

M 民生焦点  
ishengjiaodian

S 声音  
hengyin

# 参与光盘行动 珍惜美好“食”光

## “非遗大集”让传统年味更浓

春节的脚步近了,不少人早已在餐厅预订好位置,邀约亲朋好友相聚叙旧。然而,越是这个时候,越要警惕“舌尖上的浪费”反弹。如何提升“食客”自主节约的意识?如何营造避免浪费的用餐氛围?对此,记者走访了市民、餐饮业和有关部门,听听他们对“食物浪费和光盘行动”的看法、做法和建议。

### 请客撑面子 盛宴变“剩宴”

1月22日晚上,记者在万达美食城一家大型餐厅内看到,一市民正在宴请好友,一共10个人,点了20道菜。在他们就餐完毕后,桌上的菜至少还有一半没吃完。

“客人来点餐,我们一般都会根据人数建议客人点几道菜。但有些客人请客,为了面子不听建议,不在乎剩菜。”餐厅服务员一边收拾残局一边告诉记者,有时候客人都吃饱了,请客的人还要再点两个菜,不想给客人留下抠门的印象。而且请客吃饭很多人觉得当着客人面打包很没面子,所以请客打包的情况比较少。

“主食和荤菜是最容易剩下的。”同在万达美食城的另一家餐厅负责人李先生表示,现在很多客人十分注意健康,忌口较多,甚至有不少女士只喝汤不吃肉,只吃菜不吃饭,宴席结束后,桌上经常剩很多米饭、面条等主食以及硬菜。一整条鱼动了几筷子,就没人吃了;一整只鸡炖的汤,汤喝完了,鸡肉几乎还是完整的。

“比起日常宴请,婚宴的浪费情况更甚,一场婚宴结束,留下满桌剩菜剩饭,大家对于这样的浪费现象司空见惯。”万达嘉华酒店工作人员告诉记者,如果客人想打包,我们也提供服务,不过婚宴打包的人很少。酒店有明确规定,哪怕菜品客人没动过,也不能吃,只能眼睁睁看着倒掉。

中国人向来热情好客,请人吃饭都是多点菜,还得点贵菜,不然就觉得失了礼数、丢了面子,这往往造成请客的点得不少,赴宴的吃得不多,从而导致大量浪费。

### 自助无限量 随心变浪费

记者在采访中了解到,一些餐饮浪费现象依然存在,尤其在自助餐类消费浪费方面更为突出。

在一家火锅自助餐厅,记者看到一桌客人刚刚离开,桌子上两个小蛋糕只被咬了一口,三四杯饮料只喝了三分之一,桌子上还有包子、烧麦等主食几乎一口未动,前来收拾的工作人员毫不犹豫地把这些食物倒进垃圾车。

康品岩是一位刚参加工作不久的“00后”,近日几个要好的高中同学相约吃自助火锅。选好锅底后,大家各自到菜品区挑选食物,不到5分钟,



婚宴浪费现象依然存在

桌子上就堆满了各类餐食。“每次吃自助餐时,总抱着必须吃回本的心思。”小唐告诉记者,虽然每次餐前都是斗志满满,但最后总是“眼大肚小”,剩下饭菜在所难免,为此还赔过款。

“每天店里的剩菜剩饭都能装六七个桶,仅凭罚一点款用处不大。”火锅自助餐厅的负责人余先生说,自己经常去看厨余垃圾,想看看什么菜被倒掉比较多,了解大家的口味。“但后来发现没意义,因为什么样的菜都会剩下被倒掉。之前有顾客说干锅包菜太辣了,我最近调整比较清淡一点的口味,今天剩的反而更多了!”余先生长叹一口气说道。

### “舌尖浪费”踩刹车 文明节约树新风

制止餐饮浪费已成为社会共识。近年来,全国多地相继发出“制止餐饮浪费 倡导绿色消费”的倡议,正逐步开启一场“舌尖上的文明”。

记者走访市区多家餐厅和机关食堂发现,大多数食堂内均张贴有“节约粮食、文明用餐”的标识牌,营造文明用餐、节约为荣的氛围。不少连锁企业从菜品制作、点餐及厨余垃圾等环节厉行节约。

走进凯德广场的多家餐厅,记者看到不少餐饮企业纷纷创新产品样式,推出“小份菜”“半份菜”,服务员一边点菜一边提醒消费者适量点餐,引导消费者文明就餐、理性消费。

“小份菜”满足了部分消费者独自一人吃饭的需求,荤素搭配品尝多种菜肴的同时避免浪费。”某知名连锁餐厅负责人说,餐厅通过给“光盘”的消费者发红包、奖励优惠菜品等措施来鼓励消费者避免餐桌浪费。“如果顾客用餐不剩菜,我们会赠送饭票,下次用餐可以使用。”

“光盘行动”正成为大部分消费者的自觉行为。“现在我们吃饭是按需点餐,实在吃不完就打包,为孩子树立良好的习惯,并教育他吃饭要定量、珍惜粮食。”白领郑女士认为,家人一同在餐厅就餐基本可以做到自觉打包,但是在商务宴请等场景和不熟的人同桌就餐,从卫生角度考虑,一般就不考虑打包。

此外,也需要社会舆论的引导。我国的反食品浪费法还规定新闻媒体要开展反食品浪费的公益宣传,禁止制作、发布、传播宣扬大量多餐、暴饮暴食等浪费食品的视频或者音频信息。对此,既需要执法的跟进,更需要网络平台担负起社会责任。比如,对各类“大胃王”视频进行坚决抵制,多宣传节约粮食的重要性,这很有必要。

正如媒体指出,让爱惜粮食,成为我们的习惯;让光盘成为一种光荣;让物尽其用、防止浪费成为我们的生活方式,才能够更好地把中国人的饭碗端在自己手里。

除了提升全社会厉行节约的意识,不少消费者认为,减少餐饮浪费,菜品是否合口味也是造成浪费与否的很大原因。记者注意到不少食堂和餐厅通过供给侧改革思维打造“绿色厨房”,通过菜品创新、提高食材出成率和利用率,从而减少食材浪费和厨余垃圾的产生。“以较受欢迎的鱼类菜品为例,通常将鱼身做成鱼片,鱼头做成汤,鱼尾做成红烧划水。”某机关食堂负责人介绍说。

“宴会或食堂可尝试分餐制,提供冷餐、自助餐、位餐等来减少餐饮浪费行为。”业内人士表示,按需取餐每年可节约数量可观的粮食和农副产品。一方面,企业要加强绿色消费氛围的营造,点餐时提示适量点餐、餐后主动打包;另一方面,餐饮企业加强精细化、数字化管理,通过数字化管理降低损耗和存货,提高点单率相对较高的食材采购比例,减少原材料浪费。

### 发布自律公约 制止浪费行为

记者从市餐饮烹饪行业协会获悉,春节临近,协会发布行业自律公约,鼓励和倡导各会员单位、餐饮企业坚决制止浪费行为。

“将节约理念贯穿到加工、经营、管理等各个环节,从餐厅装修、餐台安排、菜单设计、员工管理、服务流程等方面充分考虑节约消费的需要。”有关部门负责人说,比如在菜单上标明食材分量,设置不同分量的餐品供顾客选择;积极开展节能节水改造,提高水、电、煤、气使用效率,减少厨余垃圾,推进餐厨垃圾集中化处理等。

同时,公约明确持续推动开展“光盘行动”。倡导餐饮企业通过张贴节约标识、服务人员提醒等方式,引导消费者适当用餐、按需取餐,养成剩菜打包习惯,杜绝食物浪费,并对造成浪费的顾客进行适当惩戒;推动大众餐饮发展、绿色厨房创建,规范外卖食品中一次性餐具的使用,提供健康、环保、安全、便利的放心消费。

“节约粮食、杜绝浪费不仅是文明餐桌的体现,更是对餐饮企业思想认识、厨师烹调技艺、服务员点餐技巧、菜品设计优化的综合检验。”市餐饮烹饪行业协会有关负责人表示,希望通过行业自律公约,促使餐饮企业提高责任意识,在制止自身浪费行为的同时,带动消费者提高节约意识,培养节约习惯,进而在全社会营造“浪费可耻、节约光荣”的良好氛围。

■本报记者 李润文/供图

### 苑广阔

据报道,春节临近,非遗年货墟市活动在广东省文化馆举办。这场汇集了广州、佛山、肇庆、清远等地特色非遗年货的墟市,为市民送上一场新春文化盛宴。

非遗年货墟市,顾名思义,就是以非遗产品、非遗项目、非遗活动为主要内容的年货集市。在这样的“非遗大集”上,市民百姓不但可以购买到各种充满历史和文化韵味的非遗年货产品、特色非遗美食、非遗手工艺品,而且还可以欣赏到精彩的非遗表演,为即将到来的春节增添了浓浓的年味。

近年来,每到农历新年,总有人感到年味淡了,过年没意思了。而广州市举办的非遗年货墟市活动,就起到了让年味重新浓郁起来,让过年重新热闹起来的作用。在“非遗大集”上,市民一边买非遗产品一边看非遗演出,现场热闹非凡,充满喜庆的气氛,年味已

然提前到来。

另一方面,这样的非遗年货墟市,对弘扬和传承非遗文化,也有着重要的价值和意义。一些非遗项目、非遗产品,平时过于小众化,难以被公众所认识,而因为有了非遗年货墟市,吸引了大批的人流,这些非遗项目也得以亮相,让更多人认识它们、了解它们,从而走向市场。一些非遗项目传承人,还通过现场制作非遗产品的方式来展示非遗技艺和文化,实现了非遗与市民的“零距离”接触。

所以,非遗年货墟市的推出,对于作为传统文化节日的春节和非遗项目来说,是一种双赢,两者可以互相借力。

各地都有非遗项目,不妨借鉴广州的做法,通过非遗项目与春节文化活动的有机融合,增添了年味,展示了本地的非遗项目和民俗文化,也传承了非遗项目,可谓是一举多得。

## 置办年货应节俭

### 徐曙光

近日,邻居刘大妈和笔者说,今年置办年货不再盲目,一定要有选择性购买了,而不能像往年那样购物凭一时冲动,大堆小堆地买回家,到了年后还剩下许多食物,太过于浪费了。

其实,现实生活中,类似刘大妈这样的大爷大妈确实不在少数。每年春节前夕,不少做父母的都喜欢大把大把地选购年货,他们总担心儿女们回家过年,万一年货买得少,过年的时候不够吃怎么办。于是,每年春节前夕,总能看到一些大爷大妈天天往超市和农贸市场里赶,大鱼大肉、山珍海味之类的副食品,以及水

果蔬菜等一袋袋地往家里买,把冰箱塞得满满的。

笔者以为,购置年货千万不要忘了节俭,而且还要做到科学合理,力求理性消费。如今,随着生活水平不断提高,老百姓过年过节确实不用愁,但物质条件充裕了,并不意味着就可以随便浪费,勤俭节约的优良传统始终不能丢。当然,为了过好年,春节之前,家家户户适当储备一些年货未尝不可,然而,如果过多过量地购置年货,过完年一时又吃不完,就很容易造成浪费的现象。眼下到超市、菜市场买东西,或者网购都非常方便,年前少备一些年货,不够用再去添置,既可以吃得新鲜,又可以减少浪费,何乐而不为!

## 春节消费谨防低价陷阱

### 孔德洪

挑选年货美食,低价即实惠吗?2022年春节日益临近,商场、超市、电商平台等推出各种各样的优惠活动,其中,最直观、最普遍的活动方式就是降价促销。1月20日,中消协提醒广大消费者,要理性看待商家的打折促销行为,尤其要注意防范不法商家的超低价陷阱。

当下,社区团购以“远低于市场平均水平的价格”,“囤积”大批消费者,但在“光鲜”背后,商品质量差、虚假促销、低价倾销等问题时有冒头。更有甚者,“放长线钓大鱼”,用“免费”“0元购”“秒杀”等字眼作为诱饵,引诱消费者“上钩”。一些低价促销看似真实惠,实则“设套路”,影响正常的商业竞争,对市场秩序造成干扰。但就目前而言,监管方面仍存在不

少难点和盲区。治理相关乱象,亟须消费者、政府部门和商家平台共同努力。

低价陷阱切中的是一些人贪小便宜的心理。这也告诫广大消费者,在考虑年货美食价格的同时,更要擦亮双眼,注重安全和品质,检查商家是否具有经营资质,关注标签信息和产品情况,尽量选择证照齐全、服务规范的正规商家,或者信誉良好、售后有保障的团购商家购买,同时注意保留发票、电子订单、支付页面等消费凭证,以及聊天记录、产品宣传介绍与服务承诺等信息,当自身合法权益受到侵害时,积极进行维权。

任何时候,诚信经营都是企业立身之本。商家不能靠低价忽悠,做“一锤子买卖”,只有拿出品质优良、产销对路的产品和服务,少些陷阱多点真诚,才能在春节消费市场立得住、行得稳。

## “办不成事”反映窗口专解群众“急难愁盼”

### 丁家发 文杨靖 图

专解“急难愁盼”,专挑“疑难杂症”,辽宁省人社局政务服务大厅的“办不成事”反映窗口火了。记者对在这个窗口反映过问题的部分群众进行了回访。听他们“奇奇怪怪”的故事,记者在分享他们办成事喜悦的同时,也感觉到“办不成事”反映窗口在百姓心中的分量。

(1月20日《新华每日电讯》) 政务服务大厅设立“办不成事”反映窗口,顾名思义,就是在正常窗口办不成事后,再到这个特殊的窗口寻求帮助和解决。其设立的初衷,除了帮助百姓切实解决一些疑难问题外,还可以通过这个窗口倒逼正常窗口尽量为群众办成事。笔者认为,“办不成事”反映窗口就是专解群众“急难愁盼”,为让群众办成事儿。

近年来,各地政府狠抓效能建设,政务部门为民服务意识明显增强。但群众到政务服务部门办事,或多或少会遇到一些不顺心或郁闷的事,如工作人员办事不热情、不主动,所办之事久拖不决;或工作人员以材料不全等理由不予办理等等。此时,办事群众的心中往往很恼火,想找一个地方讨说法。设立“办不成事”反映窗口,正好给办事群众一个发泄不满情绪的出口。而群众通过“办不成事”反映窗口最终办成的事,无一例外,均是此前在正常窗口难办理的“疑难杂症”。这种为群众办实事的

创新举措,无疑值得肯定和称赞。

各级政务服务中心,可以说是与群众最近的“最后一公里”,往往是办事群众最直接求助的地方,这里代表着政府部门的形象。如果经常有群众因办不成事儿,产生一些不满情绪,将严重影响政府部门的公信力。而专门设立“办不成事”这个特殊的窗口,可以将一些历史遗留问题、应该办但有政策瓶颈的个案,通过规范程序特事特办,创新机制解决,从而让群众前来办事不扑空、有地儿找、有人帮。这对办事群众来说,会感到十分欣慰,即便因种种原因未办成事,也不会产生怨言和不满情绪,将有助于社会和谐稳定。

设立“办不成事”反映窗口对正常窗口办事,也能起到敦促作用。据当地人社部门介绍,政务大厅依托全景式数据监控系统,实时监测统计平台内所有业务流,还特别设置提醒功能,对在距离办结时限不足30%的亮黄灯提示,对超期未完成的业务亮红灯警示。同时,如果“办不成事”反映窗口发现正常窗口能办却没有办的,相关负责人将被追责。这样,正常窗口办事就不敢怠慢,倒逼工作人员进一步增强服务意识,真心实意为群众办成事儿。总而言之,政务服务工作,就是要让办事群众



如今,在一些场合,舌尖浪费却依旧在上演。从商务宴请到私人聚会,食物浪费的现象仍然屡见不鲜。

据中国科学院地理科学与资源研究所统计,仅餐饮每年约浪费1700万至1800万吨,相当于3000万到5000万人一年的口粮。

杜绝盛宴变“剩宴”还需多方努力。从个人的角度来讲,应该增强节约意识。“多点一些菜,有面子!”为了照顾好客人,不惜“多多益善”。而碍于脸面又不愿意“吃不了兜着走”,这就造成了食物的浪费。更有甚者,将“餐桌上的豪华程度”异化成为“重要、热情、地位”等等

的代名词,这是需要引起思考和反省的。其实,面子不能等同于奢侈,节约须从我做起。同时,对于餐饮企业来讲,应该引导顾客科学合理点餐。值得庆幸的是,不少餐饮企业都已经行动起来。比如,有的餐厅通过推行“例份菜”“N-1”“免费打包”“按需采购”等方式,引导消费者厉行节约,减少浪费。

以“N-1”为例,就是客人点菜的时候,点菜师会主动引导顾客,按人数少点一道菜。这样的做法显然值得借鉴。

再者,也需要法规执行力的加大。2021年,《中华人民共和国反食品浪费法》以及《反食品浪费工作条例》正式颁布实施,将“反对浪费,节约粮食”提上日程,防止食品浪费从此有法可依。这也正需要通过加大对违法行为企业及个人的惩治,提升法律的执行效能,以此彰显常态化严查食品浪费的决心,遏制食品浪费行为的出现。

此外,也需要社会舆论的引导。我国的反食品浪费法还规定新闻媒体要开展反食品浪费的公益宣传,禁止制作、发布、传播宣扬大量多餐、暴饮暴食等浪费食品的视频或者音频信息。对此,既需要执法的跟进,更需要网络平台担负起社会责任。比如,对各类“大胃王”视频进行坚决抵制,多宣传节约粮食的重要性,这很有必要。

正如媒体指出,让爱惜粮食,成为我们的习惯;让光盘成为一种光荣;让物尽其用、防止浪费成为我们的生活方式,才能够更好地把中国人的饭碗端在自己手里。

同时,对于餐饮企业来讲,应该引导顾客科学合理点餐。值得庆幸的是,不少餐饮企业都已经行动起来。比如,有的餐厅通过推行“例份菜”“N-1”“免费打包”“按需采购”等方式,引导消费者厉行节约,减少浪费。

以“N-1”为例,就是客人点菜的时候,点菜师会主动引导顾客,按人数少点一道菜。这样的做法显然值得借鉴。

### 读者论坛 uzheluntan

### 道听图说 aotingtushuo