

随着“光盘行动”的持续开展,多数市民就餐时能做到按需取餐

拒绝“舌尖上的浪费”,将“光盘”进行到底

核心提示

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”餐桌上的一粒米、一滴油、一块肉、一株菜,都是时光孕育、汗水浇灌而来的。然而,一些人对丰富的食物习以为常,造成了“舌尖上的浪费”。如今,全社会都在大力营造厉行节约、杜绝餐饮浪费的浓厚氛围。那么,文明用餐、杜绝餐饮浪费是否已经成为多数人的共识?8月26日、27日,记者走访市区部分学校以及自助餐厅了解到,随着“光盘行动”的持续开展,多数市民就餐时能做到按需取餐,杜绝餐饮浪费。

□ 记者 樊倩影 文/图



8月27日,中原国际饭店祥云旋转餐厅,一名女士正在取餐。

拒绝浪费,根据学生食量打餐

8月26日9时许,记者来到许昌市第三高级中学餐厅看到,门口上方的显示屏上正循环播放着“拒绝‘舌尖上的浪费’‘光盘行动’从你我做起”的宣传语。该校餐厅内随处可见文明就餐的宣传语,其中最多的是“粮食来之不易,要杜绝浪费”。

在该校餐厅的操作间,50岁的厨师申跃杰正在案板前切着新鲜的辣椒。在他身旁,一个大铝盆里盛满了切成细丝的辣椒。“餐厅每顿饭菜都根据就餐学生人数供应,若有剩余,则由教职员‘消化’。”申跃杰一边切菜一边说,该校餐厅的食材基本上达到净菜标准,可减少制作过程中的损耗。

“为了保证不浪费,餐厅工作人员会根据学生的食量为其打餐。学生如果第一份吃不饱,可以随意回碗,直到吃饱。”许昌市第三高级中学总务科副科长禄晓轩说,此外,该校餐厅还按需采购食材,加强对后厨人员的培训,提高其思想认识,使其在制作环节减少浪费,并对饭菜质量进行监管。

“前几日,高二、高三年级专门召开了主题班会。”许昌市第三高级中学副校长吕志健说,提倡节约、反对浪费

是该校一以贯之的原则,勤俭节约的理念已经深入全校师生心中。

“文明餐桌小行动 科学发展大作为”“拒绝‘舌尖浪费’节约有限资源”……当日10时40分许,记者刚来到许昌实验中学餐厅,就看到门口的几棵大树上悬挂着醒目的倡导节俭新风的红色横幅。

在该校餐厅的操作间,10余位厨师正忙着将制作好的西红柿炒鸡蛋、宫保鸡丁等菜品盛入一个个大铝盆,而米饭等主食已经陆续被摆放在餐台上。

“目前,在校就餐的学生有2000余名。为了防止饭菜有剩余,我们实行量化管理,即根据就餐人数核算每餐需要准备的饭菜量。在饭菜准备上,我们会稍微减少饭菜量。如果不够吃,后厨会在5分钟内将不足的饭菜量补上,在不浪费的前提下保证学生吃饱。”许昌实验中学后勤科副科长胡丰磊介绍,此外,他们还在收餐具的地方专门安排了监管老师,对剩饭较多的学生进行宣传教育,避免其再次出现浪费行为。

吃自助餐时,大部分市民能理性取餐

8月27日11时10分许,在万达广场四楼的一家牛排自助店,琳琅满目的烤肉、素菜、水果、甜品散发出香味儿。食物旁摆放着建议顾客勤拿少取的提示牌,每张餐桌上还贴着“文明用餐 清洁环境”等提示语。

25岁的朱朋飞是这家牛排自助店的店长。他告诉记者,在节约粮食、制止餐饮浪费的氛围下,大部分人能做到理性取餐,但仍不乏一些人存在浪费现象。

“我们除了在餐厅醒目位置设置提示牌外,还提前收取押金。顾客如果浪费的食物超过一定克数,就会被扣押金。此外,我们还在用餐高峰期

用喇叭播放禁止浪费的宣传语。”朱朋飞说,他们严格按照制度执行,尽量避免浪费。

在该广场一家名为TIME铁板烧的自助店,一位年轻的女士带着俩孩子正在用餐,桌子上已经放了4个盘子和3瓶果汁。“孩子喜欢吃自助餐,以前饭菜多少会有剩余。现在提倡节约,我就教育孩子一次不要拿那么多,把桌子上的菜吃完再拿。”该女士说。

“我们宁愿顾客多吃,也不愿浪费。”该店店长张三伟说,过去,很多人吃自助餐会浪费;现在,市民的文明素质提高了,虽然还有浪费现象,

但比例在降低。

当日12时,中原国际饭店祥云旋转餐厅,虽然顾客不多,但气氛温馨。该餐厅一个1米多高的“光盘行动”宣传展板引起了记者的注意。记者发现,除了宣传展板外,餐台上还放置了不少粉红色、爱心形状的节约用餐提示牌。

该餐厅副经理杨洋告诉记者,为避免浪费,他们在充分总结用餐人数历史数据的基础上进行餐量预估,以做到科学配餐。这样一是可以保证食材的新鲜,二是可以避免一定程度的浪费。另外,该餐厅服务人员在收餐前1小时会对食物的量进行把控,对吃完的菜现炒

强化监管,将“光盘”进行到底

为了倡导节俭新风,拒绝餐饮浪费,近日,市人大常委会办公室和市机关事务中心联合发出“杜绝餐饮浪费文明从我做起”倡议书;市直工委面向全市机关基层党组织、广大党员干部发出“光盘行动·文明餐桌”倡议书;市商务局和市餐饮与饭店行业协会发出“制止餐饮浪费 倡导文明用餐”倡议书,并召开“制止餐饮浪费 倡导文明用餐”座谈会,从加强制度建设、强化宣传教育、加快餐饮企业转型等角度提出制止餐饮浪费的对策和建议。

此外,市市场监管局积极响应市委、市政府厉行节约、拒绝浪费的号召,深入开展杜绝餐饮浪费工作。

“我们发出了‘文明用餐 杜绝浪费’倡议书,倡导餐饮服务行业组织、餐饮服务企业及从业人员和广大消费者从自身做起,养成良好的餐饮消费习惯,培育节俭的用餐新风尚。”市市场监管局食品安全专员陈贯宇说,他们积极组织学校食堂、机关单位食堂、餐饮服务企业及广大市民参与“文明餐桌行动”,引导广大人民群众在餐饮消费中养成勤俭节约的习惯,从源头上坚决制

现加,对没吃完的菜进行整理。顾客用餐结束后,该餐厅会对红酒、未开封的饮料、甜点等进行回收,并将一些剩余的饭菜免费提供给员工食用。

“我们还通过培训增强服务人员的提醒意识。他们在巡台时会提醒顾客,也会提醒取餐的顾客少量多次取餐,提升顾客节约食物的主动性。”杨洋说,制止餐饮浪费非常有必要。以前,自助餐浪费现象比较严重,一些顾客吃不完的食物就浪费了。不过,随着节约用餐的理念逐渐深入人心,制止餐饮浪费正成为顾客的一种自觉行动。

止餐饮浪费行为。

“现在,多国面临粮食危机。我国虽然粮食连年丰收,却存在较严重的餐饮浪费现象。在这种情况下,中央提出制止餐饮浪费行为,旨在培养人们的节约习惯,增强人们的节约意识。”陈贯宇说,“餐桌文明是城市文明的缩影。在我市创建全国文明城市的关键时期,我们要推行科学文明的餐饮消费模式,坚决拒绝‘舌尖上的浪费’,将‘光盘’进行到底。”

陈贯宇表示,下一步,该局将建立长效机制,加大监督检查力度,将制止餐饮浪费行为纳入餐饮服务监管的全过程;同时,对餐饮服务行业厉行节约、减少浪费的经验和典型进行交流和推广。

