

珍惜盘中餐,让节约粮食、反对浪费成为新“食”尚



资料图为浙江省湖州市长兴县泗安镇中心幼儿园开展“多彩活动迎爱粮”主题教育活动,通过辨识五谷、搓玉米、宣传“光盘行动”等,让孩子们了解粮食作物知识,体会农事辛苦,提高爱惜粮食的意识,养成节约粮食的习惯。 中新社发 陈海伟摄

■中国城市报记者 孙雪霁

盘中餐来之不易,节约粮食、反对浪费,是对劳动的尊重,是中华民族的传统美德,也是我们筑牢粮食安全根基、端牢粮食饭碗的现实要求。近日,中共中央办公厅、国务院办公厅印发《粮食节约和反食品浪费行动方案》(以下简称《行动方案》),对我国节约粮食和反食品浪费工作进行了系统部署。

《行动方案》是为贯彻落实党中央、国务院关于厉行节约、反对浪费的决策部署而制定,旨在深入实施全面节约战略,推动落实《中华人民共和国粮食安全保障法》《中华人民共和国反食品浪费法》,加快形成切实管用的粮食和食物节约长效机制,以解决粮食损失和食品浪费问题。

提到节约粮食和反食品浪费,许多人首先想到的是在饭店酒家或者请客宴会上要将盘中食物吃尽。其实,家庭在全民节约中扮演着更重要的角色。一日三餐大多是在家里进行,家庭能否树立节约粮食的良好观念,在生活中厉行勤

俭节约,对全社会有重要影响。

《行动方案》明确提出,提升全民节约意识,通过加强引导规范,将粮食节约和反食品浪费融入市民公约、村规民约、行业规范,纳入文明城市、文明村镇、文明单位、文明家庭、文明校园建设工作内容。

当前,不少城市组织了相关活动,提升居民的节约意识。比如,为每个家庭发放节约粮食教育手册,内容涉及粮食的合理储存方法、剩饭剩菜处理办法、食材的科学搭配等;一些社区还通过家庭竞赛、故事分享会等形式,激发家庭成员之间的节约意识,尤其是在年轻一代中开展节约粮食的教育,传承勤俭节约美德。

受一些传统观念的影响,部分地方依然存在婚嫁讲面子、讲排场、比阔气、搞攀比的现象,导致铺张浪费严重。遏制婚嫁浪费,先得从改变观念入手。《行动方案》明确提出,持续推进移风易俗,倡导文明节俭操办婚丧事宜,遏制大操大办、铺张浪费等行为。

为此,一些地方推出了“婚嫁菜单优化”和“适量点餐”政策,引导婚嫁主办方和餐饮商家合理规划菜品量和食材采

购,从源头减少浪费。相关政策要求婚宴餐饮企业量化设计菜单,明确每桌菜品的数量与分量,并允许根据实际人数调整菜品量。此外,部分城市通过婚庆行业协会对商家进行培训,推动行业自律,确保将食品浪费率降至最低。

这些措施不仅提升了消费者的节约意识,也改变了婚嫁消费模式,引领婚嫁节约新风尚。

《行动方案》在餐饮行业反浪费行动方面提出,深化“光盘行动”,如引导餐饮服务经营者加强按需适量点餐提醒、积极推广小份菜品、主动提示消费者把剩菜打包。

近年来,随着厉行节约、反对浪费观念的深入人心,按需点餐、适量点餐正成为餐饮市场主流。小份菜因省钱、味道好、选择多、不浪费等特点受到消费者欢迎,有效避免了食物浪费。

数据显示,在外卖平台上,选择小份菜的消费者数量呈现显著增长趋势。小份菜的推出不仅避免了食物浪费,还让消费者以更低的价格尝试了更多种类的菜品。

如今,越来越多的餐饮商家意识到小份菜的市场潜力,并纷纷调整菜单结构,提供更多的单人份或小份套餐,小份菜正成为引领绿色节约、减少浪费的新时尚。

《行动方案》以问题为导向,聚焦粮食损失和食品浪费堵点难点,分层分段提出针对性举措,部署了粮食节约减损行动、全民节约意识提升行动、餐饮行业反浪费行动、单位食堂反浪费行动、加强损失浪费统计调查等重点任务。

国家发展改革委有关负责人表示,《行动方案》有利于充分凝聚各部门工作合力,压紧压实各地区工作责任,促进形成全社会厉行节约反对浪费良好风气,以钉钉子精神不断推出粮食节约和反食品浪费工作实际成效。

厉行节约、珍惜粮食,反对铺张浪费,应当成为每个人的消费观念和生活方式,需要持之以恒,需要全社会的努力,国家发展改革委有关负责人表示,下一步将会同有关部门,统筹安排重点工作,细化分解目标任务,推动粮食节约和反食品浪费工作不断取得新实效。



江西省赣州市章贡区社区食堂积极响应“厉行节约”的号召,大力推广“小份菜”“半份菜”,在方便人们用餐的同时,呼吁节约粮食、珍惜粮食,减少餐饮浪费。图为居民在章贡区水南街道社区食堂用餐。 人民图片

记者探访

“小份菜”“小碗菜”走俏

12月12日,记者实地探访北京市朝阳大悦城、朝阳合生汇等多个商场的餐饮区域。

在朝阳大悦城,记者随机走进麻六记、The tree大树餐厅、嗜火、山缓缓等餐厅,看到其中不少餐厅推出了小份餐,比如The tree大树餐厅提供的咖喱面包鸡,可满足单人用餐;嗜火餐厅的腊味煲仔饭分为1—2人份和3—4人份,供顾客选择。

不少餐厅还在外卖平台推出小份餐。记者在美团外卖平台随机搜索到太二酸

菜鱼商家推出了多种菜品的单人餐,如不辣酸菜鱼单人餐、小炒牛肉单人餐等。

90后小伙高源告诉记者:“商家推出的菜品分量少一点,我们可选的品种就能多一些,价格上也更经济实惠了,非常受上班族欢迎。”

当前,随着全国各地加快形成切实管用的粮食和食物节约长效机制,为解决粮食损失和食品浪费问题,不少餐饮企业做大做强“小碗菜”市场,每碗菜品的价格4元至10多元不等,满足了顾客味蕾的多重选择。

“光盘行动”正成为行动自觉

夜晚就餐高峰时段,北京市东城区、丰台区的餐饮市场热闹非凡。记者随机走访了几家餐厅发现,不少顾客用餐后选择把剩余的食物带上带回家,部分服务人员也会主动询问客人是否打包。

有顾客表示:“‘光盘’是一种良好的文明习惯,有时候不经意间菜点多了,打包回去合理安排,不掉价、不丢面子。”

作为河南省郑州市北区新晋生活地标和网红打卡地,弘禧棠酒店可容纳就餐人数3000人,常常门庭若市。

为进一步深化“光盘行动”,弘禧棠

酒店的服务人员不仅会根据就餐人数提醒顾客适量点餐,还会在合理定价下控制菜品分量。

“客户在结账前,酒店服务人员会主动提醒打包,提供打包服务,严格落实‘光盘行动’的倡导;厨房部门也会跟进菜品的呈现要求,尽量控制菜品的分量,或者提供小份菜。”河南弘禧棠酒店管理有限公司董事长邢松谈道。

自倡导“光盘行动”以来,越来越多的市民和餐饮企业开始自觉践行节约粮食的理念。

让每一颗红薯“物尽其用”

近年来,麻、辣、鲜、香、酸五味调和成的酸辣粉热销全国,成为连接农副产品加工和食品制造的重要产业之一。为支持酸辣粉产业健康快速发展,河南省曾印发《河南省酸辣粉产业发展行动计划(2022—2025年)》,提出培育发展网络化、智能化、精细化现代加工新模式。

在酸辣粉这个赛道上,河南豫道农业科技发展有限公司(以下简称“豫道农业”)走出了自身特色。记者了解到,该公司通过多年发展,形成了种红薯、做粉丝、卖酸辣粉产业链,不仅产品销量全国领先,还通过不断加大自主研发和设备改造,推进加工提

质增效,让生产效率得到更大提升,让粮食损耗大大减少。

粮食产后环节损耗不容忽视。豫道农业董事长赵豪告诉记者,为了让每一颗红薯“物尽其用”,做好食品安全管理,推动粮食产后节约减损,公司建立了生产智能化管理系统,原料从进厂到成品出厂,690个点位实时监控可追溯。

在速食酸辣粉的包装方面,豫道农业也进行了精心设计,以求减少包装材料的浪费。

当前,不少地方和企业正通过技术升级,提高成品粮出品率,促进粮食副产物综合利用,减少过度加工导致的粮食损失。

餐饮企业积极响应行业倡议

12月11日,中国消费者协会、中国互联网协会、中国饭店协会等9家协会共同发出倡议,倡导餐饮行业经营者(含个体经营劳动者)通过创新举措、公益宣传、优化服务等方式,遏制行业中餐饮浪费现象,履行责任,引导消费者合理点餐用餐。

当前,亿康餐饮集团旗下的张氏宽窄巷与张氏白鹿原等品牌,正在积极推行一系列举措,持续深化“光盘行动”,促进行业自律。

亿康餐饮集团董事长张宽表示,在张氏宽窄巷,他们率先对菜单进行了优化,增加了“小份菜”与“单人餐”的选项。深受顾客喜爱的担担面、酸辣粉等小吃,均提供小份搭配。这一举措既满足了不同食量顾客的需求,也确保了食客能够享受到丰富多样的就餐体验,更有效减少了食物浪费。

亿康餐饮旗下的服务员在点餐环节主动

提示顾客适量点餐,并根据用餐人数给出合理建议。餐厅内张贴有醒目的“光盘行动”宣传海报,营造出节约粮食的浓厚氛围。该企业从餐饮服务到店面管理,全方位鼓励更多人参与到“光盘行动”中来。

记者了解到,张氏白鹿原侧重于菜品分量的精细化控制与打包服务的提升。厨师团队会根据大数据分析与客户反馈,对菜品分量进行重新调整,确保既能呈现陕西美食的丰富与大气,又能避免过度浪费。店内还设置了“粮食节约宣传角”,以图文并茂的形式向顾客介绍陕西传统饮食文化中蕴含的节约理念,让顾客在品尝美食的同时,也能受到节约粮食的教育与熏陶。

哈尔滨市饭店烹饪协会也于近日发出《从我做起 反对餐饮浪费》倡议书,向全市饭店餐饮业发出倡议,要树立“节约光荣、浪费可耻”的经营理念。

(本栏目由中国城市报记者胡安华采写)

观点摘要

农业农村部小麦专家指导组顾问、河南农业大学教授郭天财:
耕好节粮减损“无形良田”

中国农业科学院发布的《中国农业产业发展报告2023》提出,到2035年,若我国粮食收获、储藏、加工和消费环节实现三大主粮损失率减少40%,可降低三大主粮损失约550亿公斤。

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。必须营造“浪费可耻、节约为荣”的社会氛围,加快构建从田间地头到餐桌的节约粮食全链条。从种植环节来看,要通过提高整地播种质量,减少种子浪费;选用推广抗逆减灾高产稳产优良品种与配套栽培管理技术,防灾减灾;实施绿色高效病虫害精准防控,推广应用智能化、精准化粮食作物收获机械,降低机收损失,确保丰产丰收。以小麦为例,如果全国小麦机收损失率平均下降1个百分点,就可挽回粮食12.5亿公斤。(中国城市报记者张永超采访整理)

中国粮食博物馆馆长、河南工业大学教授高民:
坚定落实“藏粮于地 藏粮于技”战略方针

我国是世界粮食消费第一大国,每年消费约8亿吨粮食,有三分之一直接用于口粮,三分之二都在粮食、榨油、饲料、食品、制药等产业链上循环,社会经济发展对粮食数量质量过度依赖。

在此背景下,我认为要通过自然科学和社会科学的手段,对将来的特殊情况进行科学预判,制定合理的政策措施以减少粮食的用量,进行合理的储备,降低社会发展的运行成本。要坚定落实“藏粮于地、藏粮于技”的战略方针,提高粮食产量;加快储藏、流通、加工以及餐饮管理制作等环节的智能化改造,减少粮食的损耗。(中国城市报记者郑新钰采访整理)

中国全聚德(集团)股份有限公司董事长吴金梅:
践行制止餐饮浪费的企业担当

近年来,全聚德集团将制止餐饮浪费纳入日常巡检、生产加工环节,门店原材料按需采购、精准备货,库房依科学分类、先入先出原则管理;加强食材精细使用,控制菜品制作出品率,减少浪费及垃圾产生。在菜品设置和餐厅服务环节,推出“小份菜”、调整菜量,设立“制止浪费监督员”,及时提示消费者适度点餐和剩菜打包,开展“光盘行动”。服务员不向就餐客人推荐过量菜品,就餐完毕主动提供环保饭盒和塑料袋,劝导顾客将剩饭菜打包。在线上外卖环节,同样设置“小份菜”避免浪费,开发“一人食烤鸭套餐”并增设凑单小食;设计制作“厉行节约宣传轮播图”,提示消费者适量点餐,多举措杜绝餐饮浪费行为。

此外,全聚德集团将制止餐饮浪费行为作为常态化工作任务紧抓不懈,在日常经营活动中参与到内部餐饮生产、加工、服务的全过程,监督检查内部加工生产的浪费行为,深入开展“光盘行动”,引导顾客文明消费,积极打造“节约型餐饮”,践行社会担当。(中国城市报记者叶中华采访整理)

浙江工商大学中国饮食文化研究所所长周鸿承:
“食育”是减少食品浪费的长效方式

反食品浪费是“终端管控”,减少食物浪费和折损。加强饮食教育,即食育,是制止食品浪费行为的有效方式。北欧地区及日本等国家已经有“食育法”。以日本为例,早在2005年,就颁布了《食育基本法》,并将其作为一项长期的国民饮食行动,以家庭、学校、保育所、地域等单位,在日本全国范围进行普及推广。为了推广食育,日本政府每年都有专门预算。

反食品浪费是一个循序渐进的过程,要建立长效机制。应从儿童抓起,培养全民族珍惜、充分利用及认识食物的“大食物观”,使之成为深远的文化习惯。(中国城市报记者邢灿灿采访整理)

上海社会科学院应用经济研究所副所长汤蕴懿:
推广“小份菜” 倡导新风尚

近日,上海多个商圈里的餐饮店积极响应《粮食节约和反食品浪费行动方案》,已开始供应“小份饭”,这一举措值得赞赏。

“小份饭”是一种绿色消费方式,给商家和消费者都带来了积极影响。对商家而言,有助于减少食材浪费,提高资源利用效率,同时也可能吸引更多注重节约的顾客,提升品牌形象。对消费者来说,“小份饭”能够满足不同食量顾客的需求,尤其是对于食量较小的顾客,可以避免因点大份吃不完而造成的浪费;同时,消费者也能以较低的价格尝试更多种类的菜品,增加了用餐的多样性和满意度。此外,这一做法也体现出上海积极响应国家政策、积极引领居民消费习惯变革,助力形成良好社会氛围的决心和行动力。(中国城市报记者王迪采访整理)

中国物流与采购联合会食材供应链分会秘书长秦玉鸣:
减少食材生产加工过程中的原料浪费

食材供应链流程复杂,涉及从生产、加工、流通直至终端消费等多个关键环节。在这些环节中,或多或少都会出现食材损耗和浪费的情况。

以食材生产加工为例,原料利用率低是导致资源浪费的一个关键因素。随着现代工业的进步,为了满足消费者需求,产生了“大米过度精磨、面粉过于白暂、油品色泽过浅”等现象。精细化的消费偏好和商业理念逐渐渗透至更多的食材加工领域。加工过程越复杂、产业链条越长,原料的损耗和能源的消耗也随之增加。过度加工实际上造成了食材的隐性浪费,这种现象也对食材的有效供应和加工业的质量效益产生了影响。食材生产加工的企业应当重视原料利用率的研究,减少加工过程中的原料浪费,并在必要时探索产品残余的二次加工利用潜力。(中国城市报记者刁静严采访整理)