

厉行节约 反对浪费

1 监管护航

让节约成为社会运行的新底色

□ 本报记者 韩笑

“您好,您几位可以先点这些菜,不够再加,避免浪费。”在市区一家连锁餐厅内,服务员高利琴正轻声引导顾客科学点餐;餐桌上,“光盘行动”提示牌醒目摆放,公勺公筷整齐陈列;收银台旁,免费打包盒整齐堆叠,方便顾客带走剩余餐食……如今行走在吕梁的大街小巷,这样的“节约场景”已成为餐饮行业的新常态。

自反餐饮浪费专项整治活动开展以来,吕梁市市场监督管理局以“压实责任、广泛宣传、精准监管”为抓手,推动“浪费可耻、节约为荣”理念落地生根,在全市掀起了一场“餐饮节约新风尚”。

专项整治能否见效,组织领导是关键。市市场监督管理局第一时间召开专项部署会,印发《关于进一步做好制止餐饮浪费监管工作的通知》,明确要求各县(市、区)局结合“光盘行动”倡导工作,全面推进整治行动。

为避免“纸上谈兵”,该局还组建专项督导检查组,赴各地开展“无死角”督导,从餐饮单位的采购加工到服务引导,从宣传氛围营造到问题整改落实,逐项检查、层层压实责任。“不仅要让餐饮单位知道不能浪费,更要教会他们如何节约,确保整治行动不走过场、取得实效。”督导组工作人员表示。

“一粥一饭,当思来处不易;半丝半缕,恒念物力维艰”——这样的节约标语,如今已走进吕梁的社区宣传栏、食药科普站、机关食堂和大小餐厅。

专项行动中,市市场监督管理局从“线上+线下”双渠道发力,让节约理念深入人心。线上,依托报纸、广播电视、新媒体平台开展宣传报道20余次,制作的节约主题海报、图解、短视频等产品浏览量超9000次;线下,发放“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”宣传材料2000余份,在41处社区宣传栏、90处食药科普站设置宣传点,悬挂宣传横幅120余条,摆放餐桌提示牌900余个,直接覆盖群众超2.3万人次。

与此同时,全市餐饮单位积极响应,将节约理念融入服务细节:有的推出“小份菜”“半份菜”菜单,有的提供免费打包服务,有的在点餐时主动提醒顾客“按需适量”;党政机关、企事业单位和学校食堂更是率先垂范,通过开展节约主题教育、推行“不多点、不多打、不多做”用餐模式,让干部职工和学生从“光盘”做起,养成节约习惯。

“随机查餐厅”是此次专项整治的“重头戏”。市市场监督管理局聚焦外卖、婚宴、自助餐等易产生浪费的重点场景,累计开展“随机查餐厅”行动192次,检查餐饮服务单位超2000家次,其中包括480户外卖餐饮单位、174户婚宴承办单位和37户自助餐企业。

对检查中发现的120户存在浪费问题的餐饮单位,执法人员坚持“教育为主、整改为辅”,当场指导纠正119条问题。“我们不是为了查而查,而是希望通过监督引导,让餐饮单位把节约变成自觉行动。”该局有关工作人员介绍,下一步还将建立“联动监督制度”,联合多部门对餐饮浪费行为进行联合惩戒,让节约监管“长牙齿”。

如今的吕梁,餐饮节约已从“专项行动”走向“日常常态”:餐厅里的“小份菜”更受欢迎,食堂里的“光盘率”显著提升,市民打包剩菜的意识明显增强……这场“反餐饮浪费”行动,不仅改变了人们的用餐习惯,更让“节约光荣”的新风尚,成为这座城市温暖的“民生底色”。

“俭”植于心

校园里永不结束的“勤俭课”

□ 本报记者 阮兴时

“育秧、插秧、施肥、灌溉、收割……当你吃着香喷喷的米饭时,可知道这小小的一粒米是怎样来的吗?”在离石区朝阳小学四年级的《道德与法治》课堂上,老师在多媒体一体机的屏幕上展示着吕梁山区常见的谷子、糜子,结合课本内容向学生展示粮食从田间到餐桌的旅程,让“一粥一饭,当思来处不易”的古训变得可触可感。

吕梁,这片孕育了吕梁精神的红色土地,历来有着勤俭节约的深厚根基。从革命战争时期“自己动手、丰衣足食”的生产运动,到如今校园里的“光盘行动”、纪念馆里的红色家风传承,厉行节约的种子正通过一堂堂生动的思政课,在我市青少年心中生根发芽。

离石区金谷粒幼儿园开辟了“小小菜园”,让孩子们亲手种植豆角、西红柿、玉米,从播种到收获全程参与,体会“汗滴禾下土”的辛劳。“以前吃饭总爱剩饭,现在看到自己种的菜,再也舍不得浪费了。”小朋友麻家齐说出了心里话。幼儿园还鼓励孩子们“旧物利用”,将不用的衣服、鞋盒、瓶子带到学校,改造为充满童趣的手工作品。

在晋绥边区革命纪念馆,不少老物件总能吸引参观者的目光:八路军战士的灰色军装,袖口、肘部补丁摞补丁;一双布鞋,鞋底用麻线纳了又纳。“这是当年晋绥边区军民‘缝缝补补又三年’的真实写照。”纪念馆讲解员指着展品,向来自各地的中小學生讲述着:“在那个艰苦的岁月,吕梁儿女就靠着碾头犁耙,一天开垦一亩多地,种出的粮食不仅养活了自己,还支援了前线。”

贺龙元帅在吕梁带兵时,要求家人“不许搞特殊,吃饭要光盘”;习仲勋同志在晋绥工作期间,用的搪瓷缸子掉了瓷,仍坚持用了多年……老一辈无产阶级老革命家的家风故事,成为了节俭教育的“活教材”。“节俭不是小气,是对劳动的尊重,是我们吕梁人民的传家宝。”纪念馆宣教科科长康彦红说,每年都有上万名吕梁师生来这里参观学习,厉行节约的观念,正通过日复一日的教育,深植在孩子们心中。

我市各中小学还将勤俭节约融入校园文化:教学楼走廊里,悬挂着“取之有制、用之有节则裕”的古训展板;食堂墙壁上,贴着学生们绘制的“光盘行动”漫画;主题班会,学生代表分享“司马光训俭”的故事,讲述吕梁先贤“尚俭持家”的家风。

这种“润物细无声”的教育,让厉行节约从“口号”变成了孩子们的自觉行动——在学校食堂,“光盘”成了常态;在学生宿舍,“随手关灯”“拧紧水龙头”成了习惯;在家庭里,孩子们成了“节俭小监督员”,提醒家长“少点外卖、多做饭”“旧衣服别扔,捐给需要的人”。

“以前听爷爷说‘过去日子苦’,总觉得离自己很远,现在通过这些故事,我明白了勤俭节约。”在孝义市崇文街小学组织的主题班会上,孩子们你一言我一语的发言,正是厉行节约的种子在心中茁壮成长的生动写照。这颗种子,不仅承载着中华优秀传统文化的基因,更延续着吕梁精神的红色血脉,终将成长为支撑孩子们人生的“参天大树”,为建设美丽幸福吕梁、实现民族复兴注入青春力量。

近日,走进市区几家机关食堂,“光盘行动”的提示牌立在取餐处最显眼的位置;越来越多的餐厅开始提供“小份菜”“半份菜”的选择;服务员会自然地提醒顾客按需点餐、主动提供打包服务……这些悄然发生在我们身边的细微变化,正汇聚成一股温暖而坚定的力量,重塑着我们所熟悉的城市烟火气。

“一粥一饭,当思来处不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”这句古训,至今仍是这座城市深植于心的文化基因。厉行节约、反对浪费,从来不是一句束之高阁的口号,它关乎我们每个人的日常,是映照一座城市文明程度的镜子,更是我们共建美好家园的责任与担当。

本期特刊,将为您呈现这股节俭新风在我市落地生根的生动图景。我们深知,真正的改变,始于观念,成于习惯。这需要自上而下的倡导,更需要自下而上的参与。每一位市民的自觉,每一个家庭的践行,都是这股新风中最不可或缺的动力篇章。

3 “光盘”行动

从餐厅到食客的双向奔赴

□ 本报记者 高茜

“您好,咱们3位用餐,推荐点2份热菜、1份凉菜,不够再加就行,避免浪费……”10月中旬,在柳林县聚福饭庄的点餐区,服务员张改改正微笑着向顾客建议。

自全市倡导“节约粮食、反对浪费”以来,这家开了9年的家常菜馆,通过一系列接地气的举措,把“俭”字刻进餐桌细节,让文明用餐新风尚悄然落地。

走进饭店,入口处的电子屏循环播放着“光盘行动从我做起”的动画,收银台旁的展示架上,“半份菜价目表”格外显眼。糖醋里脊半份22元、蒜蓉油麦菜半份8元,每道半份菜都标注了分量和对应价格,旁边还配着“小份菜够吃不浪费,多尝口味更实惠”的俏皮标语。

“以前顾客常怕不够吃点多,现在看到半份菜选项,大多会主动问‘这个半份够两个人吃吗’。”张改改笑着说,上周有桌家庭聚餐,5个人点了3份热菜(2份半份、1份正常份)+2份凉菜,最后光盘离场,顾客还特意说“这样吃既舒服又不心疼”。

除了点餐时的贴心引导,饭店在餐后服务里也藏着“节约巧思”。只要顾客桌上有剩菜,服务员会主动递上印着“珍惜每一粒粮”的可降解打包盒,还会顺手塞一张手写的“加热小贴士”。比如“红烧肉建议隔水温热,口感更嫩”“凉拌菜放冰箱别超过24小时”。

“以前有些顾客觉得打包麻烦,现在看到咱们连加热方法都想到了,大多会乐意带走。”张改改记得,有位常客张阿姨,以前总说“在家做饭够吃,在外吃饭难免剩点”,现在每次来都会主动说“吃不完帮我打包,你们那小贴士太实用了,上次带回去的鱼香肉丝,按提示加热,我家老伴说跟刚做的一样”。

为了让“光盘”更有仪式感,饭店还推出了“小奖励”。顾客用餐后实现“光盘”,就能凭空餐盘兑换一份自制的银耳羹或排骨汤,装在小巧的玻璃罐里,方便带走。

“刚开始只是想试试,没想到现在每天有近七成顾客能拿到奖励。”饭店负责人高磊笑着说。

如今在聚福饭庄,“够吃就好”成了不少顾客的共识。餐桌上的空盘越来越多,主动要打包盒的人多了,连孩子们都知道“空盘子能换银耳羹”。

“节约不是‘抠门’,是让每一口菜都不被辜负。”高磊说,接下来他想联合周边几家餐馆,一起做“共享节约菜单”,把半份菜、小份汤的经验分享出去,让文明餐桌的“俭”香飘得更远、更久。

4 宴席从简

一场关于“体面”的重新定义

□ 本报记者 刘子璇

“以前办宴席总怕菜少没面子,硬凑16到18道菜,最后很多都浪费了。这次根据亲戚们的喜好,订了12道荤素搭配的菜,刚好吃完!”近日,市民张女士为儿子办完婚宴后笑着说。如今在我市,像这样“按需订餐、拒绝浪费”的宴席场景越来越普遍,“打包光荣”也逐渐取代“剩菜丢面”,成为市民餐桌上的新风尚。

在多家餐饮企业发现,针对宴席浪费问题,酒店纷纷推出“定制化订餐”服务。市区某酒店经理王伟介绍,现在接待婚宴、寿宴等宴席时,服务委员会主动根据宾客人数、人群推荐菜品数量,“比如十二岁宴席上的学生桌,我们会根据孩子的饭量和喜好向顾客推荐合适的菜品,避免造成浪费。”

除了合理订餐,主动打包也成为宴席“标配”。10月15日,市民刘先生为儿子办十二岁生日宴,宴席结束后,他和家人一起将剩余的4道菜品类分类打包。“以前觉得打包丢人,现在服务员主动递上打包餐盒,还帮我们分装,连酱汁都单独装了,回家热一热还能吃两顿。”记者了解到,多家酒店不仅免费提供可降解打包盒,还在宴会厅张贴“剩菜打包不丢人”的提示牌,部分酒店甚至推出“打包有礼”活动,为打包市民赠送小份点心,鼓励节约行为。

为推动餐饮节约常态化,近年来,市市场监督管理局多次开展制止餐饮浪费专项行动。通过建立点餐提示机制,指导餐饮服务经营者落实《反食品浪费法》,推广“小份菜”“半份菜”等措施,不断营造崇尚节约良好氛围。与此同时,加大餐饮行业监督检查频次,开展“随机查餐厅”行动;聚焦婚宴、自助餐、单位食堂等重点环节专项整治,依法查处未主动提示、诱导点餐等违法行为,公布典型案例,畅通投诉举报渠道引导公众监督。

“以前参加宴席,结束后桌上总有半盘鱼、整只的鸡,看着可惜又不好意思打包。现在大家都大大方方打包,反而觉得这样才是会过日子。”市民赵阿姨的感受,正是我市宴席节约新风的生动写照。随着观念转变、行业发力、监管护航,“够吃就好、剩菜打包”的文明宴席,正让勤俭节约的传统美德重新焕发生机,成为城市文明的一道亮丽风景线。

