

实施有力举措 培养节约习惯

积极行动 坚决制止“舌尖上的浪费”



民以食为天。杜绝餐饮浪费绝非小事,而是关乎社会稳定、民心稳固的大事。习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示,“餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!”连日来,我省政府部门、餐饮企业、行业协会、各高校等积极行动,出海报、发倡议、定措施,拒绝“舌尖上的浪费”,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的良好氛围。

党的十八大以来,我省各地各部门相继出台相关文件、开展“光盘行动”等举措,大力整治浪费之风,餐饮浪费现象有所改观,特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。然而,切实杜绝餐饮浪费,还必须制定实施更有力的举措,切实培养节约习惯,推动全社会坚决制止“舌尖上的浪费”。



不做“剩饭客” 争当“光盘族”

8月13日8时50分,省城山西会馆十二院城分店,在总经理高绍明主持下,全体员工开始了新一天的早会。与以往不同,当日早会增加了一项特别的内容,全体员工认真学习了习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示,并聆听了厉行节约全馆倡议书。

“记得小时候,家里人难得吃一顿肉,每逢单位改善伙食,父亲总是悄悄把自己碗里的肉分出来,晚上带回来留给我们吃。”追忆过去岁月,高绍明感慨万千。如今,身为山西会馆餐饮文化有限公司总经理,他时常会把自己的经历讲给员工们听。“时光飞逝,改革开放后中国发生了翻天覆地的变化,但任何时候,咱中国人勤俭节约的优良习惯和光荣传统都不能丢!”

“30年来,山西会馆不断全方位提升管理和服务水平,始终将‘厉行节约、反对浪费’作为社会责任去践行。”高绍明说,“拒绝浪费,从厨房抓起,我们充分利用食材边角料,把萝卜皮儿、白菜帮子做成了可口的

下饭菜;拒绝浪费,从员工抓起,餐前齐声诵读《感恩词》,唤醒每个人的节约意识;拒绝浪费,我们引导消费者适量点餐,餐后主动打包。我们将山西历史文化深植于企业发展之中,把诵读《感恩词》作为省内外中小学生在山西会馆研学的体验项目,深入推广。”

不做“剩饭客”,争当“光盘族”。记者走访发现,黄河京都大酒店、百姓渔村、京都饺子等多家饭店餐饮企业始终践行“厉行节约、反对浪费”的社会风尚,创新手段,用恒久之功推进全社会制止餐饮浪费工作。很多饭店还与与时俱进创新宣传方式,利用宣传屏幕、公众号、小程序、直播等方式,宣传节约生活理念。许多餐饮企业负责人表示,期待从制度建设发力,加强立法,强化监管,采取有效措施,建立长效机制。



历览前贤国与家,成由勤俭破由奢。能不能坚守艰苦奋斗精神,是关系党和人民事业兴衰成败的大事。习近平总书记近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示,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。

“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。”习近平总书记历来非常重视粮食安全问题,对“厉行节约、反对浪费”的要求一以贯之,此次在全国疫情防控常态化的特殊时期,再度鲜明指出餐饮浪费的严重性、珍惜粮食的必要性,字字千钧,语重心长,谆谆告诫,发人深省。仓廪实,天下安。粮食安全,关乎人民生活幸福和国家长治久安。既要在粮食增产增收上做好“加法”,也要在杜绝食物浪费上做好“减法”。尤其要清醒认识到,粮食再丰产丰收,也经不起肆意挥霍浪费,节约粮食的传统美德任何时候都不能丢。全省各地各部门必须立即行动起来,坚决贯彻落实习近平总书记重要指示精神,制定实施更有力的举措,用规矩构筑起厉行节约、反对浪费的堤坝,狠刹餐饮浪费歪风。

以更有有力举措制止餐饮浪费,需加快建立制度约束。党的十八大以来,各地区各部门采取出台相关文件、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。同时,一些地方餐饮浪费现象仍然存在。那些曾被津津乐道的“半份菜”,多半悄然退出菜单,免费“打包”的提示宣传也鲜见了踪影。诸如此类的现象提醒我们,遏制“舌尖上的浪费”,必须长期坚持下去,留住那些行之有效的好举措、好做法,尚需进一步弥补刚性约束层面的保障,建立一整套管根本、管长远的制度。从法治和管理入手,靠制度之力挤压餐饮浪费行为存在的空间。通过加强立法约束,制定制止餐饮浪费的法规,完善餐饮节约规范,出台褒奖节约、惩戒浪费的政策措施,从而构建有效制止餐饮浪费的长效机制。

以更有有力举措制止餐饮浪费,需切实强化监督管理。餐饮浪费问题具有反复性和顽固性,容易出现抓一抓就好转、松一松就反弹的状况。扫除积弊陋习,不可能一蹴而就、毕其功于一役,向餐饮浪费坚决说“不”,重在建章立制,贵在落地执行,成在常抓不懈。一方面,应清晰明确责任主体,厘清各职能部门、行业协会、食品生产加工企业、餐饮服务机构和顾客各自所承担的责任义务,建立针对铺张浪费的责任追究机制,以精细化管理抓好粮食生产、储存、加工、运输和消费环节的节约工作;另一方面,应明确监督主体,针对宾馆、餐饮饭店和学校、机关、企事业单位食堂存在的餐饮浪费现象,监管部门及时采取警告、公示、训诫、处罚等手段予以纠正。切实从强化监管的层面,确保制止餐饮浪费工作的系统性、科学性、坚决性和长期性。

纵观古今,善治天下者,都以俭为兴天下之道。积极创新、综合施策,善用制度的尺子确立崇俭抑奢、杜绝浪费的正确导向,坚决制止“舌尖上的浪费”,方能更好地实现节用裕民、节俭兴国。

山西日报评论员

以更有有力举措制止餐饮浪费



尊重劳动 杜绝“舌尖上的浪费”

舌尖上的浪费有多可怕?据统计,我国每年浪费的粮食约3500万吨,接近全国粮食总产量的6%。全国餐饮业人均食物浪费量约为每餐每人93克,浪费率约为12%,大型聚会浪费达38%,校园盒饭有13%被扔掉。疫情、洪灾、旱灾影响下,今年我国夏粮再获丰收,然而,从中长期看,粮食安全这根弦一刻也不能放松。

8月14日,记者在太原理工大学各个餐厅看到“光盘行动”“文明就餐公约”“勤俭节约文明就餐倡议书”“俭以养德”等醒目的宣传标识。国际合作处李万峰老师暑期经常在学校餐厅就餐。他说:“学校

在各餐厅推出了营养简餐、小份菜、半份菜、双人餐等多种形式,大家可以酌情购买,有效减少了浪费。”正在就餐的研究生张震阳告诉记者,学校会不定期通过微信公众号推送关于食品安全和倡导节约的文章,教育引导从一粥一饭开始,养成良好的节约习惯。饮食服务中心生产经营部部长周勇表示,中心会在每学期定期开展“食堂开放日”“就餐反馈座谈会”等活动,了解师生需求,科学制定食谱、优化餐食搭配,避免浪费。

“高校是育人阵地,倡导节约、尊重劳动是育人的重要内容。”山西省高校后勤协会会长、太原理工大学副校长吴斗庆认为,节约不是一句口号,目的是尊重劳动,物尽其用。我们要下更大力气,在全校范围内营造“浪费可耻、节约为荣”的良好氛围。

当日,山西省高校后勤协会发出“坚决制止餐饮浪费行为”倡议书,倡议各高校餐饮部门积极与多部门配合,建立学生志愿者队伍,向全体就餐师生传导适量点餐、光盘行动的文明风尚,营造节约氛围,在全省高校推动绿色、节约的餐饮文化风气。



摒弃不良习俗 启动“餐桌革命”

8月12日,山西省烹饪餐饮饭店行业协会办公室内,认真学习过习近平总书记重要指示的工作人员正忙着起草《关于开展制止餐饮浪费共文明餐桌活动的通知》。大家从婚宴餐桌谈到高校食堂,从强化监管谈到立法层面,字斟句酌,认真讨论。

“当前,最多的浪费发生在婚宴、生日宴等宴会场合,就餐人数越多,越容易产生浪费。”山西省烹饪餐饮饭店行业协会会长冯守瑞说,“我们要以高度的责任感和使命感宣传引导消费者摒弃‘讲排场、要面子’等不良习俗,消除宴会聚餐浪费严重的陋习。倡导餐饮服务单位与消费者签订‘宴会餐桌避免浪费承诺书’,全力推行‘适度点餐、避免浪费’等引导服务。”

如何从根本上制止餐饮浪费?冯守瑞结合国外研学经历认为,拒绝浪费,倡导文明聚餐,可探索宴会“分餐制”模式。有条件的餐饮企业可参照世界厨师联合会的烹饪竞赛标准,宴席“分餐位上”,启动有利于健康中国的“餐桌革命”。

同日,山西省饭店业商会携手阿里巴巴本地生活、太原市旅游饭店协会,联合发布《关于“坚决制止餐饮浪费行为 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”倡议书》,从创新宣传方式、转变经营模式、加强企业自律等方面提出了简单务实、便于操作的方案。

山西省饭店业商会会长潘建民表示:“避免源头浪费,是杜绝餐饮浪费一个很重要的方面。餐饮企业应不断提升管理方式,从采购、仓储、加工、管理、服务等环节入手,加强智能管理软件的应用,减少各环节的浪费。将节约光荣、浪费可耻的理念贯穿到每一个从业者心里,并制定相应的奖励机制。”

省商务厅等10部门曾发布关于推动绿色餐饮发展的通知。其中提到倡导绿色发展理念,推进餐饮节约常态化。省商务厅服务贸易和商贸服务业处处长杨柳青说:“通过一系列举措引导顾客文明用餐,养成节俭消费的良好习惯。在具体实践中,收到了良好的效果。”

(闫杰)

据《山西日报》