



上海深入开展“制止餐饮浪费行为,培养节约习惯”专项工作 坚决遏制“舌尖上的浪费”

本报讯 (记者 郭剑烽)为深入贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为、切实培养节约习惯,在全社会营造浪费可耻、节约为荣氛围的重要指示精神,上海市精神文明建设委员会昨天下发《关于贯彻落实习近平总书记重要指示精神,深入开展“制止餐饮浪费行为,培养节约习惯”专项工作的通知》。通知要求:

一、加强宣传引导,迅速在全市形成浪费可耻节约为荣的浓厚氛围。持续开展国情市情、中华美德、优良传统等教育,广泛传播“爱惜粮食”“健康生活”“科学用餐”等观念,进餐厅、进社区、进村镇、进单位、进校园、进家庭,引导全社会提高厉行勤俭节约、反对铺张浪费意识,养成爱惜粮食、文明餐饮习惯,践行绿色低碳、文明健康生活方式,使浪费可耻、节约为荣成为广泛共识。持续开展主题宣传,大力弘扬文明节俭社会风尚,大力倡导文明健康生活方式,提升市民支持率和参与率。注重发挥工会、共青团、妇联等组织职能优势,面向不同群体开展有针对性的宣传引导工作。

二、注重落实落细,推动制止餐饮浪费行为培养节约习惯成为自觉行动。在餐饮行业、餐饮单位,以及党政机关、学校、医院、工厂等企事业单位食堂大力推行适度点餐取餐,深入开展“光盘行动”,并将之作为餐厨垃圾源头减量、深入推进垃圾分类的一项重要举措。推动餐饮

五个要求

- 加强宣传引导,迅速在全市形成浪费可耻节约为荣的浓厚氛围
- 注重落实落细,推动制止餐饮浪费行为培养节约习惯成为自觉行动
- 强化监管监督,坚决遏制“舌尖上的浪费”
- 结合文明创建,推动制止餐饮浪费行为培养节约习惯蔚然成风
- 立足抓长抓常,健全制止餐饮浪费行为培养节约习惯长效机制

落实重点

重在突出问题导向,将工作重心聚焦在各类餐饮企业以及商务宴请、婚丧嫁娶等红白喜事;
重在突出重点人群,注重发挥党政机关、党政干部、公众人物和各类精神文明创建主体的示范作用;
重在突出机制建设,形成政府、市场、社会共同推进的整体合力。

企业通过在菜单上标明食材份量,在套餐上注明建议消费人数,提供“半份菜”“小份菜”点餐服务等,有效引导顾客适度合理点餐。鼓励餐饮企业通过积分奖励、停车优惠及其他创新方式对餐饮不浪费行为给予奖励。旅行社在安排团队用餐时,要主动提醒游客适量取餐、杜绝浪费。党政机关和国有企事业单位工作人员特别是党员干部要带头厉行勤俭节约、反对铺张浪费,在单位食堂、社会餐厅、家庭餐桌等场合时时处处践行“光盘行动”,发挥示范引领作用。学校要通过形式多样的教育实践活动,引导促进青少年养成节约粮食习惯。

三、强化监管监督,坚决遏制“舌尖上的浪费”。建立关于餐饮浪费行为的举报投诉、专项检查等制

度机制,重点加强对商务宴请、婚丧嫁娶红白喜事等餐饮浪费行为的监管,以刚性的制度约束、严格的制度执行、强有力的监督检查、严厉的惩戒机制,大力整治“舌尖上的浪费”。加大对网络平台订餐、网络吃播等行为中餐饮浪费现象的监测管理力度。依托媒体、人大代表、政协委员、市民巡访团等各种社会力量开展监督,及时劝导制止攀比摆阔、奢靡浪费等不良风气,对陋习不改、造成餐饮浪费严重的现象予以批评曝光。

四、结合文明创建,推动制止餐饮浪费行为培养节约习惯蔚然成风。把专项工作有机融入各类群众性精神文明创建活动,突出勤俭节约要求,强化测评导向,推动各级文明城区、文明社区、文明镇、文明小

区、文明村、文明行业、文明单位、文明校园、文明家庭等切实发挥示范表率作用。将制止餐饮浪费作为新时代文明实践中心建设试点工作重要内容,依托阵地网络,广泛开展专题宣讲、志愿服务,当好文明节俭风尚的宣传者、践行者、引领者。结合培育选树道德模范、身边好人、新时代好少年、最美人物等,及时总结制止餐饮浪费行为培养节约习惯的成功经验和做法,发掘先进人物和感人事迹,让勤俭戒奢学有榜样、行有示范。

五、立足抓长抓常,健全制止餐饮浪费行为培养节约习惯长效机制。指导推动相关部门、行业协会将“光盘行动”等要求纳入文明餐厅、放心餐厅、绿色餐厅评选指标体系。探索设立餐饮企业“红黑

榜”名单。强化旅游饭店星级评定标准中反对餐饮浪费的相关要求。创新探索餐饮企业绿色积分活动,结合单位生活垃圾收费,对绿色积分靠前、取得突出成效的餐饮单位采取鼓励性减收措施。支持餐饮企业发展中央厨房、集约化配送中心等,实现管理提升,降低生产成本,避免食材浪费。将坚决制止餐饮浪费行为等内容纳入市民公约、乡规民约、学生守则、行业规章等社会规范中,引领广大市民形成良好行为规范。在提炼、固化本市健康餐饮的经验做法基础上,适时出台反对餐饮浪费的工作意见,形成规范性文件,推动上升为地方性法规和规章。

通知强调,要加强对“制止餐饮浪费行为培养节约习惯”专项工作的组织领导,建立工作协调机制,创新工作方式方法,切实形成工作合力,常抓不懈、久久为功,确保工作取得实效。据悉,市文明办已会同市商务委等相关单位研究制定《上海市“坚决制止餐饮浪费,切实培养节约习惯”专项工作方案》。市文明办负责同志指出,落实此专项工作,重在突出问题导向,将工作重心聚焦在各类餐饮企业以及商务宴请、婚丧嫁娶等红白喜事;重在突出重点人群,注重发挥党政机关、党政干部、公众人物和各类精神文明创建主体的示范作用;重在突出机制建设,形成政府、市场、社会共同推进的整体合力。

智慧食堂用大数据“看人配菜”



油焖大虾、肉末茄子、西兰花,再加上一碗米饭,在闵行区莘庄镇春申邻里中心,顾老伯端着餐盘找了个座位坐下,15分钟后,只剩虾壳留在盘子里,其他菜他都吃完了。

悦管家创始人兼 CEO 李尉透露,去年公司先后在闵行区莘庄镇春申邻里中心和普陀区长征镇梅川片区开设了两家社区食堂,首度引入“互联网+”思维,将消费者餐饮数据、生产链预订数据与现场加工数据精准匹配,减少行业浪费现象。这一模式也在不断复制推广,今天开业的闵行区江川街道机

电片区社区食堂就是第三家智慧食堂。

“传统食堂每天做什么菜、出多少量,都是靠负责人预估,如果做得不合消费者的口味,就很容易出现剩菜。利用大数据打造的智慧食堂,会记录下每一个消费者的点单情况,用大数据分析他们的口味,然后制定每天的菜品和菜量。”李尉说,比如每次食堂推出清炒鸡毛菜的时候,小李都会点一份,那么他的个人数据库里,就会把鸡毛菜列为喜欢吃的菜,下一次出菜单时,和小李一样喜欢鸡毛菜的消费者有100人,食堂就会做出100份。“如果没有按需配菜,做出了130份,那么没人点的30份就等于浪费了。”

通过大数据分析每一个用户

的口味,形成“看人配菜”的综合配菜方案。菜肴合口味了,自然不会被剩下。“人均一餐的摄入量是600克到800克,如果一个人倒掉150克,一个500人的食堂就会出现75公斤、相当于满满三大桶的泔水,而在智慧食堂大约只有三分之一。”

此外,智慧食堂还开始优化菜品量,倡导“按需就餐”。“比如一份虾标配是8只,现在我们增加了6只、4只的选择;一份红烧肉标配是120克,现在也有75克、90克的不同选择。这个举措很受欢迎。”李尉说,根据不同地区的社区食堂及不同人群的消费习惯,提供不同的餐饮量选择,能够帮助消费者养成按需就餐的良好习惯。

本报记者 张钰芸



餐宴剩菜打包带回家

餐宴合理消费、制止餐饮浪费行为,如今已成为广大市民自觉参与倡导“文明餐桌、光盘行动”的一种风尚。

图为昨天在徐汇滨江一家饭店,顾客将聚餐剩下的饭菜一一装盒打包,准备带回家食用

杨建正 摄影报道

最近,一场治理“舌尖上的浪费”的大行动正在全国展开。上海市精神文明建设委员会昨天下发通知,深入开展“制止餐饮浪费行为,培养节约习惯”专项工作,推动制止餐饮浪费行为培养节约习惯成为自觉行动。这是非常及时的。小小的餐盘,可以照见一个人的素质;而无数张餐桌,也折射出一座城市的文明程度。

人们常说,吃饭最能看出一个人的教养。无论是在饭店、食堂等公共场所用餐,还是在家中吃饭,都是如此。而这种教养,来自从小



的家庭熏陶。以前,许多家庭在用餐方面都有一套严格的规矩,包括卫生、礼仪、举止、吃相,还有很重要的一点——“不能剩饭”,孩子碗中哪怕只剩下几粒米,大人也会投来严厉的目光。而这种教育,与家庭是否富裕无关,体现的是对食物的尊重、对劳动的尊重。

然而,或许是物质条件优越了,现在对孩子强调“不能剩饭”的

餐盘照见文明素质

邵 宁

家庭已经不多见了。在中小学的食堂,因为不合口味,剩饭剩菜堆成小山;在自助餐厅,常常可以看到拿了一盘盘根本吃不完的食物孩子,而家长在旁边笑嘻嘻地看着。这样的孩子,长大后可能就是舌尖上的浪费者。

餐桌上的情状,也往往可以看出一个地方的特点。在不少发达国家,人们在饭店吃饭都适量点餐,

吃不完的打包带走,十分自然。但在我国一些地方,尽管并不富裕,请客吃饭菜肴之丰,令人咂舌,桌上餐盘层层叠叠,剩下的比吃掉的还多,好像不如此不能显示待客热情。其实,餐饮浪费与文明程度成反比。懂得珍惜,恰恰是现代消费文明的标志。

禁止浪费,绝不是反对消费。我们身处物质丰富、科技发达的

时代,本地时鲜、各地特产、全球美食,轻点手机应有尽有;老字号、网红店、米其林餐厅,让人们尽享舌尖上的快乐。自古以来,美食也是人类文明和文化的重要组成部分。子曰:食不厌精,脍不厌细。享受美食,也是美好生活的重要内容。然而,对任何物质产品,包括美食,我们都应取之有度,懂得珍惜,找到现代消费文明的“黄金平衡点”。

在打造文明餐桌、寻找现代消费文明“黄金平衡点”方面,上海理应走在全国的前列。