

习近平:坚决制止餐饮浪费行为

中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!“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,今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。

习近平强调,要加强立法,强化监管,采取有效措施,建立长效机制,坚决制止餐饮浪费行为。要进一步加强宣传教育,切实培养节约习惯,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

习近平一直高度重视粮食安全和提倡“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。2013年1月,习近平就作出重要指示,要求厉行节约、反对浪费。此后,习近平又多次作出重要指示,要求以刚性的制度约束、严格的制度执行、强有力的监督检查、严厉的惩戒机制,切实遏制公款消费中的各种违规违纪违法行为,并针对部分学校存在食物浪费和学生节俭意识缺乏的问题,对切实加强引导和管理,培养学生勤俭节约良好美德等提出明确要求。

党的十八大以来,各地区各部门贯彻落实习近平重要指示精神,采取出台相关文件、开展“光盘行动”等措施,大力整治浪费之风,“舌尖上的浪费”现象有所改观,特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。同时,一些地方餐饮浪费现象仍然存在,有关部门正在贯彻落实习近平重要指示精神,制定实施更有力的举措,推动全社会深入推进制止餐饮浪费工作。

据新华社

记者探访发现,大部分人能做到“光盘”,婚宴生日宴浪费还比较多

江苏省餐饮协会倡议:继续光盘,拒绝浪费

探访

大部分人“光盘”,剩下的打包

8月11日下午2点,尽管已过饭点,但莱迪广场地下一层美食城依旧客满。麻辣香锅、鸭血粉丝、凉皮凉面、炒饭盖饭,食客选择很多。上一桌客人刚离开,保洁员胡大姐开始收拾餐盘。这一桌客人没有留下剩饭剩菜,她收拾起来很方便。“来这边吃饭的人基本上只点一两样,剩菜不会太多。”

随后,现代快报记者来到德基6楼的一家餐饮名店,店内依然有不少客人正在用餐。在角落一张还没被收拾的桌上有5道菜,除了其中一盘剩了两个肉丸以外,其他几道菜都被吃得干干净净。工作人员告诉记者,店内基本不会出现剩菜很多的情况,即使有剩菜大部分客人也会打包带走。“如果客人不提,我们也会主动问他们要不要打包,基本不会浪费。”

在新街口商圈,记者随机采访了一些市民,刚用完午餐的钱女士表示,自己通常不会剩菜,如果遇到剩菜太多的情况,都会打包带走。另一位刚刚用完餐的张女士表示,外出用餐时如果剩得比较多,她都会打包带回家。“打包回家还能再吃一顿,比较省钱,不过如果我觉得菜实在不好吃也就不打包了。”张女士说。

也有人比较浪费,7道菜剩4道

探访中,现代快报记者也发现了一些浪费的现象。

在新百B座负一楼一家餐厅,一桌客人刚刚结束用餐,服务员正在收拾桌子。这桌客人点了7道菜,其中3道基本吃完,有3道菜稍有剩余,一碗面条几乎一口没动。该店服务员表示,一般40%~50%的客人有剩菜时都会打包,而且他们也会提醒客人不要点太多,“有时候客人觉得菜不符合口味,或者不方便带走,就不会打包。”她说。

莱迪地下一层美食城一名服务员表示,年纪大的人无论饭菜好不好吃,基本都能吃完,“但有些年轻人喜欢一次点很多菜,又吃不完。像有些炒饭类的吃了一口就扔了,太浪费了!”

南京部分店推“半份菜”“小份菜”

为避免浪费,南京一些店推出“半份菜”“小份菜”服务。

一家火锅店自开业以来就推出了半份菜。火锅店的半份菜以蔬菜类居多,而像毛肚等荤菜类,则有大份小份可以选择。该店一名工作人员表示,半份菜很受欢迎,“客人能花更少的钱尝到更多菜品,也不会出现点多了吃不完的现象,大多数客人都选择半份菜。”

而另一家淮扬菜系的饭店经理则表示,为了让顾客尽可能品尝到更多特色菜肴,最大限度地避免浪费,今年上半年店内也推出了“小份菜”服务。“小份菜推出后很受顾客欢迎,一般三五个人结伴用餐的客人,都会点小份菜。”

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”8月11日,现代快报记者探访了南京新街口一些餐饮店,发现大部分人都做到了“光盘”,但也有少数浪费现象依然存在。业内人士表示,尤其是婚宴、生日宴,有的一桌浪费约四成。

当天下午,江苏省餐饮行业协会表示,他们已联合80家行业协会组织集体倡议:继续光盘,拒绝浪费。

现代快报+/ZAKER南京记者 刘赞 陆雨潇 张瑜 赵丹丹 文/摄

倡议

省餐饮行业协会:提倡光盘,拒绝浪费

于学荣告诉现代快报记者,省餐饮行业协会联合省内80家餐饮行业协会组织集体发出倡议,希望继续倡导“光盘行动”,杜绝浪费。

“首先还是要加强宣传,在我们各大餐饮企业店内张贴‘厉行节约、反对浪费’等标语,营造良好的消费环境。”于学荣说,要倡导消费者适量点餐、适度消费,吃多少点多少,吃不完就打包,提倡餐饮商家为消费者提供打包盒、打包袋。

在菜品制作环节,于学荣建议餐饮企业制作小份菜,推广位上菜。“注重文明用餐,在餐桌上放置公勺、公筷等。”他说,希望餐饮企业从我做起,对消费者多多宣传。

于学荣强调,要继续开展“光盘行动”,通过标准制定、政策宣贯、立法调研等工作,建立起长效机制,营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

现状

婚宴等宴席浪费较严重 有时一桌浪费约四成

早在2013年,为响应“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的精神,现代快报就联合省餐饮行业协会等多部门发起“光盘行动”,反对“舌尖上的浪费”。在省餐饮行业协会执行会长于学荣看来,这些年消费者的自觉行动正在逐渐形成,倡导文明用餐,杜绝浪费等标识牌在餐馆、饭店等随处可见,打包成为不少人外出用餐的自觉行为。

“在常态化疫情防控阶段,婚宴、生日宴等宴席恢复比较快,目前餐饮浪费主要集中在宴席上。”于学荣告诉现代快报记者,一般婚宴、生日宴等宴席桌数不少,每一桌的菜品也比较多,这就造成浪费严重。“尤其部分地区铺张浪费严重,过分讲究排场,一桌婚宴上的菜品大约浪费40%。”他说,还有部分朋友、商务宴请中,也还是存在一些浪费行为,好面子点多了菜肴造成吃不完浪费的情况。

探索

遏制浪费,南京正研究“多产生垃圾多收费”办法

据了解,目前,南京每天产生8800吨生活垃圾,相当于玄武湖如果抽干不到两年就被填平,其中按南京城市人口测算,每天要产生750吨餐厨垃圾。现代快报记者了解到,今年11月1日要实施的《南京市生活垃圾管理条例》中提到,餐饮经营者应当在餐饮服务场所设置不剩菜的醒目标志,提示消费者适量点餐。同时,南京也要落实生活垃圾从源头减量控制要求,按照垃圾产生者付费原则,建立计量收费、分类计价的生活垃圾处理收费制度。

南京市城管局相关人员表示,这就意味着未来不管单位、个人还是饭店,谁产生垃圾多,谁付费就多,这样可以一定程度上起到遏制浪费的作用,让垃圾从源头减量。目前,具体办法还在研究中。



扫码看视频