

珍惜盘中餐，狠刹浪费风

——各地积极行动坚决制止餐饮浪费

□ 新华社记者 陈俊 褚晓亮 孟含琪

民以食为天，食以俭养德。习近平总书记近日再次强调要制止餐饮浪费行为。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！他强调，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。

总书记的重要指示在全社会引发广泛共鸣，一场号召人们珍惜粮食、对餐饮浪费行为说“不”的行动正在全国开展：各地各部门出台举措建立长效机制，分餐制、半份菜、“N-1”点餐模式让“光盘行动”有的放矢；餐饮企业更是通过供给侧改革思维打造绿色厨房，让“光盘行动”再升级、更彻底……

对餐饮浪费行为说“不”

一饱之需，何必八珍九鼎？三餐之盘，定要多一干二净。勤俭节约一直是中华民族的传统美德。党的十八大以来，在党中央的大力倡导和有力推动下，“光盘行动”广泛开展，“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。

但一些地方仍然存在餐饮浪费现象，一些人在餐饮消费中片面追求“上档次”，用餐往往“只点贵的，不选对的”；在婚嫁嫁娶等聚餐活动中，“点得多，吃得少”依然大量存在；在一些单位、学校的食堂，食物浪费现象触目惊心……中科院公布的一项从2013年至2015年的调查结果显示，中国餐饮食物浪费量约为每年1700万至1800万吨，相当于3000万到5000万人一年的口粮。

今年全球疫情的发生，使粮食安全的重要性更加凸显。对此，各地出台措施建立常态化机制，形成坚决对餐饮浪费行为说“不”的常态。成都将每年8月11日设定为“光盘行动”宣传日，今年还举行了开放活动。活动现场，环卫工人拉家常，生动地向市民们宣传“光盘行动”，现场的市民还加入“光盘群组”，共同晒出自己的“光盘”。成都还制定出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》，倡导厉行节约，切实抵制餐桌浪费。

厉行节约，杜绝浪费，党政机关率先垂范。近日，中央和国家机关工委发出公开信，倡议中央和国家机关广大干部职工迅速行动起来，在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率，自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的理念内化于心、外化于行。

各地党政机关纷纷行动。8月12日，山西省直属机关事务管理局出台通知，提出全省党政机关食堂及公务接待用餐要带头坚持厉行节约，制止餐饮浪费行为，特别是要加强国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，中央各部委积极响应。商务部召开工作座谈会，会同多部委、行

业协会、餐饮企业代表和专家学者研究讨论提倡勤俭节约、制止浪费的有关举措。下一步，商务部将完善餐饮节约规范，出台制止餐饮浪费的措施，建立制止餐饮浪费的长效机制。文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准，将对反对食品浪费的内容列入其中，还将组织开展制止餐饮浪费专项行动，积极引导景区景点、饭店民宿、旅游餐饮等切实履行社会责任，加强行业自律，倡导文明旅游。

为了制止餐饮浪费行为，全国多地餐饮业创新服务，推出不少促进节约粮食的“好点子”“小妙招”。在一向讲究大锅炖、大盘菜的东北，小份菜悄然流行。午餐时间，长春一家名为“砂唐居”的餐馆，20多名顾客正在就餐，每张餐桌上摆放的是小碟装的炖菜和炒菜。有客人吃完离开后，菜碟里仅剩一点汤汁。“东北大锅炖也可以用精致的小碟装。”饭店老板孙瑞说，将红烧狮子头、炖排骨制成小份菜，不浪费，价格便宜，还能让顾客多品尝几道特色菜，深受大家喜爱。

在杭州，一些餐厅及时更新手机点餐系统，每道菜都能做成小份菜。在成都，中心城区

以供给侧改革思维打造绿色餐饮业

由于不被重视，后厨经常是浪费最严重的地方之一。全国各地餐饮业在制止餐桌上浪费的同时，更在后厨“刮起节约风”，以供给侧改革思维打造绿色餐饮业。

在河北临城县一家川菜饭店，风味独特的辣酱颇受客人喜爱。“为了从食材源头减少浪费，我们把做鱼使用过的配料进行二次开发，研发出辣酱免费赠送给客人。”饭店负责人麻先生说，“一条鱼，鱼头、鱼身、鱼尾都可被做成不同菜品。”

在国内，不少餐馆通过提高食材出成率和利用率，减少食材浪费和厨余垃圾产生。广州酒家体育东分公司店长何艳芬说，饭店将原材料剩下的一些边角料做成菜品，供自家员工食用，“比如清炒时蔬剩下的一些青菜根部，我们会剁碎了煮成青菜粥当夜宵吃，味道还不错。”

山西会馆分店经理富燕飞说，企业根据每日经营和顾客预订情况随时调整采购计划，针对后厨“洗菜常流水、没菜不关火”的浪费行为也加强考核，杜绝此类现象发生。

一些饭店还在推进餐厨垃圾集中化处理。记者从四川海底捞餐饮股份有限公司了解到，全国各门店积极响应各地垃圾分类政策，顾客食用后的锅底将统一倒入油水分离器，通过对底渣、果皮渣等食物挤压处理，上层残渣进入厨余垃圾桶，实现油水分离，减少餐厨垃圾；门店菜品由公司供应链统一冷链配送，其中根茎类和叶菜类净菜由中央工厂集中加工后配送，减少餐厨垃圾的产生。

互联网、大数据也成为餐饮精细化运营的重要帮手。一些餐厅通过数据分析计算不同周天的用货量，定期更换点单量低的菜品，以此开源节流。

新华社北京8月18日电

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下——新时代新作为新篇章

业协会、餐饮企业代表和专家学者研究讨论提倡勤俭节约、制止浪费的有关举措。下一步，商务部将完善餐饮节约规范，出台制止餐饮浪费的措施，建立制止餐饮浪费的长效机制。文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准，将对反对食品浪费的内容列入其中，还将组织开展制止餐饮浪费专项行动，积极引导景区景点、饭店民宿、旅游餐饮等切实履行社会责任，加强行业自律，倡导文明旅游。

创新服务将“光盘行动”进行到底

走进长春凯悦酒店后厨，厨师正将一份牛腩土豆分装在5个小餐盘中。如今，该酒店大力推行分餐位上菜。“分餐而食的方式不仅实现了健康文明就餐，也有助于节约粮食，实现光盘。”酒店餐饮总监张洁说。

2万多家餐厅推出半份菜服务。“量入点餐”也在成为新风尚。“建议您少点一些。”哈尔滨一家酒店前厅经理孙立梅正在劝客人。她介绍，酒店实行“N-1”点菜法，顾客按照就餐人数减1的份数点菜，如果点多了服务员就会及时提醒。南京部分饭店则推出了新岗位——点餐师，其会根据用餐人数、年龄、忌口、偏好等条件，帮顾客点出一桌菜品丰富、数量恰好的菜肴。

一些饭店还推出了“光盘族打折”等优惠活动。午餐时间，太原德得轩自助烤肉店内，有顾客正在参加抽奖。门店经理郑翠萍说，自助餐厅有多剩菜扣押金制度，但餐厅提出“光盘就奖钱”。如果顾客没有剩菜，餐厅就会以抽奖方式赠送小礼品。“虽然会增加一些成本，但在制止餐饮浪费行为上有正面引导作用。”郑翠萍说。

成由勤俭败由奢

□ 新华社记者 杨柳

近日习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，指出餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！强调坚决制止餐饮浪费行为。这一告诫既是治当下，也是管长远。

勤俭节约为持家之本，艰苦奋斗是治国之要，这是亘古不变的真理。在漫长的历史中，粮食始终是人们追求美好生活的出发点和归宿点。“成由勤俭败由奢”是解读众多朝代兴亡更迭的一把密钥。中华民族自古以来就有敬天惜粮、勤俭节约的传统。“俭以养德”“克勤于邦，克俭于家”“俭节则昌，淫佚则亡”等内涵丰富的古训，浓缩了一个民族对个人和国家长远发展的深刻思考。

随着经济发展、社会进步，“吃不饱”渐渐成了老辈人口中的“那时候”，人们现在不再为食不果腹发愁。或是出于攀比或是炫耀等心态，请客、接待、聚会时多点、多剩有时反倒成了有面子。然而，促进消费不等于浪费。如今的富足源于大自然的馈赠，来自科研人员的夜以继日，有赖农民的辛勤劳作，来之不易，需倍加珍惜。

古今中外，大到邦国、小到

家庭，无不是兴于勤俭，成于奋斗，亡于奢靡。不论国家经济水平发展到什么程度，不论人民生活改善到什么地步，艰苦奋斗、勤俭节约的传统都不能丢。物质生活越丰富，越需要与之匹配的现代社会文明理念。当前，我们即将夺取全面建成小康社会伟大胜利，踏上实现第二个百年奋斗目标的新征程，在根本的吃饭问题上，依然要有危机感、紧迫感、责任感。其实，饥饿离我们并不遥远。数以亿计的中国人基本解决温饱问题，是在1984年底，不过是30多年前的事情。如今，脱贫攻坚还有很多难啃的硬骨头，夯实农业基础仍有许多工作要做。联合国世界粮食计划署执行干事戴维·比斯利前不久曾表示，全世界每天还有8亿多人挨饿。“仓廪实，天下安。”杜绝浪费、厉行节约从来就是发展中所遵循的根本之道。

为了更加美好的未来，坚守“粮”心、践行节约应该一以贯之，始终成为我们每个人的自觉行动。

新华社北京8月19日电



左图：8月13日，安徽省阜阳市小学生们在“文明餐桌、光盘行动”倡议书上签名。

右图：河北省邢台市南和区和阳镇一家餐厅摆放标识，提醒消费者节约饮食。

王彪摄

张驰摄

遏制“舌尖浪费”，“新招”如何尽快形成长效机制？

□ 新华社记者 梁建强 杜康 胡洁菲 吴剑锋

多地餐馆推出半份菜、小份菜，多人就餐时倡导“N-1”点餐，餐后倡导打包……近日，记者在湖北、上海、福建等多地走访发现，着力推动厉行节约、遏制“舌尖浪费”，部分行业协会、餐饮单位“新招”频出。新举措能否得到有效落实？哪些浪费现象易多发？如何才能更好尽快构建长效机制？

厉行节约，多地发出新倡议、出“新招”

一份倡议书，近期在江城武汉广为传播。这份由武汉餐饮业协会发出的倡议书中，明确提出——推行“N-1”点餐模式，即10位进餐客人点9个人的菜，不够再加菜品，确保顾客在吃好的同时，从源头杜绝餐饮浪费；针对两、三位客人进餐，餐饮单位推出半份菜和小份菜，在节约的前提下，以满足消费者品种多样化的需求……

武汉餐饮业协会有关负责人透露，近期发出倡议，也是希望能够进一步巩固“光盘行动”的成果，切实培养节约习惯。

福州市餐饮烹饪行业协会8月12日也发出倡议书，倡导把好“点菜关”“收盘关”，厉行节约。在福州市聚春园酒店，记者看到，小份菜和拼盘菜成了桌上常客，点餐时，针对部分雷同菜品，服务员还会提醒顾

客避免浪费。

记者在上海探访时发现，“节约粮食不浪费”的倡议，已在上海多个商圈展示。在上海世博源商圈，商场内醒目的位置均张贴了鼓励“光盘”的海报，而位于核心区域的大屏幕上，“节约粮食”“杜绝浪费”“珍惜粮食就是爱护劳动成果”等宣传内容同样醒目。

上海浦东新区文明创建处处长卢霞介绍，目前，当地也在跟第三方外卖平台合作。“我们希望这些外卖平台上的餐饮企业，能够为消费者在菜品分量上提供更多选择，比如半份、一份、一人份、两人份等。”

浦东新区还与社会组织“食物银行”合作，通过“食物循环”等活动，推行节约理念。“我们在全区设置了25个食物循环点，推动超市、家庭、个人把过量食品投放到循环点，通过规范性流程和操作，把食物分享给有需要的人。”卢霞说。

部分浪费问题依旧多发频发

“舌尖上的浪费”问题，究竟有多严重？“餐饮业平均食物浪费量约为每餐每人93克，浪费率约为12%。人均食物浪费量因城市、餐饮类型、就餐目的等因素的不同而存在显著差异。结合城市餐饮人数计算，中国城市餐饮每年食物浪费总量约为1700万吨。”这是中国科学院地理科学与资源研究所2015年对北京、上海、成都、拉萨195家餐饮机构3357桌消费者行为的调查。

“1700万吨被浪费的食物，相当于2015年全国粮食产量的3%。”中国科学院地理科学与

资源研究所研究员成升魁说。

几年过去，餐桌上的浪费情况依然严重。“餐馆规模越大，食物浪费越严重，因为大型餐馆的商务聚会、朋友聚会、宴请活动比较多，在这些场合里，大家更注重面子，而不是肚子。”成升魁说。

8月17日中午，记者在一家正在举办婚宴的大型酒店走访时看到，客人们已经陆续离席，但餐桌上还有较多的剩余，有些菜剩下一半以上。

“过去，有时一家餐厅的剩菜，能养活一个猪场。”福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰介绍，有人认，菜吃光了，就意味着菜点少了，显得主人不够热情。“为了面子，10个人点18道菜甚至20多道菜是常见现象。”

部分自助餐厅和单位食堂也是浪费问题的“重灾区”。湖北咸宁市烹饪酒店行业协会有关负责人介绍，自助餐一般实行定额收费，有的客人在取餐时量较大，但又不能吃完，导致出现浪费问题。

“一元餐”是一些单位提供给员工的福利之一，单位给食堂承包方一定补贴，从而使员工用餐价格低至“一元”。但便宜的饭餐也让价格失去了其调控作用。一方面，员工在“不就是一元钱吗”的心理暗示下容易浪费；另一方面，由于可观的补贴，食堂承包方也没有成本意识和制止浪费的动力。

中小学食堂，浪费问题同样不容忽视。成升魁介绍，校园餐饮质量与学生浪费行为密切相关，食物种类选择太少、口味欠佳是主要问题。此外，对比盒饭、自助餐、组合套餐三种校

园餐饮提供方式，盒饭的浪费最为严重。“而不良的饮食习惯和食育教育的缺失则是校园食物浪费的根源。”成升魁说。

从“口头”到“手头”，建立长效机制是关键

如何让“遏制浪费”不再停留在口头上，建立起“节约食物”的长效机制？华东政法大学教授韩强认为，“餐厅需提供半份菜”等做法经充分探讨后可以法规的形式固定下来。“规范的主体对象很有讲究。对老百姓的用餐习惯，要倡导；针对餐饮服务企业，可以探索用强制性的规范措施。”

武汉餐饮业协会计划把相关倡议书的落实情况，纳入协会的相关评比工作之中。福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰介绍，协会计划把禁止餐饮浪费作为硬性指标，列入福州市十佳餐馆和十佳名厨的评比中。

上海市有关部门表示，未来将着手建立关于餐饮浪费行为的举报投诉、专项检查等制度机制；指导推动相关部门、行业协会将“光盘行动”等要求纳入文明餐厅、放心餐厅、绿色餐厅评选指标体系，探索设立餐饮业“红黑榜”名单。

厉行节约，培养节约粮食的社会氛围至关重要。卢霞认为，节约粮食的理念要从青少年抓起。“我们正在跟区教育局部门沟通，未来在学生食堂提供更为合理的餐饮搭配，包括分量更精准的餐品。”

新华社武汉8月18日电

从这些指标看全面建成小康社会成就

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把人民对美好生活的向往作为奋斗目标，出台实施了一系列惠民政策措施，衡量我国小康社会建设的指标明显改善，主要民生指标达到或超过中等偏上收入国家平均水平，全面建成小康社会取得历史性成就。



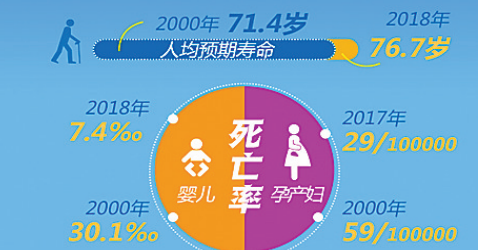
人均国民总收入 (GNI)



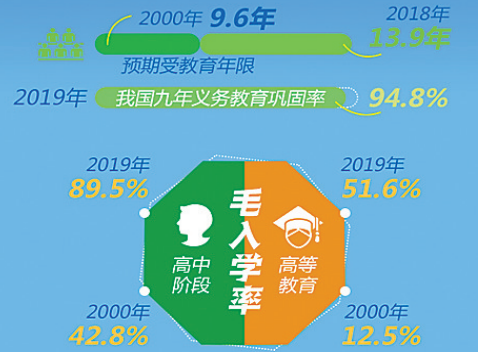
人类发展指数 (HDI)



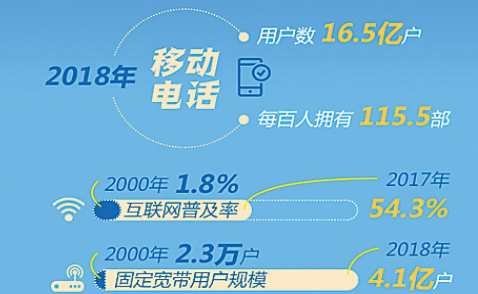
国民身体素质



国民文化素质



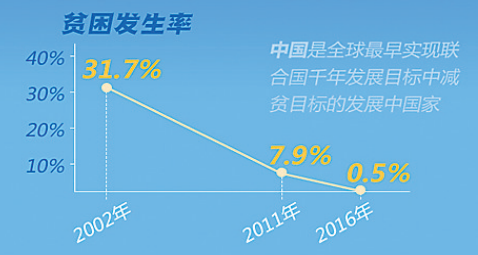
信息化生活



快递业务量



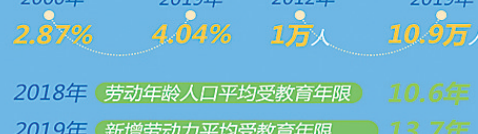
贫困人口



教育事业



国家财政性教育经费支出



2018年: 劳动年龄人口平均受教育年限 10.6年; 2019年: 新增劳动力平均受教育年限 13.7年

