

编者按

8月11日,习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出了重要指示。他指出,餐饮浪费现象“触目惊心、令人痛心”。要加强立法,强化监管,采取有效措施,建立长效机制,坚决制止餐饮浪费行为。要进一步加强宣传教育,切实培养节约习惯,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。所谓“一饱之需何必八珍九鼎,三餐之盘理当一干二净”,在新冠肺炎疫情带来全球化影响时,拒绝舌尖上的浪费势在必行。为此,今日女报/凤凰网记者采访了妇联组织、餐饮行业、中小学校、公益人士、厨房达人……从食物的生产、流通、加工、消费等环节,看看大家都有哪些节约新思路!

# 拒绝“剩宴”! 妇联姐妹接力“光盘”

今日女报/凤凰网记者 唐天喜 通讯员 黄妹琼 胡卫红 李红 刘兰兰 陈艳芬 楚明智

## 巾帼志愿者

### 带领小记者采访宣传“光盘行动”

“您和朋友吃饭时一般会点几个菜”“你吃不完会打包带回家吗”……8月17日,在益阳市大通湖区巾帼志愿者“桃子老师”刘晓明的带领下,由一群孩子组成的“小记者”们通过分组,举着“光盘行动”的宣传牌,采访了当地的超市、奶茶店、时尚餐厅,以及个体商户。

“小记者们通过采访,提醒餐厅工作人员根据客流量进行菜品预购,建议服务员根据人数进行菜量推荐,提醒就餐市民外出吃饭都尽量吃多少点多少,践行‘光盘行动’。”刘晓明告诉记者,开展“光盘行动”以来,点菜适量、剩餐打包等理念开始深入人心。

8月13日,在长沙市芙蓉区文艺路街道东广济桥社区,80岁的“善先锋”巾帼志愿者曾爱莲和社区党建专干王丽春,一起来到辖区饭店,向食客和店员宣传“珍惜粮食、拒绝浪费”。“老板们听了我们的宣传后,很支持,当场叮嘱店员在客人点餐时提醒按量点餐,不要浪费。”王丽春告诉记者,“还有食客带着孩子和我们合影了。”

“在餐馆用餐,吃不完打包的同学请举手?”8月17日,长沙县妇联巾帼志愿者陈湘江走进星沙一家大型商场,给160名来自不同学校的中小學生作“崇尚勤俭节约,反对餐饮浪费”主题宣讲。

活动中,陈湘江通过互动提问、PPT图片展示、学生上台分享等环节,号召青少年从小养成爱惜粮食的习惯。最后,陈湘江向孩子们宣读了长沙县妇联向全县广大妇女儿童和家庭发出的“崇尚勤俭节约,反对餐饮浪费”倡议书。

参与活动的孙可馨小朋友说:“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。通过今天听课,我学到了粮食的来之不易,我回家后一定把今天所学知识告诉爸爸妈妈,外出就餐,吃多少点多少,剩下的打包。”



东广济桥社区巾帼志愿者和店员合影。

## 妇联执委

### 杜绝浪费,从自家农庄做起

“杜绝浪费”“光盘行动”“适量点餐”“剩余打包”……走进湘乡的五星级农庄——明月山庄,反对“舌尖上的浪费”的标语随处可见。

“我们的每样菜都分为大份、中份、小份三种。8人左右,我们建议点中份;三四个人,建议点小份;人特别多的建议点大份。”湘乡市妇联执委、明月山庄负责人李和告诉今日女报/凤凰网记者,“其实,我们很多年以前就开始这样做了。因为我是农村出来的,看到一些客人为了面子点了很多菜,却没吃完,觉得好可惜。作为一名妇联执委,我希望能通过宣传和带动,为制止‘舌尖上的浪费’作出一些贡献。”



扫一扫,分享妇联姐妹经验

党有号召,妇联有行动。连日来,湖南省各级妇联纷纷通过官方微信公众号发出倡议书——向“舌尖上的浪费”说不!全省妇联人更是积极行动起来,坚决制止餐饮浪费行为,切实培养节约习惯。

## 女企业家

### 为客人提供预备菜品服务

8月14日下午5点半,位于益阳市桃江县的湖南喜龙餐饮管理有限公司旗下的喜福楼陆续续来了前来订餐的客人。

邹女士的先生今天生日,邀请了10来位亲朋一起相聚,其中包括3位小孩。来之前,邹女士早已准备好了“菜单”,包括10个菜和一个点心。考虑到小孩较多,饭店服务员建议邹女士减少2-3个菜。

湖南喜龙餐饮管理有限公司副总经理熊可青介绍,为了避免不必要的浪费,公司推出了“预备一两个菜”的点菜方式——如果遇到顾客怕少菜的情况,订餐时建议顾客提前先选好预备菜品,但服务员先不进行后厨下单,待用餐后根据实际用餐人员、观察留意用菜量,发现菜量少时,再及时咨询顾客备用菜品是否开始下单制作,以做到不多点、不浪费、有预备。而针对3-5个人的小桌,既为了避免客人点菜的浪费,又同时让客人品尝到更多的美食,公司推出了半份菜和小份菜。使用环保包装,免费为顾客提供剩余菜品打包服务。

公司还推出“您光盘立减8”活动,即结账时光盘的桌台每桌立减8元现金。同时,凡来就餐的顾客,每一桌光盘,公司就捐出1元公益事业金,用于后期公司的公益事业。

针对公司托管的各单位食堂,公司负责人每天准确核算用餐人数,定量采集食材,同时将大勺换成小勺,提醒干部职工“先少打再补打,吃饱吃好不浪费”。

“挥霍不是荣耀,节制才是更高级的美德。我们要爱惜每一粒粮食,爱惜每一盘食物,不辜负每一份用心,不浪费每一份饭菜。”公司董事长、益阳市女企业家协会常务副会长龙咏非如是表示。

而在怀化市女企业家协会副会长、湖南佰诺酒业有限公司董事长杨文婵的木洞庄园,点菜员总会提醒客人按量点菜,并设置了公筷,方便客人打包带走。



李和在自家农庄提醒用餐,杜绝浪费”。

## 最美家庭

### 家庭用餐实行“N-1”

在娄底市新化县上梅街道十字街社区的“好家风一条街”,被新化县妇联评为“最美婆婆”的94岁老人吴素贞一家,多年来一直采用“家庭用餐实行N-1”的办法,即3人用餐做2道菜,4人用餐则做3道菜。

她家传承了10代的64字家训中,第三句话就是“勤劳节俭”。2017年,上梅街道向吴素贞授予“幸福之家”荣誉牌匾,并在她家里正式开办“‘上梅红’家家教学习讲堂”,至今慕名来访的已接近2万人。“以后,在家风传承教育中,我们也会加强‘勤劳节俭,反对浪费’的讲解。”吴素贞的大儿子肖宝田告诉记者。

而在湘潭市,获得“全国最美家庭”的付锡文家庭,一家人在自家经营的华银国际大酒店里,为“拒绝餐桌上的浪费”出了许多妙招。如自助餐设置奖励与处罚措施,客人用餐完后,无浪费的可以到收银台领取58元优惠一张,对于浪费50克及以上的另收取30元/位罚金;中餐包厢对菜品设置半份出售,对于5人以下用餐引导客人点半份;中餐包厢的每个座位提供两双不同颜色的筷子,其中一双作为公筷,同时提供免费打包服务;对于公司出品的菜品边角余料,采用内部员工食堂使用。“我们2016年就开始执行这些措施,提倡‘光盘行动’。”付锡文妻子、湖南华银酒店管理有限公司股东、董事唐翠兰告诉记者。

## 儿童之家

### 组织学生开展“节约粮食”实践活动



孩子们在儿童之家听完讲座后,以“珍惜粮食”为主题作画。

“老师说,我们每个人浪费一粒米,一天浪费的粮食就够一人吃237年!今天的课程让我明白了,世界上还有很多小朋友吃不饱饭,我以后吃饭再也不剩饭了。”8岁的李海瑶认真地说。

8月14日,长沙浏阳市古港镇桃园社区妇女儿童之家组织开展“节约粮食,反对‘舌尖上的浪费’”主题实践活动,辖区内70余名学生志愿者报名参加。活动中,浏阳市家庭教育讲师团公益讲师王运珍以生动形象的课件,向学生讲述了珍惜粮食的重要性和必要性。课后,爱好美术的学生在公益讲师汤浩浪的指导下,以“珍惜粮食”为主题作画,其余学生由社区工作人员带队上街开展社会实践。

“阿姨,以后客人们来了,你要和他们讲,吃多少点多少哦,浪费是不文明的行为。”李海瑶作为年纪最小的志愿者,跟随工作人员“苦口婆心”地向自助餐馆老板做宣传动员。当天,学生们以镇上饭馆、酒店等店面为重点,进行“节约粮食,反对‘舌尖上的浪费’”宣传,共计发放倡议书1000余份。

(下转08版)