

光盘

一粥一饭，当思来之不易。近日，记者走访了我市部分职工食堂、学校及餐饮店发现，各餐厅采取张贴海报标语、加强自助餐管理及工作人员点餐提醒等措施，积极践行光盘行动，引导市民文明用餐、厉行节约不浪费。

机关食堂按人配置 职工按需取餐

今天就餐人数照旧，饭菜份量请按原计划提供。9月8日上午9点多，市退役军人事务局办公室负责人统计完就餐人数后便及时转告食堂工作人员，后厨随后按人数备餐。该局相关负责人表示，每天统计就餐人数，根据就餐人数的多少合理配备食材，一方面更切合单位经费预算与用餐消费标准，另一方面可从源头上避免饭菜过剩带来的浪费。

市退役军人事务局食堂工作人员王慈庸介绍，食堂用餐人数一般是30多人，若用餐人数减少，办公室会提前告知，后厨则按人数减少相应分量；若用餐人数有增，办公室会及时下发用餐接待单，在分管领导落实相关情况并签字后，后厨加量备餐。王慈庸还告诉记者，自光盘行动开展以来，单位职工用餐全部采用自助服务，按需就餐，排队自行盛饭打菜，吃多少盛多少。

此外，该局食堂原本设置的剩饭菜倒置点早已拆除，食堂的进出口、墙面以及餐桌上到处张贴或摆放着倡导节约的公益宣传语，鼓励广大职工干部争做勤俭节约的传播者、示范者、先行者和监督者，营造了浪费可耻、节约光荣的良好氛围。

同样的是，在市应急管理局，相关负责人告诉记者，该局创建了内部报餐群，单位职工需严格执行报餐用餐制度，原则上按需取餐，按人数备餐，按食量取餐，杜绝浪费。

学校开展主题班会 学生加强自我管理

我们的食堂少了喧闹，多了和谐；少了浪费，多了温馨。同学们，让我们携手努力共建食堂文明。走进张家界金海中学食堂，光盘行动的提示牌、宣传标语也是随处可见。后勤中心主任张伟介绍，平日里，各班班主任会组织学生开展节约粮食主题班会，潜移默化地让学生形成用餐好习惯；学生用餐时，食堂内会有几组学生干部在剩饭菜收集处执勤站岗，对浪费过多的学生加以监督和劝导。同时学校也把剩饭菜量纳入班级评优考核，以此引导学生节约粮食。

金海中学相关负责人说，学校之所以让学生督促管理学生，是因为这种方式可以让学生更好地接受教育，从而形成更为深刻的节约意识。

在慈利县象市镇中心小学，为进一步提高师生勤俭节约意识，养成健康文明的生活习惯，学校定时开展光盘行动，从我做起，养成教育系列活动。

该校政教处从学生用餐抓起，加大力度，在确保学生吃好、吃饱的同时，还提倡让学生吃光，培养他们的节约意识。在各班的主题班会上，老师给孩子们介绍了世界粮食日的由来，以及各种粮食的种植及收获过程，通过故事、儿歌、古诗等多种形式引导孩子了解粮食的来之不易，感受农民的痛苦，培养孩子们爱惜粮食的意识。

餐厅食客主动打包 厨余垃圾减少

服务员，麻烦帮我把剩下的饭菜打包。近日，市民李先生在永定区北正街一家饭店吃饭，特别要求服务员为其打包饭菜，几分钟后，桌上已盘中空空。服务员告诉记者，如今店内很少出现很多剩菜剩饭的现象，即使有，大部分顾客也会打包带走。

在我市，像李先生这样以实际行动参与光盘行动的市民越来越多，文明餐桌也逐渐成为了一种时尚。

自光盘行动开展后，厨余垃圾明显减少，以前每天三个大桶都不够装，现在两个桶都装不满。湘府鱼庄董事长助理聂志佳表示，湘府鱼庄经理丁娟告诉记者，对于顾客用餐，点菜时服务员会主动建议客人以N-1、N-2的模式，劝导理性消费；而婚宴、聚会等类型的宴席，顾客通常是提前下单点菜，份量不好把控，浪费现象比较严重，为此，服务员会向每桌客人免费提供打包盒，并主动提醒客人打包。

同时，该餐饮店还组织所有员工开展培训教育，并要求大家在朋友圈转发光盘行动倡议书，从自身开始做起，培养节约意识。

民以食为天，食以俭养德。如今，理性消费、按量点菜、剩菜打包等观念越来越成为市民们的共识，光盘行动不再只是一个口号，舌尖上的节俭已蔚然成风。



客人正在蓝湾博格酒店餐厅按需取食物。

他山之石

◆上海市浦东新区：食物银行 公益组织在浦东全区设立25个食物循环点，推动超市、家庭将吃不完的过量食品投放到循环点，通过规范性流程和操作，把本要被丢弃的食物分享给有需要的人。家门口服务组织助力这一过程的精准对接，让更多食物能够物尽其用，减少浪费，实现绿色循环。

◆重庆涪陵AAA级景区：美心红酒小镇自助餐厅的用餐者可以凭光盘兑换景区价值238元的啤酒节游乐套票一张。

◆美团外卖：今年8月以来，全国多地美团外卖推出小份菜，具体做法是减量降价，最终还实现了销售额上涨，销量较7月环比有了30%左右的增长。

打好持久战，天天都是光盘节

访湖南省餐饮行业协会副会长、张家界市餐饮行业协会会长张世乐

本报记者 周密 通讯员 漆艳平

提倡顾客适量点餐、免费提供打包盒 连日来，我市餐饮业积极践行习近平总书记对制止餐饮浪费行为的重要指示精神，推动浪费可耻、节约为荣成为社会新时尚。光盘行动 热闹开场，如何打好拒绝剩宴持久战，有效推动我市餐饮业持续健康发展？9月8日，湖南省餐饮行业协会副会长、张家界市餐饮行业协会会长张世乐在接受记者采访时表示，要被破除陈旧观念，多方发力，自觉抵制餐饮浪费，方能将光盘进行到底。

目前，我市共有餐饮企业11300家，社会餐饮（含小餐饮）占70%以上。张世乐介绍说，在过去较长一段时间里，由于餐饮行业进入门槛低，中小餐饮企业占比大，严重制约了行业规范管理。特别是近几年，随着社会经济、生活水平的提高以及餐饮业的快速发展，餐饮浪费现象又开始回潮。

他回忆道：2018年以前，我市餐饮浪费现象是比较严重的，主要表现在大型餐馆、游客群体、学生群体、公务聚餐等餐饮食物浪费较为突出。而且，多点菜、讲排场的观念根深蒂固，婚庆喜宴上的铺张浪费更是触目惊心，一场酒席下来，往往是大量食物往泔水桶里倒。他说，据不完全统计，当时我市每天产生的餐厨垃圾多达20吨以上，除餐厨垃圾车只收集城区的大型餐饮、学校的餐厨垃圾，还有大量的社会餐饮、小型餐饮、个体餐饮、家庭倾倒的餐厨垃圾混在普通垃圾中无法分离出来，可以说这个数据是无法估算的。

拒绝舌尖上的浪费 这件事，我市在2018年就有所有行动，但无奈客人配合度不高，宣传推广力度有限，效果不是很理想。这次习近平总书记对制止餐饮浪费行动作出重要指示，我们也采取了一些行之有效的措施。张世乐告诉记者，协会要求会员企业在店堂醒目处张贴光盘行动 宣传语、设置宣传牌、播放宣传片等，合理安排宴席菜单，合理调整菜品数量、份量，禁止设置最低消费，主动提醒顾客适量点餐、餐后打包，实施公筷公勺，推广分餐制，加强厨师队伍建设，减少原材料采购、备料中的浪费行为。

张世乐还说，践行光盘行动 不光是商家的事，从整个社会来说，浪费可耻、节约为荣 要成为共识！他认为要不断培养健康、理性的饮食习惯，培育新时代餐桌上的文明。对此，他建议，要全面落实厉行勤俭节约、反对铺张浪费的要求，把制止餐饮浪费纳入群众性精神文明创建活动的重要内容，落实到加强和改进未成年人思想道德建设的实际工作中，在全社会营造自觉抵制餐饮浪费的氛围。

如果光盘行动 只是一次短期的行动，那很简单。可是要让勤俭节约的观念深入人心，必须久久为功。张世乐告诉记者，建议尽快出台加强制止餐饮浪费行为立法，对制止餐饮浪费行为作出具体规定，明确职能部门、餐饮经营者、消费者各方的责任，构建事前防范、事中监督、事后惩罚并重的制度机制，建立制止餐饮浪费行为长效机制。

张世乐最后表示，餐饮协会将以此次践行光盘行动为契机，持续发挥行业自律作用，发挥协调服务作用，引导全市餐饮企业向管理规范化、优质服务化方向发展，有效推动我市餐饮业持续健康发展。

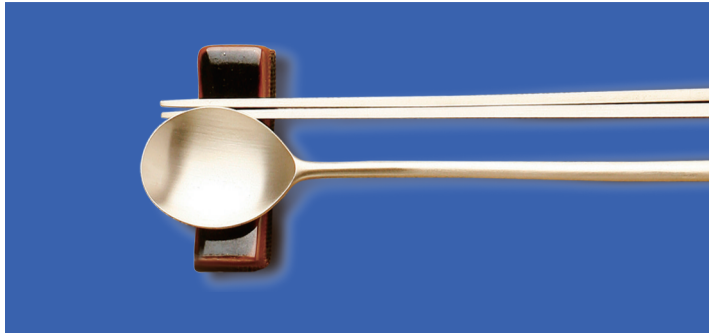
延伸阅读

从明天起，关心粮食和蔬菜

最新版《世界粮食安全和营养状况》报告显示，2019年全球有近6.9亿人遭受饥饿，与2018年相比增加1000万，与5年前相比增加近6000万。其中，亚洲饥饿人数最多，非洲饥饿人数增长最快。

在发展中国家，因为饥饿和疾病，几乎每15个儿童中就有一人活不过5岁，每年约有500万5岁以下儿童死于营养不良和相关疾病。

报告预测，由于新冠肺炎疫情引发的经济衰退，2020年饥饿人数至少新增约8300万，甚至可能新增1.32亿。报告说，疫情使全球粮食体系的脆弱性凸显，需要各方共同应对。



市退役军人事务局职工自助按需用餐。本报记者 王妍 摄



客人正在蓝湾博格酒店用餐。



秦大妈餐饮店客人以实际行动响应光盘行动。



湘府鱼庄倡导顾客厉行节约。



光盘一角。

