

杜绝“舌尖上的浪费” 企业纷纷“身先士卒”

■ 本组稿件采写 刘长忠 魏薇 张玉婷

1: “厉行节约”效果显著 餐饮企业“各出奇招”

中国烹饪协会7日公布的一项最新调查结果显示,近40%的中国餐饮企业新近推出小份菜、半份菜,更多的企业多措并举,力争最大限度地减少浪费。

政府倡议 企业响应

中国烹饪协会对近百家餐饮企业的调查结果显示,超过20%的企业表示几乎没有浪费,这些企业主要以快餐企业为主。同时,近80%的企业表示有不同程度的浪费,浪费现象普遍存在。其中有超过20%的企业人认为餐饮消费中浪费量达20%,这部分企业主要以星级酒店、高端餐饮为主。从具体情况来看,约80%的浪费来自于公款消费和商务宴请,约20%的浪费是由于团拜会和婚宴,家庭大众消费则很少浪费。

在中国政府发出厉行勤俭节约、反对铺张浪费的号召后,各地政府和餐饮企业积极响应,餐饮企业发放宣传标语及提示牌,剩菜打包、推出小份菜、半份菜、奖励节约用餐、主动退换货等有利于节约用餐的服务方式,使浪费现象得到有效遏制。调查显示,没有行动的企业不足1%,超过60%的企业张贴了宣传标语,近15%的企业对节约用餐有不同形式的奖励措施。

中国烹饪协会建议,对消费者和餐饮企业加强宣传引导,政府要对公款消费进行制度约束,同时制定详细的可操作规范,并使之透明化,接受社会监督,促进厉行节约制度化、长期化,尽快研究建立长效机制。

重庆餐饮企业亮出“法宝”

一分钟前还是美味佳肴,一分钟后却成了垃圾。蛇年年关之际,“舌尖上的浪费”引发重庆市民广泛关注。如何有效遏制浪费?1月28日,重庆市商委组织召开全市餐饮行业工作会,号召企业“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”,会上,企业纷纷亮出厉行节约的“法宝”。

法宝一:专业配菜。“餐桌上的多数浪费,始于点菜的不合理,而造成点菜不合理的一个重要因素,便是菜单配菜本身有问题。”礼宴天下总裁郭洪波举例,上了一份多宝鱼,又来一份红烧鱼,最后还有麻辣鱼,自然让客人感觉很腻,造成浪费。“同一种类的菜品绝不重复出现在一餐之中,减少大肉菜,增加爽口果蔬。”郭洪波介绍,对菜品进行专业配置,不仅可以降低餐费,还将减少浪费率。

法宝二:小份适价。如何花更少的钱,吃更多的品种,并且不会浪费?阿兴记集团董事长刘英介绍,该集团已经在旗下多个门店试行部分菜品“半份半价”的用餐服务,“这样可



“厉行节约”倡议下,餐厅打包成时尚。

以直接将浪费堵截在点餐阶段。”同样,陶然居方面也表示,即将推出“例份菜”。陶然居集团董事长严琦介绍,以辣子田螺为例,原价为48元/份,而例份价格只需35元,分量是正常的70%。“3-4个顾客用餐,点例份菜比点正常份量的菜更合适。”

法宝三:鼓励打包。“目前打包盒的成本价在2元左右,我们企业每年的打包盒采购费超过30万元。”刘英告诉记者,阿兴记旗下所有餐馆不仅不收打包费,还将向主动打包的顾客赠送小礼品。

企业降“身段”谋发展

蛇年春节前,以美食著称的成都餐饮业显得很平静:往年早已热闹的餐馆酒楼前

却门庭冷落。为应对这一现象并及时探寻转型之路,2月4日,记者赴成都市商务局获悉,该市当日举行餐饮业座谈会,调整行业自身的发展结构。

成都市美食之都促进会会长何涛认为:“餐饮行业应该转变经营观念,培育新的市场,在特色和服务上下更大的功夫。”据介绍,目前成都市不少餐饮名店已在主动降低“身段”,推出更加适合大众消费的菜品以及针对家庭聚餐的团年饭套餐,“在对高水准菜品推陈出新的同时,也加强中、低档消费水平的菜式。”大蓉和的相关负责人就表示,“随着成都市经济的快速发展,世界500强企业都值得开拓,同时,大众消费群体的份额也应积极争取。”

2: 响应“光盘行动” 企业食堂劲吹节俭风



金猴集团食堂工作人员在馒头筐里准备了一把菜刀,方便员工吃多少切多少。

山东省众多企业积极响应“光盘行动”的倡议,并主动加入到这一行动中。春节前,记者在走访中了解到,不少企业通过在食堂里设置各种宣传提示语、量化打饭流程等措施,营造节俭氛围,引导节俭风气,杜绝浪费行为。

量化打饭流程 从源头避免浪费

宽敞明亮的食堂,随处可见的节约用餐宣传标语,少有食物残留的就餐盘……2月8日上午10时30分,在威高集团初村工业园食堂内,员工正有序地打饭就餐。虽然食堂就餐全部免费,但是并不见员工浪费食物。

“节约用餐 反对浪费”“粒米虽小君莫扔

勤俭节约留美名”……记者在这里看到,食堂四周的墙壁上贴满了提倡节约的宣传标语,每一个打饭窗口外也都贴着不要浪费的提示语。“在食堂营造节约用餐的氛围,就是希望员工一抬头就能看到宣传语,时刻提醒大家浪费可耻。”该食堂负责人介绍。记者注意到,取咸菜的餐桌上贴着一友情提示:食堂咸菜有点咸,请大家按需领取。每一前来取咸菜的员工都自觉地按照需求夹取。

据该食堂负责人介绍,园区内有2000多名员工前来免费就餐。“免费并不代表可以浪费,为了从源头上避免浪费现象的发生,我们严格量化食堂工作人员操作流程。”这名负责人介绍,食堂共有9个窗口,1至7号窗口的饭菜都是定量的,主菜加上三个副菜共有8至9两。同时,为了满足胃口大的员工的需求,8号和9号窗口为不限量窗口,员工可根据自己的饭量打饭。“这种有差别的打饭制度,既从源头上避免了员工的浪费,又满足不同人的需求。”负责人表示。

“光盘行动”开始后,我们加大了对员工食堂浪费行为的监督力度。”威高集团后勤服务部门的工作人员介绍,他们每天都有工作人员在食堂里做监督工作,有效制止浪费现象的发生。

“我们都知食物来之不易,都是能吃多少就打多少饭。”员工彭凡兰说,对于“光盘行

动”大家都非常支持,在就餐时也会自觉做到。

考勤打卡定饭量 大馒头切一刀

8日中午11时45分,记者赶到位于和平路的金猴集团餐厅时,员工已经开始就餐,在餐盘回收处,人力资源部的员工正在监督员工就餐浪费的情况,一侧的墙上还安装了监控系统。

“食堂里之前确实有浪费的情况,在监督上也存在漏洞,我们就安装了监控系统,提醒员工节约用餐。”金猴集团人力资源部负责人告诉记者,安装监控系统之后,曾经拍到有浪费馒头的员工,监控将浪费镜头打印出来,然后张贴在公示栏,并对有浪费现象的员工进行了处理。自此之后,再也没有员工浪费食物了。

记者注意到,在洗手槽上方贴着一张警示语:监控中,浪费粮食者取消就餐资格。正在就餐的员工,马先生告诉记者,公司的午餐都是免费的,但免费也不能浪费。

在打饭窗口的餐桌上,不少员工在领取馒头。记者看到,馒头筐里放着一把菜刀,还有不少已经切开一半的馒头。人力资源部的负责人告诉记者,因为每个人的饭量不一

样,为了杜绝浪费,食堂工作人员准备了一把菜刀,方便员工吃多少切多少。

“我们的午饭都是免费的,这样就需要提前算好就餐的员工,避免浪费。”该负责人告诉记者,他们每天早上上班都会考勤打卡,食堂根据打卡的人数买料做饭,这样从源头上杜绝了浪费。

相关链接 国家粮食局局长: 餐桌每年浪费2000亿 将探索立法

“我国每年的粮食损失浪费量大约相当于2亿亩耕地的产量,比第一产粮大省黑龙江一年的产量还要多。”国家粮食局局长任正晓近日在接受记者采访时表示,我国一年损失千亿斤粮食。

“请客吃饭讲排场、比阔气等不良消费方式,造成餐桌浪费更是触目惊心,有关方面估算每年餐桌浪费食物价值达2000亿元。”任正晓说。

他还表示,相关部门将编制《粮食行业节粮减损行动实施方案》,制订节粮减损技术标准和设计规范。还要推进社会公众广泛参与爱粮节粮行动,发挥行业协会等社会团体的作用。特别要探索节约粮食、反对浪费立法,在《粮食法》中明确节约粮食、反对浪费条款,以法律手段约束整治浪费粮食的行为。

3: 企业年会:节俭热闹两不误

或盘点或交流,年会是不少企业年终的一个保留节目。在中央及福州当地一系列“厉行节约”的规定出台后,不少机关事业单位以及国有企业,都紧急取消了年会,有些企业将年会与星级酒店改成了单位里办,一反往年年会“春晚化”的倾向。

“今年我们单位的年会改成看电影,连连牙宴都省了。”在媒体工作的小林这样告诉记者。采访中,记者了解到,中央及福州本地一系列“厉行节约”的规定出台后,福州年会市场刮起节俭风。

福建省百货业龙头东百集团一改往年的酒楼型年会,今年首度把集团年会放在了东百东街店自己的商场,场地租赁费为零。

东百集团相关负责人告诉记者证实了这一消息,在该业内人士看来,对于这些年,集团在东百东街店五楼中庭举办2013年东百集团新春员工联欢会,表演的节目由各部门员工通力合作完成,自编自演,成本很低。在响应节俭

过新年号召的同时,还凸显了集团的对外形象,节俭与热闹两不误,两全其美。”

据悉,尾牙宴也从以往的酒楼改成了企业的内部餐厅,餐标据称每人控制在100元以内,也就是说每桌1000元以内尾牙宴。这样的尾牙标准,在福州市场绝对属于中低水准。采访中,记者了解到,在自有场地,主持人是公司员工,表演的节目由各部门员工通力合作完成这样的简约小清新式年会,受到不少公司的青睐。

为倡导节俭,今年一些企业年末活动少了吃喝场面,相反,一些企业组织的小范围活动显得很清新。

记者从业内了解到,今年一些企业虽然省却了到大酒店办年会的环节,但“缩水版”聚餐活动依然举行。如省内一家企业近日搞了场别开生面的活动,企业组织员工以小组为单位,每人自带一份自己的拿手好菜到单位里,然后拼桌聚餐,大家既参与了聚会活动,又显得很有“心意”。

4: 中国餐饮企业“厉行节约”效果显著

中国烹饪协会7日公布的一项最新调查结果显示,近40%的中国餐饮企业新近推出小份菜、半份菜,更多的企业多措并举,力争最大限度地减少浪费。

中国烹饪协会对近百家餐饮企业的调查结果显示,超过20%的企业表示几乎没有浪费,这些企业主要以快餐企业为主。同时,近80%的企业表示有不同程度的浪费,

浪费现象普遍存在。其中有超过20%的企业人认为餐饮消费中浪费量达20%,这部分企业主要以星级酒店、高端餐饮为主。从具体情况来看,约80%的浪费来自于公款消费和商务宴请,约20%的浪费是由于团拜会和婚宴,家庭大众消费则很少浪费。

在中国政府发出厉行勤俭节约、反对铺

张浪费的号召后,各地政府和餐饮企业积极响应行动,餐饮企业发放宣传标语及提示牌,企业通过张贴宣传标语、点菜适量提醒、剩菜打包、推出小份菜、半份菜、奖励节约用餐、主动退换货等有利于节约用餐的服务方式,使浪费现象得到有效遏制。调查显示,没有行动的企业不足6%,超过60%的企业张贴了宣传标语,近15%的企业对节约用

餐有不同形式的奖励措施。

中国烹饪协会建议,对消费者和餐饮企业加强宣传引导,政府要对公款消费进行制度约束,同时制定详细的可操作规范,并使之透明化,接受社会监督,促进厉行节约制度化、长期化,尽快研究建立长效机制。



此外,今年一些企业把年终聚会从酒店转到户外,组织员工到户外郊游。“往年我们年会都会放在酒店举办,年会主要是吃饭、抽奖,比较常规。”福州一服装企业老板周先生

近日组织员工到郊县游玩,员工们每人自带小点心,吃饭时,大家围在一起“拼餐”,餐毕,大家一起玩些小游戏,“既亲近了大自然,员工们又玩得开心”。

策划词

去年年底,中央出台“八项规定”、“六项禁令”,其中要求“厉行勤俭节约”、“严禁超标准接待”。中央的这一政策不仅受到全社会的欢迎,也得到众多企业的积极响应。

勤俭节约一直是中华民族的传统美德。然而随着物质生活水平的提高,餐桌浪费的现象也呈惊人态势蔓延。“小餐桌,大文明”。餐桌文明是社会文明的一部分。如何让文明消费、低碳、节俭、环保成为全社会的共识,已是迫在眉睫的一件大事。

5: 让节约成为一种生活态度

春节前后“舌尖上的浪费”成为热词,浪费必须遏制,公众还在网上推出了“光盘行动”。但是,也有一些企事业单位,取消了年终聚餐,引发员工抱怨。

国人一年之中浪费的食品,能养活2亿多人,这种浪费拷问良知。但片面地强调节约,“一抓就死”,仍然是一种不可提倡的作风。有“一抓就死”,必然会有“一放就乱”,所以,习近平总书记中央在中央纪委二次全会上强调,反腐倡廉必须常抓不懈,拒腐防变必须警钟长鸣,关键就在“常”、“长”二字。那些寄希望于“三把火尽早烧完”的人,不能真正理解勤俭节约这几个字对于国家和人民的意义,尤其是对一个人健康人格的意义。勤以治事,俭以养德,节制守法,约身修心,祖训也。从官员做起,从而开创全社会的新风,才是“八项规定”“六条禁令”的目的所在。

任何事情,过犹不及,不能从一个极端走到另一个极端。据媒体报道,某地开两会,给人大代表连盒饭都不准备,代表们中午到处找饭吃;也没有休息的地方,为了环保每人发个U盘,材料都装在里面,但没地方打开了电脑看文件。这样的节约,不是地方打电一位人大代表向记者抱怨此事,有其他人代表竟然称“我们都不敢说”。为什么不敢说?可贵的“实事求是”精神何在?再说年终聚餐。如果企业员工一年到头连老板胖了瘦了都不知道,企业文化从何谈起?凝聚力又从何而来?过年前大家一起吃顿饭,这很正常。

遏制浪费,就是要讲实事求是,要有对具体问题层层剥茧的理性精神。新民晚报曾发文,指出反浪费还须扎紧“钱袋子”,这是一个方面,是针对公款吃喝。但除了公款吃喝造成的浪费,除了别人的种种浪费,你身上就没有浪费吗?比如中小学学生餐大量浪费,所谓冷链下的健康食品,学生弃之不舍,只是因为他们是独生子女,娇生惯养之故吗?大学食堂的浪费,是孩子们从小没教育好,还是权力插手垄断经营、不顾学生胃口的缘故呢?又比如成年人世界的浪费,也仅仅是个面子问题吗?

当然,对生活无所敬畏,对劳动价值不尊重,更大程度上是价值观问题。民间有语,“暴殄天物要遭天谴”,放眼世界各地,浪费食物对得起那些食不果腹的人吗?难怪中国最具有理性精神、科学精神、吃苦精神的“农民”袁隆平先生,要义愤填膺了。粒粒盘中餐,他知真辛苦。袁老说他建议浪费入罪。私款,唾之;公款,罪之。这不一定可能,但我们就不能对养活自己的食品,多一点发自内心的敬畏吗?对大地母亲的乳汁,我们真可以随意泼洒?企业事业的年终团圆饭不是不能吃,关键是不追求奢华,不要铺张浪费。吃的时候可以实行分餐制,吃不完提倡每个人打包带回家。企事业单位的年终团圆饭,是慰心之举,虽小酌小饮,也可能达到上下融洽,一片通泰的效果。如果只图显摆豪奢而无情考量,即使大宴三日,又如何能吃出上下一心呢?