

“光盘行动”调查



剩餐打包渐成风尚

老年群体成表率 年轻人执行有难度

济宁晚报全媒体记者 李胜男

近年来,随着“光盘行动”在全国范围内的推广,我市通过政策引导、社会宣传和市民参与,逐步形成了“节约粮食、拒绝浪费”的文明用餐氛围。近日,记者走访济宁城区多家餐饮场所,调查市民剩餐情况及“光盘行动”的成效,发现虽然打包剩菜已成主流,但少数年轻人聚餐等场景的浪费现象仍然存在。

5月3日,在城区太白楼西路的一家饭店内,市民李先生一家在生日聚餐后,主动将剩菜打包带走。“宴席上菜太多,很多菜都没有吃,所以大家分了一下打包带走,晚上热一热还能吃。”李先生说,“这一习惯已坚持多年,尤其是为了给孩子树立榜样。”类似场景在济宁并不少见,多数中老年市民已养成“吃不完就打包”的习惯,不少服务员都会主动提供打包袋。

然而记者在走访时却发现,一部分年轻人在聚餐时,却出现了剩餐浪费的现象。“我们朋友聚会,怕点餐

太少不够吃,之后还要继续去玩,打包不方便携带。还有一个原因是,目前很多人都是租房住,没有冰箱和炉灶。”来自梁山的张一鸣告诉记者,他们也知道浪费不好,但很多时候没办法打包剩菜,“确实造成了一定的浪费,我们心里也过意不去。”

还有一些年轻人仍旧没有养成打包的习惯,“主要是不想回家开火,点外卖比热剩菜容易多了。而且很多时候我都不在家吃,打包回去也是浪费。”23岁的小刘告诉记者。

餐饮企业助力“光盘” 小份菜、提醒服务成标配

记者在太白楼路某商业广场内的餐馆采访时看到,不少商家都推出了“半份菜”和“小份菜”的规格,并根据用餐人数建议顾客适量点餐。环城西路某饭店甚至将菜品分为大、中、小三种规格,满足不同需求。

“我们后厨现在实行精细化管理,每天会根据客流量的情况动态调整食材采购量,从源头上减少浪费。而且推出半份半价、拼盘组合等小份餐品,标注每道菜重

量。”餐饮服务单位工作人员王利飞说。此外,他们在培训服务生时还新增了点餐提醒、打包服务等内容,比如三位客人点四道菜就可以,在客人点餐时,服务人员会主动提醒客人,可以先用餐,不够再添;结账时,服务员会主动询问是否需要打包盒,并免费提供环保包装。“我们实施很长时间了,很多顾客都很认可我们的这种做法。”王利飞说。

市场监管 督促光盘行动执行

近日,任城区市场监督管理局安居市场监管所围绕自助餐、婚宴、外卖点餐等餐饮重点领域开展反对餐饮浪费主题宣传活动,执法人员深入辖区各餐饮服务门店向餐饮服务者和消费者发放反对餐饮浪费倡议书,讲解节约粮食的重大意义,并耐心解读《中华人民共和国反食品浪费法》等相关法律法规,明确餐饮服务单位在制止餐饮浪费方面的责任和义务等。

“我们坚持宣传引导和执法监管并重,着重强调了餐饮单位在反餐饮浪费中的主体责任。督促餐饮单位将节约理念融入食品采购、加工、供餐全环境,避免过度备餐。同时我们还积极开展公筷行动、光盘行动、拒绝舌尖上的浪费等系列宣传活动,引导消费者合理点餐,

文明用餐。”所长张亚宇说。执法人员倡导各餐饮服务单位通过创新举措、优化服务等方式遏制行业中餐饮浪费现象,指导餐饮单位在就餐场所张贴光盘行动、节约粮食等宣传海报,主动提供半份菜、小份菜等多样化选择,禁止诱导消费者超量点餐,积极引导消费者合理点餐、剩餐打包,推动光盘行动常态化。

“在行动中我们也发现不同年龄层出现的光盘理念差异,我们会努力提升宣传的精准度,按照年龄段、职业的不同制定差异化宣传方案,多采用群众喜闻乐见的形式,丰富宣传内容,将反餐饮浪费与监管执法等工作相结合,动员社会各界共同参与,在全社会营造崇尚节约、反对浪费的文明风尚。”张亚宇说。

社区帮办



公众号 头条号 抖音号 视频号

社区线索征集方式:

- ① 投稿邮箱: jnwb2011@126.com (主题须备注: 济宁社区报)
- ② 手机留言: 沈河路22号微信公众号、视频号、今日头条号、抖音号等后台
- ③ 线索热线: 0537-2342876 (工作日时间)

