

谁知盘中餐 粒粒皆辛苦

编者按

锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。一首古诗，道出了粮食的来之不易。习近平总书记一直提倡 厉行节约、反对浪费 的社会风尚，多次强调要制止餐饮浪费行为。落实习近平总书记的指示精神，要从现在做起、从一点一滴做起。只要我们齐心协力，全社会就能兴起厉行节约的良好风气。

遏制餐饮浪费需要从何处发力？

新华社记者 鲁畅 关桂峰 田晨旭

日前，多地、多部门发出倡议，呼吁崇尚节约、抵制餐饮环节浪费。记者日前走访发现，当前，大部分消费者能够在餐饮消费过程中自觉做到按需点、不浪费，但餐饮浪费仍不同程度存在，特别在商务宴请中情况较为突出。遏制餐饮浪费难点在哪里，未来将如何进一步加强监管和引导？记者进行了采访调查。

餐饮浪费仍不同程度存在 记者近日在多家不同价位餐厅走访发现，很多餐厅已经恢复到疫情前的客流量，但在一片热闹景象中，浪费现象时有发生。

在北京市崇文门商圈的一家人均100元以上的自助餐厅，每桌上都有剩餐超过100g，加收成本30元的提示。记者看到，大部分消费者都按需取餐，离开时桌面剩菜不多，但少量消费者存在不同程度浪费食物的情况。由于餐厅人气较高，不管剩菜多少食物，服务人员都快速收拾翻桌，以便排位的客人能够迅速落座。近1个多小时的就餐时间里，有三四桌的浪费较为严重，但工作人员并未要求加收费用。

在宣武门商圈的一家餐厅，点菜时，服务员会根据菜量和人数善意提醒 够吃了，不够再要。但用餐结束后，该餐厅内有两三桌存在浪费情况，特别是主食浪费较为严重，因为是午餐，几乎没有客人选择将剩菜剩饭打包带走。

走访中记者发现，有的餐厅从减少浪费的角度推出了小份菜、半份菜、一人食，但只面向外卖平台，且菜品种类有限；有的餐厅

仍然在收取总价高于人均消费总和的包间费用。一些消费者表示，由于包间费的原因会造成盲目多点菜，最终造成浪费。

从实际情况看，目前，家庭、朋友聚会类的餐饮消费浪费情况并不明显，而以商务宴请为主的餐饮消费则存在较为明显的浪费现象。虽然近年来公款吃喝得到了有效遏制，但一些饭局转为由企业买单。只要能报销，在一定程度上就很难减少浪费。光盘行动 发起人徐侠客 说。

讲排场、无意识、不差钱 致顽疾难治

记者调查发现，餐饮浪费很大程度上与百姓长期以来形成的餐饮消费观念、生活习惯及餐饮企业整体运营水平关系密切。

商务宴请讲排场造成浪费。某企业员工王女士说，商务宴请尤其讲究排场和档次，一般人均消费在300到500元，稍微高端的就达到1000到2000元。饭后要是剩下一空就会让主宾显得 扫面子，所以菜都往多了点，造成了极大浪费。王女士说，有次请客户吃饭，剩下的饭菜足有三分之二，商务场合也不方便安排打包，浪费就浪费了。

餐饮企业水平不一存短板。记者注意到，一些中小餐厅缺少科学管理，且菜品质量有限，造成浪费。北京市餐饮行业协会副秘书长贺保贵说，有的餐桌上一整盘菜都没动，可能就是厨师的水平不行，一些餐厅一味地搞创新、做融合菜，什么都有但口味不佳，没有拿手菜、绝活菜，消费者吃不完，

即使打包回去也不吃，这就成了下一个环节的浪费。

买了不做、订了不吃造成家庭浪费。采访中记者发现，中老年群体节约意识普遍较高，反观青年群体则不然，在餐饮消费中对价格和数量不敏感，时常冲动采购 食材存放在冰箱，又因为生活节奏快没时间做饭，造成了家庭环节的大量浪费。日常工作很辛苦，觉得不能在吃上亏待了自己，虽然自己一个人住，但常常点两个菜一份主食，吃一半就饱了，剩菜隔段时间太久也不敢再吃。一位经常点外卖的 90后 互联网从业者说。

加强立法，紧盯重点

北京嘉和一品企业管理有限公司总经理刘京京认为，应从加强立法和宣传教育两个方面治理餐饮浪费。加强普法告知，对非主观故意违规行为，准予整改，避免直接罚款，同时加强对餐厅巡检。

目前，商务部会同相关部门正在抓紧研究制定制止餐饮浪费的法规，完善餐饮节约规范，研究制定褒奖节约、惩戒浪费的政策措施，将建立制止餐饮浪费的长效机制。

受访者同时指出，法律条款应更加明确具体，加大惩戒问责力度，对铺张浪费行为发现一起、查处一起，建立起制度的刚性约束力，有效杜绝餐饮浪费领域的 破窗效应。

贺保贵认为，餐饮企业不能机械地、片面地去理解 节约粮食、防止浪费 的号召，不应 蹭热点 搞形式主义，而要思想上重视，行动上扎实。

每颗美食都不被辜负

网红 街宽厚里的节俭探索

新华社记者 张力元 闫祥岭

小串糖葫芦，可爱还节约。夜幕之下，济南宽厚里美食街上的喜识冰糖葫芦店门口，十几名游客在排队。他们面前是一排排小串糖葫芦：短短竹签上只有两颗山楂，山楂内是精心制作的馅料。

大串糖葫芦，好看却浪费。很少有人能在小吃街上吃完大串糖葫芦，不少人吃几口就扔了。喜识冰糖葫芦店店长杨立彬告诉记者，亲手制作的糖葫芦经常被浪费，他们看在眼里，疼在心里。

于是，小而萌的糖葫芦 上线了。对于吃完这家吃下家的食客来说，小串糖葫芦的样子萌、量正好、易打包。杨立彬说。

近几个月来，这家占地20多平方米的店铺，每天至少能卖出2000串糖葫芦，高峰时一天能卖出5000串。

店员们谈到这些数字时咧着嘴笑，他们更开心的是，终于做到了每颗美食都不被辜负。

宽厚里，山东济南 网红 美食街，不论白天还是夜晚都蒸腾着热气。宽厚 之下吹来节俭风，一些小店对休闲食品做出了新尝试。

距离糖葫芦店不远处的爆肚店，小碗、中碗、大碗、全家福四种分量的模型，醒目地摆在窗口。

一个人吃的话，推荐您买个小碗的。在女顾客点单前，爆肚店店

长于谦先开了口。

山东大汉做生意，常常觉得要给足、给多才显得热情好客，但这样却容易造成浪费。于谦等店主动动了心思，费了脑筋。

在宽厚里380余个店铺中，小吃店占了大部分。周末，这里单日客流量能超过4万人次，游客丢弃的剩饭、未喝完的饮料、包装袋等，一天能装满七八百个垃圾桶，让40名保洁人员从早忙到晚 难得片刻休息。

期待更多店铺推出精细化小吃品类，既能让游客吃得尽兴，也能引导游客践行节约 新食尚。济南世茂广场宽厚里项目负责人张森说。

杭州多家餐饮企业用 数量管理 等举措推动 光盘行动

新华社记者 张璇

将未吃完的剩菜放入主食餐点里再加工、把整鱼切成小片装进小盘提供、开展自助点餐计量收费试点 记者近期在杭州多家餐厅采访发现，适量点餐、不剩菜、不剩饭正成为大部分市民的自觉行为。同时，餐饮行业也在加快推广 光盘行动，引导顾客文明就餐、理性消费。

在杭州黄龙海鲜大排档一角，设有一排自助点餐餐台。每到中午时分，附近便有不少出租车司机、上班族来这里用餐，30多种菜品放在小盘中供消费者适量选择。

据介绍，自今年6月份以来，杭州黄龙海鲜大排档平均每天翻台率达到3次以上，同比增长150%，然

而厨余垃圾量却同比下降了5%至10%。我们会定期培训员工，点餐时提倡少点、适量、不浪费，用餐结束后服务员会提醒客人尽量打包。杭州黄龙海鲜大排档董事长潘建钢说。

走进杭州街边的大酒楼、小餐馆，消费者经常能看不到剩菜、不劝酒、不吸烟 有一种节约叫光盘、有一种公益叫光盘、有一种习惯叫光盘 等提醒标语。

杭州一些餐厅还在探索使用数量管理 来进一步推动 光盘行动。

外婆家杭州外卖部负责人蒋贤成说：通过对外卖群体的消费习惯观察，我们发现消费者有小分量、

多样化的点餐需求。为此，外婆家推出了6款小份菜，包括萝卜筒骨煲、糖醋里脊、酸菜鱼等，都很受欢迎。

杭州市商务局调研员王宏介绍，今年以来，杭州市商务局已对杭州主城区200多家酒楼、餐厅、饭馆进行了文明餐桌 情况重点督导，下一步我们将继续加大宣传，让光盘、节约的餐桌风尚深入人心。

杭州餐饮旅行业协会秘书长尹丽华说，杭州已在全市范围开展文明餐桌宣传，做好 光盘行动 专项督促，引导更多单位、个人成为文明餐桌行动的践行者和文明风尚的传播者。

一个餐余桶、一堆大萝卜背后的光盘行动 实践课

新华社记者 刘懿德

午餐时间的学校食堂中，一个清冷的餐余桶、一堆新鲜的大萝卜引起了记者的注意。这两者看似毫无关联，但却同属 光盘行动 的生动细节。

近日，记者来到内蒙古自治区通辽市科尔沁左翼中旗胡硕苏木中心校。中午11时50分，食堂开饭，各式饭菜飘香四溢，餐桌上的学生们吃得津津有味。几乎每个学生结束就餐时，都把饭菜吃得精光，手持光盘走向餐盘码放区。

六年级一班的智媛，正和几名同学一起就餐。老师经常强调爱惜粮食，这里的很多粮食，也都是我们自己种出来的。她说，现在大家都以 光盘 为荣，每次尽量少打饭，不够就再打一份。

记者发现，餐盘码放区一旁的餐余桶十分冷清，几乎无人问津。只有偶尔听到 咚咚咚 的餐盘与桶碰撞的响声时，才知道有人在倒剩菜剩饭了。

我们学校有547名学生，现在都报到了。该校后勤主任杨呼格吉勒图说，每天中午剩菜剩饭不到20斤。

学生以爱惜粮食为荣，既得益于老师的言传身教，也与该校的劳动实践课程有关。

在食堂的蔬菜存放区，一大堆新鲜的大萝卜十分显眼，这是前几天五年级一班师生的劳动成果。我们学校有180亩农田，每个班级有一块 责任田。该校校长吴根柱说，农业生产的春耕、夏管、秋收，全校师生都能参与其中。

一、二年级以观摩体验为主，从三年级开始，学生们就要参与劳动了。该校五年级一班班主任花香说，她和学生们种过大葱、土豆，也采摘过西红柿、拔过大萝卜。

每隔一段时间，花香都会指导学生写下参加劳动后的体会作文。从文字当中，花香感受到了大家对劳动、对粮食的态度。

大家都知道，在食堂吃的米饭蔬菜，很多都是他们亲手种下、收获的。花香说，体验过劳动的乐趣和辛苦，有利于大家更加自觉地爱惜粮食，参与劳动，就是最好的 光盘行动 实践课。

小餐桌大文明 西藏拉萨 文明餐桌 引领新食尚

新华社记者 唐强 侯捷

张贴文明用餐行动标语；建议在菜单上标明菜品分量；积极推行公筷公勺制 为提倡 厉行节约、反对浪费 的社会风尚，西藏自治区烹饪餐饮饭店业协会近日发出 坚决制止餐饮浪费行为 倡议书。记者走访了解到，许多餐饮企业第一时间响应倡议，采取有效措施，将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化工作，力戒 舌尖浪费。

在拉萨万达广场，记者看到，文明用餐、节俭惜福 适度点餐、拒绝浪费 在商场电梯间、走廊过道处，类似的 文明餐桌 提示语随处可见。到了饭店，不少市民来此就餐。餐厅的餐桌上都有 节约粮食 的宣传标语，提醒我们不要浪费，特别是火锅店还有专人提醒，所以我们都是适量点餐。市民马仲民说，即便有时候吃不完，我们也会打包带走，给孩子灌输节约粮食的观念。

除了消费者的自觉外，餐饮店也新招频出，引导文明用餐。从9月起我们对内部员工开展了 光盘行动 主题宣教活动，旨在倡导 文明餐桌 行为，提倡文明用餐的良好风气。拉萨一家川菜馆经理赵兴成说，为了落实好这项活动，该店专门制定了 光盘行动 实施方案，并加强管理，抽调人员现场监督。

节约粮食、杜绝浪费，员工首先要从自己做起。不浪费不仅是一种文明行为，也是对别人劳动成果的尊重。赵兴成告诉记者，餐厅对店内的点餐人员专门进行了培训，要求他们根据顾客人数及其需求，合理提供餐食搭配。通常情况下，如果是8位客人就建议点7个热菜，服务员会提醒并引导客人不多点，不浪费。我们还在店内醒目位置张贴了 提倡剩菜打包 的标志，顾客就餐完毕如果还有剩菜，我们便免费提供打包服务。赵兴成说。

据了解，今年以来，拉萨在全市范围内大力开展文明餐桌 行动。目前，拉萨市各类餐饮服务单位文明餐桌 自主实施率已达75%，群众知晓率已达80%以上。西藏自治区烹饪餐饮饭店业协会会长褚立群表示，今后，拉萨各家餐饮企业要将制止餐饮浪费纳入餐饮生产、加工、服务的全过程，同时将文明用餐的理念融入消费者的日常生活中。

思想减压力 工作添动力 桑植县实行干部 心理健康动态跟踪管理

本报讯 9月14日，在湖南红色百年教育基地会议室，前来培训的56名村（社区）党组织书记随着心理专家的提示，在纸上纷纷画下了自己心中的 房、树、人。现在放松下来，感觉整个身子轻了许多！参加培训的一位村书记感慨地说。

为有效解决基层干部长期超负荷运转带来的身心压力，切实把关心关爱基层干部落到实处，近日，桑植县打破村（社区）党组织书记培训的常规模式，采取分期、分批、分专题的小班 授课模式进行村（社区）党组织书记全员轮训，新增身心养课程，借鉴疫情防控三色管理经验，建立三色心理预警机制，实现业务培训与干部身心健康关注 两手抓两不误，真正做到思想减压力，工作添动力。

据悉，此轮心灵养培训中，桑植县委组织部专门组建了2支心理专家队伍，通过组织线上SCL-90专业测试、房树人绘画测验对村书记进行 心理体检，采集心理数据，同时结合 心理体检 数据，建立对应的红黄绿三色心理预警机制，进行针对性线下互动，实施分类别分层级心理疏导，同步建立个人心理健康档案，实行干部心理健康动态跟踪管理。

目前，全县已有170人村（社区）党组织书记参与线上线下心理测评及解压课程，114名村（社区）党组织书记完成了心理健康 建档。（秦亚）



市中级人民法院开展 禁毒知识进校园活动

本报讯 9月15日，市中级人民法院开展禁毒知识进校园活动。

同学们，知道什么是毒品吗？我知道，毒品会麻痹我们的大脑。活动中，市中级人民法院以互动式教学方式向学生们介绍了毒品的种类、危害等知识。在法治课堂上，授课者结合未成年人涉毒犯罪真实案例，对如何识毒、防毒、拒毒做了深入浅出的讲解，告诫学生筑牢拒毒心理防线，自觉抵制毒品。

据统计，自开展禁毒知识进校园活动以来，市中级人民法院已为各校学生发放宣传册、宣传手册等资料近500份。（本报记者 王妍 通讯员 陶涛）

决胜全面小康 决战脱贫攻坚

群英谱

刘运浓： 衔来橄榄献乡亲

易善任 李享

约了几次，刘运浓答应见面聊聊。

刘运浓，女，1979年出生，慈利县零溪镇人，许家坊土家族乡扶贫站站长。7月初，见到她，她正准备到结对帮扶户家走访。

2015年，刘运浓开始干扶贫工作，因工作出色，2016年被调许家坊土家族乡任扶贫站站长，开始肩负起一个乡的脱贫攻坚使命。

那时，刘运浓的小孩正读初三，丈夫在龙潭河镇交警中队上班，孩子一个人在慈利县城上学。孩子正值初升高关键期，她想多陪陪孩子。把想法跟领导汇报，脱贫攻坚是目前乡里的主要工作，你要站好这班岗，家里的困难克服一下。

就这样，孩子初升高，直到2019年高中毕业。四年时间里，孩子一个人在慈利一中读书，刘运浓夫妻俩奋战在各自的岗位上，到周末才陪陪孩子。

过去，有些村民对帮扶干部和村干部有意见，态度不好，大多是因为他们对村民了解的扶贫政策宣传不到位、解读不到位。从参加扶贫工作伊始，刘运浓就认真学习各种扶贫政策、文件，不懂的到网上查、向同行请教，重要的内容摘抄、收藏。

刘运浓全面掌握了与老百姓息息相关的教育扶贫、健康扶贫、社会保障兜底扶贫等政策。乡、村干部遇到扶贫政策上的问题，都会找她咨询。老百姓对政策的疑惑、不解，通过她的宣传和精准解读，都变得浅显易懂，难题迎刃而解。

南庄村易地扶贫搬迁户朱菊竹，因房屋漏雨，居住环境恶劣，对驻村帮扶干部、村干部有怨言，认为他们不帮她解决问题，居住环境差，将朱菊竹家的居住条件、环境，与易地扶贫搬迁政策规定的条件一一对应，认定她家符合易地扶贫搬迁政策，将其纳入易地扶贫搬迁对象。

全乡共有建档立卡贫困户878户3224人，几年来，刘运浓家家户户到，上门宣讲扶贫政策，沟通关系，推荐就业。每走访一户贫困户，除了工作中的正常登记，她还记录下贫困户的更多信息，以便更好地为贫困户落实政策，搞好服务。

新界村贫困户田宏金，因易地扶贫搬迁到许家坊村，没有就业门路，虽住进了新居却高兴不起来。刘运浓在走访中，了解到他的具体情况，便记在心里。该乡始源公司招工，第一时间推荐他爱人到芦笋基地务工，有了稳定的收入，一家人露出了开心的笑容。

刘站长好，您帮我看一下村里的贫困户档案不规范？来到浮石村村部，村党支部书记蔡金明一看到刘运浓，忙迎进办事大厅，将村里整理的相关扶贫档案拿给她审阅。一页一页仔细翻看，查看到健康扶贫栏，她现场解释，我省贫困人口大病集中救治病种已由2019年的29种扩大到目前的33种，新增的4种是膀胱癌、卵巢癌、肾癌和风湿性心脏病。取消了建档立卡贫困人口大病保险封顶线。同时，对乡镇卫生院和村卫生室缺乏合格医生的问题，国家支持鼓励通过农村订单定向医学生免费培养等方式解决。

不虛此行，又长知识了。同行的乡扶贫专干蔡小艳对刘运浓打心眼里佩服，全乡所有的贫困户都认识她，她不仅解读扶贫政策精准，而且对老百姓态度好，一进村就与贫困户打成一片。

刘运浓干工作吃得苦、霸得蛮，被大家称为 拼命三郎。认识高，思路清，业务精，效果好。乡党委副书记、乡长卓丛涛对她如此评价。