

“双节”假期 中国向餐饮浪费说“不”

本报记者 刘乐艺

“顾客您好，这是我们的光盘奖励，您可以在一个月到店兑换一份免费的玫瑰冰粉。”10月7日中午，在贵州省贵阳市的一家餐厅内，市民郑女士刚刚与朋友3人结束用餐，一位餐厅服务人员便走到餐桌前，送来一张甜品兑换券，以此奖励郑女士等人的光盘行动。

“以前服务员上菜时，每份小菜都是满满一大盘子，而这次‘十一’假期，餐厅提供的小份菜都只有原先分量的一半，吃完还能自由添加，这样的做法值得推广。”当谈及为何能够收获“奖励”时，郑女士认为，这与餐厅改变服务模式不无关系。

后的一段时间以来，全社会积极响应，努力践行。尤其是在刚刚结束的中秋、国庆“双节”长假中，社会各界从树立节俭意识、强化宣传引导、改进餐饮服务、综合治理浪费等方面着手，踊跃争做“节俭美德、抵制浪费”的践行者、引领者和监督者，“舌尖上的节俭”正成为社会新风尚。

齐心协力 客商共节俭

艰苦奋斗、勤俭节约是中华民族的传统美德。但近年间，受超前消费、提前消费、高消费等影响，餐饮业中的粮食浪费现象频发。“有时，餐饮经营者为了追求利润最大化，经常鼓励消费者多点菜多加菜，这往往会引发浪费。”中国农业大学教授朱启臻在接受本报采访时说。

在“厉行节俭，反对浪费”的倡导下，记者发现，今年的“双节”餐饮消费热潮更理性温和。更多消费者开始主动量力而“食”，商家也纷纷推出新服务策略，客、商双方以实际行动共同杜绝“舌尖上的浪费”。

“双节”黄金周，在新疆乌鲁木齐县水西沟镇农家院的一户农家院内，饭菜的香味扑面而来。端上餐桌的不少餐盘，明显比平时小了一圈，过去一份份大盘菜，现已变成了“小盘菜”。

“新疆大盘菜菜码大的风俗由来已久，过去，客人有时吃不完，打包带走又嫌麻烦，多多少少引发了一些浪费问题。”农家乐负责人张亚超表示，今年黄金周，他们特意将“大盘菜”改成“小盘菜”，价格也相应调低，这既便利了用餐人数较少的食客，还有效避免了粮食浪费。

“勤俭节约，中华美德，自成一统”“节约粮食，杜绝浪费”“节约光荣，浪费可耻”……走进河南省郑州市康宁街好彩猪肚鸡火锅店，倡导文明用餐的公益广告和宣传海报随处可见。每当顾客点餐时，餐厅服务员都会友善提醒：按需点餐，切勿浪费。

好彩猪肚鸡联合创始人柴世余告诉本报记者，为了更好践行节俭理念，餐厅将按需点餐原则深入到服务中，从点餐开始规避浪费问题。“顾客在点火锅菜品时，我们服务员会事先提醒客人少点一些，并且鼓励点小份菜，不够吃可以随时加。许多顾客都很支持，长假期间，点小份菜的顾客数着实增加不少。”

“双节”假日，月饼生产商也走起了“节俭”路线，主动调整变化，今年的月饼市场故而呈现出分量“大瘦身”、兴起节俭风等特点。

在许多电商平台，记者看到，众多品牌今年都推出了远远小于过往的“迷你月饼系列”，单个月饼重量基本在30克至50克之间。在天猫平台，有购买了“迷你月饼”的消费者评论道：“相较于

100克重的大月饼，这种‘迷你月饼’可谓小而精致，几口就能吃完，根本不怕浪费。”

月饼过度包装造成的资源浪费问题也开始得到有效缓解。根据《2020年中国月饼行业发展趋势》报告显示，2020年月饼包装形式呈现简约、环保和文化内涵等特点，包装理念以“轻装”为主，“华丽礼盒风”也已不再常见。

在全社会大力倡导勤俭节约风尚的带动下，餐饮消费者也开始回归理性，注重实际，不再盲目攀比，不再进行“面子”“排场”消费。

“以前，客人粮食浪费的案例有很多，特别是请客吃饭的时候，有的人为了‘面子问题’，便把特色菜品全都点一遍，有的菜品是一筷子没动就剩下了。”柴世余说，“今年‘十一’假期，浪费问题可以说是大有改观，许多顾客不用我们提醒，便会有意识地按量点餐，吃不完的也会打包带走。”

10月9日，电商平台叮咚买菜发布《2020“十一”线上买菜消费大数据报告》显示，在反对浪费风气影响下，平台推出的“一顿吃光”系列菜品，受到了许多家庭的欢迎。

黄金周期间销量较上月环比上涨近120%。

“作为消费者，一定要注意摒弃一些糟粕观念，比如说攀比心理。同时，还要注意转变消费观念，真正做到以节约为荣。假如全社会都开始光盘行动了，那么餐饮浪费的现象自然就会减少。”朱启臻说。

甘肃武威市天祝县的藜麦生长正旺。10月11日，一位村民将成熟的藜麦装入篮中。

赵世鹏摄
(人民视觉)



“十一”假期前，新疆乌鲁木齐市一家餐馆工作人员张贴倡导文明就餐的宣传海报。

张秀科摄
(人民视觉)



10月9日，湖南嘉禾县塘村镇王梓岗村学校开展课外科普实践活动，培养学生热爱劳动、勤俭节约的好习惯。

黄春涛摄
(人民视觉)



9月29日，从山西太原开往重庆的K689次列车餐车里，摆放着“人人光盘”的提示牌。

郑伟摄
(新华社发)

制图：潘旭涛

“节味”不淡 节约成风尚

思想决定行动，行动养成习惯。事实上，“双节”期间餐饮浪费现象大有改观，恰恰源自全社会对“厉行节俭、反对浪费”风尚的观念认同，而这离不开相关部门对勤俭新风不遗余力地规范引导。

“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。”“双节”前夕，各地各部门采取有力举措，加大宣传教育力度，倡导合理、健康的饮食文化，不断探索真实有效的引导办法。

“双节”前夕，9月29日，国务院食品安全办联合商务部等6部门共同举办“提升餐饮质量 制止餐饮浪费”主题活动，以此强化部门协调联动，共促勤俭新风。国务院食品安全办主任张志刚在活动中指出，餐饮企业要落实主体责任，把提升餐饮质量、制止餐饮浪费融入到食材采购、储存管理、加工制作、消费服务、外卖配送全过程，积极推行菜单标注分量。同时，餐饮业要发挥行业自律作用，将保障餐饮质量安全、反对餐饮浪费纳入示范餐厅等创建活动。

教育部也在节前结合部门职责和工作实际，研究出台了《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》，要求通过广泛开展教育宣传、大力培育校园文化、提升食堂管理水平、创新使用科技手段、建立健全制度体系等行动，坚决制止学校餐饮浪费行为，切实培养青少年勤俭节约习惯。从中小学到高校，各方积极落实，创新管理思路，因材施教，制定针对性、操作性、实效性强的举措。

“同学，请爱惜粮食，不要浪

费。”临近“十一”假期，在厦门理工学院食堂内，突然多了一群身穿“黄马甲”的志愿者，不断提醒师生按需点餐、文明用餐。原来，为带动全校师生自觉养成餐饮节约风尚，学校特意组建了志愿者队伍。“有时候，餐饮浪费并不是故意造成的，而是因为不够在意，有了志愿者的提醒，我自己更会注意节俭用餐。”大四学生张宁珊说。

严防“节日病”，逢节早提醒。地方政府也出台了行动方案。

9月24日，河北省出台《河北省人民代表大会常务委员会关于厉行节约、反对餐饮浪费的规定》，这是专门聚焦治理餐饮浪费的省级地方性法规。《规定》重点从立法目的和原则、政府及各部门职责、餐饮主体行为规范、监督检查和法律责任等方面作了规范，具有极强的针对性。《规定》还对网络“吃播”行为严加监管，明确禁止制作、传输、传播假吃催吐等铺张浪费的行为。

在杜绝粮食浪费过程中，餐饮行业自告奋勇行动也未缺席。近期，中国商业联合会等4家协会联合美团点评就制止浪费问题向餐饮行业发布倡议书。倡议提出，各餐饮单位要进一步创新宣传手段，利用公众号、小程序、直播等方式，将厉行节约的行动推向深入；商户在顾客点餐环节应履行提醒义务，对易造成浪费的自助餐行为建立惩戒机制；清晰地公示菜品的分量等信息，方便顾客挑选，避免因点餐误解与信息误导造成食品浪费。

尽管各地都在提倡风清气正节俭度假，但专家建议，若想根治粮食浪费问题，中国还应加强食物浪费立法，以法律方式改变餐饮消费陋习。

诚然，中国粮食生产已实现了“十六连丰”，“中国饭碗”也端得愈加牢固，国民饮食质量也从“吃得饱”向“吃得好”转变。但日趋复杂的国际形势提醒我们，对待粮食问题，必须要有高度的危机意识。所以，除了紧抓餐饮消费端，杜绝粮食浪费现象，还要依托全局思维，提升治理有效性。

事实上，除消费环节之外，粮食收购、储存、运输、加工等多个环节中，可避免的损耗浪费仍旧存在，甚至个别环节还较为突出。朱启臻举例解释道，有些地方过分追求生产效率，进而导致农作物收割精准度不高。

在“双节”来临之际，除了在“舌尖”上节粮减损外，

有关部门还在推进多环节全链条系统治理粮食浪费方面统筹布局。这既是新形势下保障国家粮食安全和增加粮食有效供给的迫切需要，又是加快建设资源节约型环境友好型社会的重要举措。

9月中旬，国家粮食和物资储备局发出《关于创新举措加大力度进一步做好节粮减损工作的通知》，提出要继续加强体系建设，全方位打通节粮减损的链条，切实守住管好“天下粮仓”。具体来看，《通知》提出，要大力实施“优质粮食工程”，发挥粮食产后服务中心为种粮农户提供清理、干燥、收储、加工、销售等服务的积极作用，推动节粮减损，为实现“优粮优储”奠定基础。这对于建立全国粮食仓储系统的质

量监控体系以及对陈粮处理和轮库进行系统化管理都指明了方向。

紧跟科技创新潮流，应用新技术成果也成为节粮减损的新手段。10月1日，在黑龙江北大荒农垦集团九三分公司，17台大豆收获机正列队前行，这批采用卫星定位系统的世界上最先进的机械，只需轻按一下按钮，就可以实现田间作业的自动驾驶，一小时就能完成1000亩的收获作业，高效保障大豆作物“颗粒归仓”。

谷物蛋白、米糠油、生物材料等新型加工设备开始受到越来越多食品加工企业的欢迎。“十一”期间，为做好新米上市准备，江苏省淮安市的一家粮油食品公司采购了一批干式分层分离机，新型设备一改传统稻谷加工

过程中挤压、摩擦的研磨方式，而是采用切削、自由落体式摩擦，每100斤稻谷就可以提高出米率5%左右。

为营造全方位杜绝浪费的社会风气，黄金周期间，许多地方还积极推动绿色厨房、绿色加工建设，促进餐饮生产在食材加工过程中即可最大化避免浪费。“‘十一’期间，我们积极引导厨师将菜根、萝卜皮等加工成小菜免费赠送给消费者。这样一个简单的再利用过程，可以做到节能降耗，减少浪费。”山东省济南市饭店业协会秘书长赵军指出。

“重拾勤俭美德，对整个社会形成节俭风气，具有重要的意义。”朱启臻说道。

全局思维 多环节治理