



剩菜打包,也是一种舌尖上的节俭。



盘无剩餐押金卡受青睐。



按需取量,拒绝浪费。

节约粮食 从每一餐做起

□文/图 记者 马晓梅

“成于勤俭败于奢”“一粥一饭,当思来处不易;半丝半缕,恒念物力维艰”。这是古圣先贤很早就提出来的醒世箴言。

近日,记者走访了我市多家餐馆,亲身感受“光盘行动”带来的变化。总体来说,铺张浪费的少了,适量用餐的多了,勤俭节约意识普遍提高了。在不少餐厅的显著位置,贴有温馨提示,提醒顾客节约粮食,不剩饭,不剩菜。在自助餐厅提醒顾客勤拿少取,吃多少拿多少。有的餐厅甚至推出,如果顾客没有浪费食物,买单时可享受优惠折扣,还可以领取小礼品等,鼓励人们文明就餐、不浪费食物。

餐饮业流行少点餐 吃不完打包

近日,记者走访发现,餐饮浪费现象在我市鲜有发生。

8月13日,三江源饭店刚招待十几桌的婚庆宴席,服务员们将顾客剩下的菜品一一带走,餐桌上只剩下干净的碗碟和茶杯。“夏天天气热,大家没吃多少,倒了怪浪费的,拿回家放冰箱下一顿吃。”拿着打包食物的顾客

白秀兰说。

饭店经理马哈比说:“服务员会根据就餐顾客的数量,建议顾客少点餐,吃完不够再点,大家吃完饭剩下的基本上都会打包带走,不会有大的浪费。”

正值晚餐时间,隔壁的一家清真面馆里,记者看到餐桌上的食物几乎被食客“一扫而光”。“店里所有的面点都分大份小份,一般顾客来

了都会量力而点,顾客吃完如果不够,可以叫一份免费的面,我们也提供免费餐盒,吃不完顾客可以打包带走。”店主白生龙说。

晚上19点30分,在地下商城的一家自助餐馆,一家三口正在就餐,小孩的父母反复叮嘱小孩少拿餐,吃完了再拿。在几个顾客刚刚就餐完的餐桌上,记者发现很少有剩菜

剩饭。餐厅负责人柴生莲说:“我们餐厅推出了20元押金卡,盘无剩餐退还押金,同时建议顾客每次少取一点,多取几次,当然我们的目的是提醒顾客节约粮食。”

记者从市城管局了解到,我市日平均处理餐厨垃圾19吨左右,餐厨垃圾主要是牛肉面汤、火锅底汤,主食浪费现象较少。

家里吃饭少做点

“年轻那会,饿到连野菜都没得吃。每一粒粮食从种到收,农民不知道要流多少汗,哪敢浪费……”这表达了老一辈人对土地对粮食的特殊情感。正在超市排队买菜的刘阿兰奶奶对记者说:“我每天为家人准

备早餐和午餐,家里四口人,每天四个人的量,不多也不少,要是没吃饱,可以再吃点水果,营养还均衡呢。”

社区清洁工杨娟告诉记者,她家住东村,家里养着一些牛羊,每天

在小区打扫卫生会收集到一两桶剩饭剩菜,她会装到自带的桶里,拿回家喂养牛羊。

市民刘玲称,告诉孩子吃饭要定量,吃多少拿多少,不能贪多;第二就是要珍惜粮食,从小给孩子灌

输勤俭节约的观念,要求他们不要攀比,要以节约为荣。

珍惜盘中餐,要从娃娃抓起。许多家长都表示,日常生活中会格外注意孩子的“饮食教育”,言传身教培养孩子节约粮食的好习惯。

好面子是最大的浪费

贯彻落实习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出的重要指示精神,我们应该立即行动起来,从自己做起,从自身做起,从现在做起,进一步推进“光盘行动”,严格落实各项节约措施,坚决杜绝铺张浪费现象,共同创造文明、健康的生活方式。

采访中,不少餐厅负责人表示,会在餐厅营造节约光荣的氛围,反对浪费食物。诸如在店堂醒目位置

设置公益广告、告示牌、LED屏幕播放反对铺张浪费、倡导文明用餐的相关提示语等,积极营造“俭以养德、文明节约”的良好氛围。同时也会完善菜单、菜谱,主动标示菜肴分量,根据客人需求提供多种不同分量的菜品,引导消费者按需点餐、合理配餐、珍惜粮食、理性消费,自觉参与“光盘行动”,反对过度消费。推行宴会自助餐服务和分餐制服务。积极发展中央厨房或配送中

心,加强业态融合,降低生产成本。主动为顾客提供环保餐盒,用于打包服务,根据剩余菜肴特点,向消费者提供再次加工的技术指导,推动文明用餐。

在采访中,很多市民表示支持饭店普及半份菜,认为日常生活中应该把打包变成习惯,也有很多市民支持推行分餐制,控制用餐量;点菜的时候可以少点一些,不够再加,好面子是最大的浪费。还有市民建

议,疫情防控之下,分餐制应该大力推广,可以有效减少浪费。同时在家里做饭也会注意节约,按人按量做,力争将节俭落到生活的每个细节。

构建节约型社会,不可小觑餐桌上的浪费。全体市民都应“从我做起”,尊重劳动,爱惜粮食,反对浪费,点餐时理智消费,做到合理、适量就餐。

