

适量点餐、剩菜打包

“光盘行动”已成市民文明习惯

核心提示

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收,对粮食安全还是始终要有危机意识。增产不忘节约,消费不能浪费。近年来,我市深入开展了“文明餐桌”行动,号召市民养成节俭、健康、绿色、文明的餐饮习惯,在全社会形成人人都是文明主体,处处都是文明舞台的餐饮消费新风尚。如今,这一理念已深入人心,厉行节约、反对浪费……“舌尖节俭”在我市蔚然成风,市民以实际行动杜绝粮食浪费。

□ 记者 毛迎 张汉杰



10月12日中午,市区古槐街许巷里老房子餐厅,店主在餐桌上摆放宣传牌,引导消费者适量点餐,践行“光盘行动”。
记者 张汉杰 摄

文明用餐,“舌尖节俭”蔚然成风

“先生,你们四个人用餐,点五个菜就差不多了,我们的菜量比较大。”10月12日中午,在市区古槐街许巷里老房子餐厅,服务员这样提醒顾客。

“适量点菜、够吃正好、平衡膳食、健康消费。”说起如何杜绝餐饮浪费、引导消费者理性消费,该店前厅负责人张莉敏熟稔于心、娓娓道来。

“半份、半价”“小份、适价”,频频出现在她对菜品的介绍中。作为我市的一家知名餐饮店,许巷里老房子餐厅积极参与倡导“节约粮食,杜绝浪费”的“光盘行动”,在店内醒目的位置张贴宣传标语,放置桌面宣传牌引导消费者树立科学文明饮食新理念,引导消费者崇尚节俭、厉行节约,自觉抵制铺张浪费,提倡绿色消费。

写有“文明用餐,从我做起,不剩菜,不剩饭”“厉行节约、光盘行动”等字样的张贴标语在位于市区文峰路中段的椒巷里特色餐厅内随处可见。

“不够再点,是我们常挂在嘴边的一句话。”该餐厅负责人刘婷说,“不饮酒的食客,菜量相对要少一些,服务员会主动提醒;主食的分量够几个人吃,是否点多了,服务员主动告知,推荐更

合理的菜品搭配,为顾客多着想一些,也就少一些食物的浪费。”

节约光荣,浪费可耻。各餐饮企业可谓用心良苦,但久不为温饱所困的食客们真的能做到不剩饭菜吗?

“服务员,麻烦拿两个打包盒。”在市区察院西街筋麦郎饸饹面馆内,市民李伟栋将没有吃完的牛肉、鸡肉和鱼头煲分类打包带走。

“现在都是用公勺公筷,剩下的菜都干净,你看鱼和肉还很多,晚上可以吃一顿,家里就不用再炒菜了。”从事销售工作的李伟栋表示,平时应酬比较多,不管是朋友聚餐还是请客户吃饭,大家点餐时会量力而行,尽量一次吃完不浪费。大家的节俭意识都增强了不少。剩菜不打包,服务员会提醒客人。

市民程金花说:“每个人都要绷紧粮食节约这根弦,坚决制止餐饮浪费行为。我们要教育孩子从小养成尊重劳动、珍惜粮食的习惯。同时,制止餐饮浪费重在行动,每一个人要从自身做起,发动身边的家人、朋友,让越来越多的人行动起来,一起向餐饮浪费说‘不’。”

拒绝浪费,根据学生食量打餐

少年强,则国强。学校承担着为社会“立德树人”的光荣使命,在校园中推行“光盘行动”,意义更加深刻。

“节约能体现出人的品格美德。把餐盘里的饭菜吃光,不是小家子气的表现,而是对幸福生活的珍惜。”许昌市第三高级中学学生赵奕然在接受记者采访时说。

“为了保证不浪费,学校餐厅工作人员会根据男女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,保证吃饱。”许昌市第三高级中学总务科副科长禄晓轩说,此外,学校

定量、按需采购食材,加强对后厨人员的培训,提高其认识水平,在制作环节减少浪费,并对配菜质量进行监管。

“前不久,高二、高三年级还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融入全校师生心中。

“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”,在许昌实验中学餐厅门前的几棵大树上悬挂着醒目的倡导节俭新风的红色横幅。

“目前,在校就餐的学生大约为2000人。为了防止饭菜有余量,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。在配菜准备上,我们还会稍微减少些饭菜量。假如不够吃,后厨专人保证五分钟内将不足饭菜量补上,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在接受记者采访时介绍,他们还在收取餐具的地方专门安排了监管老师,对餐具里有较多剩饭的同学进行宣传教育,避免再次出现浪费现象。

“阿姨,请帮我少打一点儿鸡肉。”

强化监管,将“光盘行动”进行到底

“光盘行动”重在行动,贵在持之以恒。为了倡导节俭新风,拒绝餐饮浪费,前不久,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;市直工委面向全市各级机关基层党组织、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,还召开“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多个角度提出遏制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,迅速深入开展了杜绝餐饮浪费工作。

“我们发布了‘文明用餐、杜绝浪费’倡议书,倡导餐饮行业组织、餐饮企业和从业人员、广大消费者从自身做起,培养良好的餐饮消费习惯,养成节俭的用餐新风尚。”市市场监管局食

品安全专员陈贯宇说,他们还积极组织学校食堂、机关单位食堂、餐饮服务企业和广大市民参与“文明餐桌行动”,引导广大群众在餐饮消费中形成勤俭节约的用餐习惯,从源头上坚决制止餐饮浪费行为。

“现在,多国面临粮食危机。我国虽然粮食连年丰收,但是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,能培养人们的节约习惯,增强人们的节约意识,做节粮惜粮的践行者。”陈冠宇说,“餐桌文明是城市文明的缩影。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‘光盘行动’进行到底。”

陈贯宇表示,下一步,该局将建立长效监管机制,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全过程。同时,对餐饮行业厉行节约、减少浪费的经验和典型在行业内进行交流和推广。

践行嘱托争出彩