

在指引下

习近平新时代中国特色社会主义思想
——新时代新作为新篇章

文明餐桌尚待哪些挑战？

一面是我国仅用占全球 7%的可耕地,养活了占全球 20%的人口；一面是每年餐饮食物浪费量超过 1700 万吨,相当于超 3000 万人 1 年的食物量。近日餐饮业掀起制止餐饮浪费、厉行节约的“绿色革命”,我国餐饮浪费的现状到底如何?怎样采取有效措施,建立长效机制,坚决制止餐饮浪费行为?

居安思危“舌尖上的浪费”踩刹车

在聚餐活动中片面追求“讲排场”,用餐“点多、吃得少”;外卖快餐盒饭,有 1/3 吃不完扔掉;公共食堂众口难调,大量倒掉……十八大以来,群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制,但商务消费和大众餐饮中的食物浪费呈现出新趋势。

调查显示,大型餐馆、游客群体、中小學生群体、商务聚餐等是当前餐饮食物浪费的重灾区。

“商务宴、生日宴、升学宴、婚丧嫁娶等名目繁多的‘事件性消费’浪费严重,此类消费往往注重‘面子’而不是‘肚子’,伴随酒水饮用导致食物剩余浪费现象更为严重。”中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁说。

“其次,作为高频的日常餐饮消费,不少人对食堂口味满意度低,且快餐盒饭、外卖点餐均采用标准化饭菜量,据统计有 1/3 吃不完倒掉,聚集起来的浪费量不容忽视。”成升魁说。

以攀比消费、奢侈消费、任性消费等为特征的餐桌浪费现象引人注目。成升魁指出,自媒体“以量取胜”的吃播等极端案例,其舆论导向、消费导向与建立全社会的节约意识背道而驰,且不科学不健康的饮食习惯易形成“隐形”食物浪费,直接或间接导致各类病症发生,加剧医疗负担。

积少成多的餐饮浪费带来的水土资源过多消耗、生态环境污染问题不容小觑。成升魁说,避免浪费食物能够立竿见影地缓解诸多问题,既能减轻农业对环境的影响,也能节约食品生产所需资源,还能促进区域和全球的食品安全。

今年夏粮迎来了十七连丰,给国家粮食安全、老百姓端牢饭碗增添了信心和底气。尽管如此,一方面,我国人多地少矛盾突出,粮食生产和消费将长期处于紧平衡态势。另一方面,上半年在旱灾、水灾、蝗灾和疫情的冲击下,粮食生产与国际粮食市场变动等因素叠加也增加了全球粮食安全的不确定性。

“中国的粮食安全形势有喜有忧,喜的是主粮供给有保障,但是大豆、食用油、肉类、奶类等还需大量进口。”中国社科院农村发展研究所研究员李国祥说。

制止餐饮浪费行为对守护粮食安全意义重大。中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石指出,我国粮食生产连年丰收供应丰富,但中国的食物资源远低于世界平均水平。“一方面中国人要有忧患意识,加强生产食物的供给侧和自我保障;另一方面要杜绝食物浪费”。

“量力而行”树新风 商家顾客达共识

制止餐饮浪费已成为中国社会共识。近日,多地发出“制止餐饮浪费 倡导绿色消费”的倡议,全国各地正开启一场“舌尖上的文明”。

记者走访北京多家餐厅和机关食堂发现,均设有“节约粮食、文明用餐”的标识牌,营造文明用餐、节约为荣的氛围。不少连锁餐企从菜品制作、点餐及厨余垃圾等环节厉行节约。

走进北京西单某商场的多家餐厅看到,餐饮企业纷纷创新产品样式,推出“小份菜”“半份菜”,服务员一边点菜一遍提醒消费者适量点餐,引导消费者文明就餐、理性消费。

“‘小份菜’既满足了部分消费者独自一人吃饭的需求,荤素搭配品尝多种菜肴的同时避免浪费。”北京某连锁餐厅负责人说。

除此之外,餐厅通过给“光盘”的消费者发红包、奖励优惠菜品等措施来鼓励消费者避免餐桌浪费。“如果顾客用餐不剩菜,我们就会赠送饭票,下次用餐可以使用。”

业内专家表示,推广使用公筷公勺进餐也可避免餐饮浪费。据了解,家人一同在餐厅就餐基本可以做到自觉打包,但在商务宴请等场景和不熟的人同桌就餐,使用公筷公勺可使消费者更易接受菜品打包。

“光盘行动”正成为大部分消费者的自觉行为。“现在我们吃饭是按需点餐,实在吃不完就打包,为孩子树立良好的习惯,并教育他吃饭要定量、珍惜粮食。”白领王女士希望“节约粮食、文明用餐”可以在更多餐厅推广。

除了提升全社会厉行节约的意识,不少消费者认为,减少餐饮浪费,菜品是否合口味是造成浪费与否的最大原因。食堂与餐厅应在菜品口味也质量上多下功夫。

记者注意到不少食堂和餐厅通过供给侧改革思维打造“绿色厨房”,通过菜品创新、提高食材出成率和利用率,从而减少食材浪费和厨余垃圾的产生。“以较受欢迎的鱼类菜品为例,通常将鱼身做成鱼片,鱼头做成汤,鱼尾做成红烧划水”,北京某机关食堂负责人介绍说。

在中国饭店协会会长韩明看来,“宴会或食堂可尝试分餐制,提供冷餐、自助餐、位餐等来减少餐饮浪费行为”,按需取餐每年可节约可观数量的粮食和农副产品。

“一方面,企业要加强绿色消费氛围的营造,包括提供‘小份菜’‘半份菜’,点餐时提示适量点餐、餐后主动打包;另一方面,餐饮企业加强精细化、数字化管理,通过数字化管理降低损耗和存货,提高点单率相对较高的食材采购比例,减少原材料浪费”,韩明说。

“爱面子”到“重文明” 餐桌文化尚待转变

让餐桌文明深入人心,除了靠道德自觉,更需要刚性制度约束。解决餐饮浪费这一社会问题,要综合施策,让各个治理主体协调一致,形成强大合力。

部分专家建议,对于消费者,要推出惩戒制度,规范餐饮行为,惩罚浪费行为;对于餐饮企业则要强化监管,采取有效措施,建立刚性、长效机制。“通过立法、建立监管队伍、明确责任主体的‘组合拳’将更加有效”。

另一方面,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围,宣传教育依旧必不可少。以此为契机推动引导餐饮消费从‘爱面子’向‘重文明’转变,从‘讲排场’向‘求健康’转变,在促进餐饮行业转型升级的同时,也促进全社

会形成更加健康科学的餐饮理念。

成升魁说,建议倡导推广体现优秀中华文化的餐饮文化,树立正确的食物消费理念,遵循科学、适度和绿色的消费方式。同时,要因地制宜根据各地饮食文化、消费习惯制定相应的地方性法规。

“俭则约,约则百善俱兴;侈则肆,肆则百恶俱纵。”节俭适量、科学健康的现代生活观念正逐步成为指引人们生活方式的核心,这也是社会主义核心价值观的题中应有之义。只有综合施策形成合力,将理性适度作为消费的新风向标,才能让厉行节约、反对浪费在全社会蔚然成风,促进整个社会的健康良性发展。

据新华社

广告

你知道这些墙布配色小妙招吗？快来看看

蓝港专注壁布、窗帘行业 17 年

色彩会影响人的视觉效果,墙壁是人一进家门首先看到的第一视觉空间,在色彩的搭配上如果使墙壁更好看一点,也会更加让人惊艳。细节往往都能成为整个家居的点睛之美,快来跟蓝港小编一起来看

墙布颜色搭配小技巧

双色组合的两个色系二者比例至少要占 30%以上,就会显得活泼不单调。较为突出的组色:红+白、黄+蓝、白+紫,较为深沉的组色:蓝+黑、蓝+墨绿、棕+黑,较为静雅的组色:白+黄、白+蓝、

白+米色。三色组合的效果会很跳脱,如果使用不当就会刺眼不协调,所占比例不得少于 20%,一般来说颜色不要超过主次的三种,否则效果甚微。较为突出的组色:黑+白+灰、白+黄+黑、黑+黄+红,较为深沉的组色:黑+蓝+绿、黑+棕+红、蓝+绿+灰,较为静雅的组色:白+米+黄、绿+蓝+黑、红+蓝+白。

墙布装饰小技巧

同一个家居室内空间里,配色最好不要超过 3 种,会给人视觉上的审美疲

劳;如果没有专业人士的指导,家居最好的配色还是墙壁浅、地板中、家具深;最好不要选择印花多的配饰,尽量选择素色的;金色和银色可以与任何的色系放在一起,但是金色不包括黄色、银色不包括灰白色;千万不要用深绿色做地

买壁布,选蓝港,不起霉、不翘边!
买窗帘,选蓝港,工厂价,真实惠!

感谢读者朋友们今日和蓝港小编共同探讨以上墙布知识,希望对您的家居装修有所帮助。蓝港壁布,真正的工厂直

店,不仅花色漂亮,款式多样,而且价格实惠,独特的无缝免胶工艺,更是环保又耐用,真正免去后顾之忧。咨询热线:蓝港华源实惠店 8588369,蓝港华源超市总店 8180499,雁峰红星美凯龙二店 8618499。

蓝港无缝免胶壁布

热线:4006-118-499

网址:www.zgqiangbu.com