

民生一线·节约食物 反对浪费

勤俭节约是中华民族的传统美德。餐饮行业应深化“光盘行动”、促进行业自律,确保餐饮浪费得到有效遏制。张贴节约标识、设立“红黑榜”管理制度、推出小份菜……不少地方积极探索,遏制“舌尖上的浪费”。一些挑战也同时存在,如游客尝鲜易导致浪费、自助餐押金制执行不严、大型宴请打包意愿低等。为深入了解餐饮行业减少浪费的措施和成效,记者到各地餐厅进行了探访。

节约标识随处见 设“红黑榜”促管理

甘肃省定西市渭源县商业街上,马有利的红灯笼火锅店坐满了食客。马有利忙活了一晚上,却显得挺轻松:“大家吃得好,也不浪费,一晚上三四十桌,厨余垃圾只盛了2个小盆,4个服务员十几分钟就收拾完了。”

店里的墙上挂着“浪费可耻,节约光荣,拒绝餐饮浪费”和“一米一粟得之不易,光盘行动从我做起”的条幅。店里大厅的12个卡座,10个包厢的饭桌上,也都配备了提醒节约粮食的桌牌。

在渭源县570多家餐饮店里,县市场监管局免费提供了桌牌、海报等物料,提醒大家节约粮食、反对浪费。

2024年,当地还设立“红黑榜”动态管理制度,围绕制止餐饮浪费、创建文明餐桌的主题,全县累计出动执法检查人员786次。遇到重大节庆、会议、论坛和展会,还会定点检查,对不符合要求的,下发责令整改通知书、予以行政警告等。

位于浙江省杭州市西湖边的百年老店“楼外楼”,进门处,“不剩菜、不动酒、不吸烟”的文明餐桌行动宣传板十分醒目。进门后,有文明餐桌宣传员引导顾客。“文明餐桌宣传员也是服务员,负责待客的同时,还会提醒客人文明就餐,避免浪费。”工作人员介绍。

西湖边的另一家老字号餐饮店“知味观”一楼大厅里,立着“拒绝舌尖上的浪费”等宣传展板。记者逛了一圈,发现大部分顾客都能做到光盘,剩的多为汤羹。小吃点心区点餐窗口旁、桌子立牌上、纸质版菜单上都有关于不剩饭、不剩菜的提醒。

杭州市以餐饮企业、外卖平台、网络直播、单位食堂、中央厨房为重点,开展检查执法。2024年,杭州市市场监管部门发布反餐饮浪费“红黑榜”43期,通过公示正反典型的方式,以案促改,促使餐饮单位落实反餐饮浪费主体责任。此外,杭州市市场监管部门还将反食品浪费法相关内容纳入餐饮企业食品安全总监和食品安全员培训。

2024年以来,杭州市市场监管部门通过短视频、车站灯箱广告、公益海报等方式发出反食品浪费倡议。市食品安全监督协会组织会员开展“餐饮文明”专项活动,多地持续开展“随机查餐厅”直播活动。

游客尝鲜需防浪费 制作环节加强监管

在反对食品浪费方面,也有需要注意的新问题。“外地游客多,大家想尝鲜,但如果口味不合适,有可能就造成浪费。”马有利表示,有的游客往往会多点几种菜品,对于不太喜欢的,既吃不完,也不打包。

在马有利看来,解决这类问题,除了饭店更多地提醒,更详细地介绍,还需要游客配合:“组团来的游客,如果点菜的时候每个人都参与、交流好,口味适应性就会更强,各吃所爱,最后剩的就少了。”

菜品节约,搭配的小食和调料也不能忽略。渭源县的这家火锅店进门处,放着10多个小料盆,供消费者自由搭配。一些小朋友跟随家长来,喜欢上这种动手操作的感觉,不仅自己调制料碗,还给全桌人调制。孩子们有时候会“玩上瘾”,调制的料碗数量远远超过所需。一个料碗不大,但如果这样的行为多,浪费也不少。“这是大部分火锅店都面临的问题,我们希望家长们能正确引导孩子,不要浪费。”马有利说。

自助餐常常是餐饮浪费的重灾区。在杭州市区的一家网红海鲜自助餐厅前台,记者购买了双人共计212元的自助餐,还缴纳了50元押金。单据显示,用餐时间为2个小时。按照规定,如果用餐超时或残留食物超过200克,押金将不退还。

正值周末,顾客很多。记者看到,多数食客都能够遵守规定,将拿取的食物吃完,即使有剩余,也不多。不过,有少数食客浪费超量。店内服务员说,多数情况下顾客吃得比较干净,“真的出现浪费,只要不过分也不会处罚,但如果确实浪费较多,我们看不下去,会和前台报告,不退押金。”

不过,记者就餐结束后发现,并未有人来查验。“我们这类自助餐厅都是微利经营,多数情况下,出于客流的考虑,不会真的去罚。”前台工作人员表示。

杭州餐饮旅店行业协会相关负责人表示,商务宴请、婚宴等,考虑到面子、卫生问题,绝大多数食客都不太愿意打包剩饭剩菜。如果使用公筷公勺进餐,人们会更接受将菜品打包。

除了端上桌后的浪费,餐食制作环节的浪费也不容忽视。“目前,菜品制作环节造成的餐饮浪费现象更加严重。”江西省南昌市餐饮(烹饪)行业协会副会长邓丹说,比如一个萝卜,左削一下,右削一下,只用很小一块;一棵青菜,只用中间最嫩的一点,其余全部扔掉;食材准备不合理,买多了放久了导致变质……协会通过组织交流学习、经验分享等活动,引导餐饮企业采取完善食品制造流程、合理制作菜单、标明建议用餐人数等举措,减少浪费。

小份菜品合理配置 鼓励打包方便顾客

江西省南昌市的一家特色餐饮店门口排着长队。工作人员反复用喇叭喊:“门店排队人多,餐品可以直接打包带走。”

记者排队进入店内,点餐时,发现店内的菜品多以小份形式推出,价格不贵,种类比较丰富。用餐过程中,记者观察到,大部分顾客都可以将自己点的菜吃完。这家店在外卖服务平台上推出了56元的双人套餐、120元的江西小炒双人餐和204元的招牌四人餐,套餐内菜品不算多,许多选购了套餐的人还会额外点一两个菜品。饭店有3个包厢,每个包厢可容纳7到10人,一般会点10多个菜,就餐后所剩菜量不超过1/10。

“我们店的菜分量不是很大,这样,想尝鲜的客人可以多点几种。目前来看,就算吃不完,许多人也会主动提出要打包。”一名服务员说。

江西省南昌市西湖区市场监管局持续开展厉行节约、制止餐饮浪费专项行动。相关负责人介绍,西湖区市场监管局在日常监督检查中进行广泛宣传,将制止餐饮浪费工作作为日常监管重点工作之一。同时,制定餐饮行业诚信经营工作方案,将制止餐饮浪费工作纳入餐饮行业诚信经营评定内容,把制止餐饮浪费相关知识纳入从业人员食品安全操作规范知识培训考核考试,从业人员上岗前便接受了制止餐饮浪费培训。

2024年,渭源县号召全县餐饮单位推广小份菜和半份菜等,开展制止餐饮浪费倡议活动,引导群众适量点餐、打包剩菜。

渭源在全县餐饮店推广“公筷公勺公夹”,消费者就餐时,都自觉先用公共餐具,再用个人餐具。“消费者也更愿意打包了,一个桌子剩下的菜,大家可以分一分带回去。”马有利说。

从实现按需供餐,到压缩成本,再到加强现场和后厨管理……不少学校在减少食物浪费方面不断探索与实践。记者探访山东、湖北和重庆三地,看当地学校如何精算成本、节约食物、减少浪费。

按需供餐,源头减量有巧思

中午11点半,走进山东省济南市东方双语实验学校燕西校区,学校后勤工作人员蔡春花与分餐员康雷正忙着给在校内用餐的同学们发放午餐。10分钟后,发放完低年级学生的45份午餐,康雷走向另外两间教室,打开保温箱,继续为其他年级的学生发放午餐。

“低年级45份,三年级45份,四年级42份,总共132份午餐,不多不少,刚刚好。”校区负责人于萍介绍,为节约粮食,学校与供餐企业紧密合作,实现按需供餐,保证供餐份数与用餐人数一致。

按需供餐,来源于学校对就餐人数的精准统计与动态更新。去年9月份以来,东方双语实验学校将统计用餐人数的频率由每学期一次调整到每月一次,每个月最后一周以班级为单位汇总在校用餐午餐的人数。同时,在每月用餐总人数基础上对每日用餐人数做到动态掌握、实时更新,配餐公司通过线上配餐平台获取当日准确就餐人数。

有时家长通过线上配餐平台请假,配餐公司在平台获取请假信息,随即调整用餐数量,减少套餐的配送,避免出现浪费。

“历下区各学校与配餐公司紧密合作,通过用餐系统精准统计用餐人数,及时调整配餐数量,培养学生牢固树立正确的食品安全观,切实增强节约粮食、反对浪费的思想自觉和行动自觉,养成珍爱粮食的好习惯。”济南市历下区教育和体育局党组成员、副局长王咸阳说。

在湖北武汉,中国地质大学(武汉)创新推出小碗菜自选模式。临近中午,中国地质大学(武汉)北区食堂一层,前来用餐的师生逐渐多起来。小碗菜窗口前,水煮牛肉、虾仁蒸蛋、银耳汤等菜品整齐摆放。资源学院大四学生李恒一选了一荤两素三个菜,配上一小碗黑米饭,轻松实现了“光盘”。

“以前窗口都是阿姨打菜,分量有时不均,饭多菜少或菜多饭少的情况时有发生。这几年食堂创新推出了小碗菜、半份菜,我们可以按需取餐,避免浪费。”李恒一笑着说。北区食堂负责人曹勇介绍,学校将传统套餐打饭模式升级为小碗菜自选模式,小碗自带智能芯片,按标准克重精准装菜,并实现费用自动结算。

物尽其用,降耗增效见实招

在中国地质大学(武汉)北区食堂后厨,地上看不到一滴污水,食堂自制的新型节油装置正将油壶倒置。壶中的残油缓缓滴入下方容器,实现回收利用。墙上挂的“剩菜剩饭记录表”,详细记录着每天的中晚餐后剩下的菜品种类和处理方式。

“这个节油装置可使一个自营档口每月节约食用油约40斤。”中国地质大学(武汉)后勤保障部饮食服务中心主任王建胜说,学校各食堂通过分析师生每天的需求,引入物流进销存信息系统,制订精准的采购计划,实现少采购、即采即用。饮食服务中心还对全校的159个档口实施考核,将工作人员绩效与档口营业额、物料浪费情况、师生评价等指标挂钩,督促各班组坚持按量备菜、按需炒菜,千方百计减少浪费。

通过积极采取资源化利用和减量化手段,学校食堂平均每日收运的泔水桶数由55桶左右减少到目前的40桶左右,餐厨垃圾减量比例达到近40%。

在重庆,西南大学通过修建中央厨房提升食材处理效率、降低损耗。“目前西南大学北碚校区内有21个食堂,其中11个保持学校自营的模式。我们修建了占地2200平方米的中央厨房。”西南大学后勤集团膳食服务中心副主任董晋文说。中央厨房通过在采购与配送环节集中备料来降低损耗,“提供从田间到餐桌的一站式服务,实现精准采购、集中管控、合理配餐。”

“我们中央厨房的主要理念之一是加强食材的延展使用,提高食材利用率,从而减少浪费。”董晋文说,“对于根茎类蔬菜,我们在中央厨房集中加工,进行削皮、去根茎等处理;白菜、油菜等绿叶菜处理过程中比较容易产生损耗,就由11个食堂各自加工。”除根茎类蔬菜,中央厨房还负责肉类切片以及米饭、面点制作等工作。

在食堂的免费小料台,酸中带甜的萝卜泡菜尤其受学生们青睐。这是由中央厨房统一处理后留下的萝卜皮制成。清洗、削皮、切块……一筐筐萝卜经过自动加工生产线,最终萝卜块与萝卜皮被传送带输送出来。

在中央厨房另一头,猪肉的处理也颇费心思。一块猪肉首先是用切肉机按照标准切成肉丝、肉片,再把剩下的小块碎肉绞成做包子、抄手的肉馅,实现物尽其用。

机制保障,“光盘行动”成风尚

为充分鼓励学生珍惜粮食,践行节约,山东济南第十八中学推出了“争当光盘侠 不当必剩客”的光盘赢券活动。每天在食堂内5处餐盘回收处安排学生值班,对学生用餐进行管理和监督。对吃完饭菜没有剩菜的同学,现场发放“光盘兑换券”进行奖励;对餐盘内还有剩菜的同学,值班学生会及时提醒,督促同学做到“光盘”。

午餐结束后,学校会及时公布5处餐盘回收处的餐厨垃圾重量,做到每天一公示、一周一汇总。“活动持续一个多月以来,每处餐盘回收处餐厨垃圾的平均重量下降约一半。”济南第十八中学校长吕福昌介绍,学校还设立“光盘行动优秀班”评选机制,为每个年级获得“光盘兑换券”最多的3个班级颁发流动红旗。

武汉市光谷第八小学建立集中用餐陪餐制度,加强现场管理。武汉市光谷第八小学509班教室内,孩子们根据自己的饭量选择坐到“大碗区”或者“小碗区”。然后,3名上周评选出来的“光盘之星”穿好围裙、戴好防尘帽和手套,走上讲台为同学们打菜。教室后面,两位特别的陪餐人员和同学们一起用餐,她们是学校的校长李娟萍和家长代表宋伟玲。

“我们建立了集中用餐陪餐制度,每天一位校领导、每周一位家长到校陪餐,及时发现和解决集中用餐过程中存在的浪费等问题。”李娟萍介绍,陪餐后校领导和家长要分别填写集中用餐陪餐记录表,并给孩子们发放调查问卷,了解当日菜品是否符合口味,推荐一道自己想吃吃的菜。通过这样的方式,每周动态调整菜品,尽可能让孩子们吃得健康、可口,减少因不合口味而造成的浪费。

“未来,随着更多现代化餐饮管理方式的引入与推广,将会有更多行之有效的措施来减少食物浪费。我们也应意识到,减少食物浪费是一项长期而艰巨的任务,需要全社会的共同努力与持续探索。”重庆市市场监管局有关负责人说。

杜绝餐饮浪费,学校食堂怎么做?

人民日报记者 王者 范昊天 王欣悦



▲6月10日,河北省迁西县滦阳镇姑姑寺村农民采收葡萄。
►6月10日,果农在河北省邢台市市内丘县九亩地农庄采摘甜瓜。

新华社发



夏日果飘香