轻乳”“少糖”的健康饮品。为此,他们从产品的原材料开始就紧扣“健康”主题。除了“0添加人工香精,0反式脂肪酸,0奶精”的标准,有的还给奶茶贴上了“产品身份证”:血糖生成指数45、热量250大卡、咖啡因111.9毫克、蛋白质3.7克、钠116毫克……这些数值清楚标注在杯身。

“随着消费者健康意识不断提升,新式茶饮行业呈现新趋势。”中国食品产业分析师朱丹蓬分析,由消费新趋势带来的行业焕新,推动着产业端创新升级。

浙江温州苍南县,圣吗哪乳业的厂房内,4条新增的利乐峰设备生产线测试完毕,为非氢化基底乳产品的产能扩张做好

了准备。作为茶饮基底乳的生产商,圣吗哪乳业早年便意识到,健康升级将成为茶饮行业的水分岭,并开始研究非氢化技术,希望用健康、好喝的非氢化基底乳替换传统奶茶中的奶精。

据悉,奶精是茶饮行业早期基底乳的主要成分。“其生产过程中,因植物油部分氢化,会产生反式脂肪酸。经常摄入反式脂肪酸有健康风险。”中国农垦乳业联盟专家组组长朱亮说。

为了从原料端解决茶饮的健康问题,在乳制品行业深耕30多年的圣吗哪乳业创始人陈祖博带队研发,尝试各种方案,尽力在口感和健康之间寻求平衡。研发团队尝试运用先进工艺,在不断调整产品工艺及反复实验后,首款非氢化基底乳诞生了,被命名为“冰勃朗”。它有效规避了传统氢化植物油生产过程中反式脂肪酸、饱和脂肪酸过高等健康风险。目前,“冰勃朗”系列基底乳已通过审批,进入北美连锁茶饮供应链。

“健康成为年轻人消费选择的新潮流和新趋势。我们要迎上这个需求,让消费者在享受美味的同时,守住健康这条底线。”陈祖博说。

本版责编:程 晨

版式设计:蔡华伟

中华骨髓库首例对哈萨克斯坦 造血干细胞捐献完成



6月10日,中国科学技术大学附属第一医院造血干细胞采集室内,安徽理工大学毕业生小丁顺利完成造血干细胞采集。

2025年4月,小丁接到淮南市红十字会电话,得知他的血样与异国他乡的一名患者配型成功。6月10日,造血干细胞采集顺利完成,小丁成为中华骨髓库首位为哈萨克斯坦捐献造血干细胞志愿者。

以上图片均为陈彬摄(人民视觉)