



习近平新时代中国特色社会主义思想指引下

新时代新作为新篇章·习近平总书记关切事



珍惜盘中餐， 狠刹浪费风

各地积极行动坚决制止餐饮浪费

◆新华社记者 陈俊褚晓亮 孟含琪

民以食为天，食以俭养德。习近平总书记近日再次强调要制止餐饮浪费行为。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！他强调，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。

总书记的重要指示在全社会引发广泛共鸣，一场号召人们珍惜粮食、对餐饮浪费行为说“不”的行动正在全国开展：各地各部门出台举措建立长效机制；分餐制、半份菜、“N-1”点餐模式让“光盘行动”有的放矢；餐饮企业更是通过供给侧改革思维打造绿色厨房，让“光盘行动”再升级、更彻底……

对餐饮浪费行为说“不”

一饱之需，何必八珍九鼎？三餐之盘，定要一干二净。勤俭节约一直是中华民族的传统美德。党的十八大以来，在党中央的大力倡导和有力推动下，“光盘行动”广泛开展，“舌尖上的浪费”现象有所改观，特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。

但一些地方仍然存在餐饮浪费现象，一些人在餐饮消费中片面追求“上档次”，用餐往往“只点贵的，不选对的”；在婚丧嫁娶等聚餐活动中，“点多、吃得少”依然大量存在；在一些单位、学校的食堂，食物浪费现象触目惊心……中科院公布的一项从2013年至2015年的调查结果显示，中国餐饮食物浪费量约为每年1700万至1800万吨，相当于3000万到5000万人一年的口粮。

今年全球疫情的发生，使粮食安全的重要性更加凸显。对此，各地出台措施建立常态化机制，形成坚决对餐饮浪费行为说“不”的态势。

成都将每年8月11日设定为“光盘行动”宣传日，今年还举行了开放活动。活动现场，环卫工人拉家常，生动地向市民们宣传“光盘行动”，现场的市民还加入“光盘群组”，共同晒出自己的“光盘”。成都还制定出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》，倡导厉行节约，切实抵制餐桌浪费。

厉行节约，杜绝浪费，党政机关率先垂范。近日，中央和国家机关工委发出公开信，倡议中央和国家机关广大干部职工迅速行动起来，在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率，自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的理念内化于心、外化于行。

各地党政机关纷纷行动。8月12日，山西省直属机关事务管理局出台通知，提出全省党政机关食堂及公务接待用餐要带头坚持厉行节约，制止餐饮浪费行为，特别是要加强国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，中央各部委积极响应。商务部召开工作座谈会，会同多部委、行业协会、餐饮企业代表和专家学者研究讨论提倡餐饮节约、制止浪费的有关举措。下一步，商务部将完善餐饮节约规范，出台制止餐饮浪费的措施，建立制止餐饮浪费的长效机制。文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准，将反对食品浪费的内容列入其中，还将组织开展禁止餐饮浪费专项行动，积极引导景区景点、饭店民宿、旅游餐饮等切实履行社会责任，加强行业自律，倡导文明旅游。

中国消费者协会也向广大消费者发出倡议：崇尚节约为荣，向餐饮浪费说“不”，争做绿色节约消费的实践者、传播者、监督者。

创新服务将“光盘行动”进行到底

走进长春凯悦酒店后厨，厨师正将一份牛腩土豆分装在5个小餐盘中。如今，该酒店大力推行分餐位上菜。“分餐而食的方式不仅实现了健康文明就餐，也有助于节约粮食，实现光盘。”酒店餐饮总监张洁说。

为了制止餐饮浪费行为，全国多地餐饮业创新服务，推出不少促进节约粮食的“好点子”“小妙招”。

在一向讲究大锅炖、大盘菜的东北，小份菜悄然流行。午餐时间，长春一家名为“砂唐居”的餐馆，20多名顾客正在就餐，每张餐桌上摆放的是小碟装的炖菜和炒菜。有客人吃完离开后，菜碟里仅剩一点汤汁。“东北大锅炖也可以用精致的小碟装。”饭店老板孙瑞说，将红烧狮子头、炖排骨制成小份菜，不浪费，价格便宜，还能让顾客多品尝几道特色菜，深受大家喜爱。

在杭州，一些餐厅及时更新手机点餐系统，每道菜品都能做成小份菜。在成都，中心城区2万多家餐厅推出半份菜服务。

“量人点餐”也在成为新风尚。“建议您少点一些。”哈尔滨一家酒店前厅经理孙立梅正在劝客人。她介绍，酒店实行“N-1”点菜法，顾客按照就餐人数减1的份数点菜，如果点多了服务员就会及时提醒。南京部分饭店则推出了新岗位——点餐师，其会根据用餐人数、年龄、忌口、偏好等条件，帮顾客点出一桌菜品丰富、数量恰好的菜肴。

一些饭店还推出了“光盘族打折”等优惠活动。午餐时间，太原德得轩自助烤肉店内，有顾客正在参加抽奖。门店经理郑翠萍说，自助餐厅多有剩菜扣押金制度，但餐厅提出“光盘就奖钱”。如果顾

客没有剩菜，餐厅就会以抽奖方式赠送小礼品。“虽然会增加一些成本，但在制止餐饮浪费行为上有正面引导作用。”郑翠萍说。

“我们饭店打包盒都是免费的，我帮您打包。”在河北唐山甬妈妈饭店，服务员正熟练地对剩菜进行打包。“我们把餐后主动提醒打包作为一项重要内容列入服务规范。”该公司总经理毛勋说，两年多来，饭店坚持提供无偿打包服务，共送出打包盒12万余只。

以供给侧改革思维打造绿色餐饮业

由于不被重视，后厨经常是浪费最严重的地方之一。全国各地餐饮行业在制止餐桌上浪费的同时，更在后厨“刮起节约风”，以供给侧改革思维打造绿色餐饮业。

在河北临城县一家川菜饭店，风味独特的辣酱颇受客人喜爱。“为了从食材源头减少浪费，我们把做鱼使用过的配料进行二次开发，研发出辣酱免费赠送给客人。”饭店负责人麻先生说，“一条鱼，鱼头、鱼身、鱼尾都可被做成不同菜品。”

在国内，不少餐馆通过提高食材出成率和利用率，减少食材浪费和厨余垃圾产生。广州酒家体育东分公司店长何艳芬说，饭店将原材料剩下的一些边角料做成菜品，供自家员工食用，“比如清炒时蔬剩下的一些青菜根部，我们会剁碎了煮成青菜粥当夜宵吃，味道还不错。”

山西会馆分店经理富燕飞说，企业根据每日经营和顾客预订情况随时调整采购计划，针对后厨“洗菜常流水、没菜不关火”的浪费行为也加强考核，杜绝此类现象发生。

一些饭店还在推进餐厨垃圾集中化处理。记者从四川海底捞餐饮股份有限公司了解到，全国各门店积极响应各地垃圾分类政策，顾客食用后的锅底将统一倒入油水分离器，通过对底料渣、果皮渣等食物挤压处理，上层残渣进入厨余垃圾桶，实现油水分离，减少餐厨垃圾；门店菜品由公司供应链统一冷链配送，其中根茎类和叶菜类净菜由中央工厂集中加工后配送，减少餐厨垃圾的产生。

互联网、大数据也成为餐饮精细化运营的重要帮手。一些餐厅通过数据分析计算不同周天的用量，定期更换点单量低的菜品，以此开源节流。

国内许多餐饮协会都表示，要从各个环节避免浪费行为，将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化的任务，一直执行下去。

新华社北京8月18日电

