

厉行勤俭节约 反对餐饮浪费

全社会积极行动落实习近平总书记重要指示精神

新华社北京8月25日电(记者赵文君)作为保民生、稳就业的重要支柱产业,餐饮业的复苏是经济回暖的重要风向标。经历疫情考验的餐饮业市场,如今迎来了全面复苏。在常态化疫情防控下,如何确保食品安全,让消费者吃得放心、吃出健康?

受疫情影响客流曾急剧下降

“视线范围内整条簋街所有店加在一起一共不超过五桌人,冬天下雪门口都有人排队的胡大饭馆门口,一个人影没见着。”受疫情影响,北京时尚餐饮的标志地带、知名餐饮一条街——簋街一度陷入沉寂。这条街上被食客吐槽“等位难”的胡大饭馆,几家连锁分店平均每天客流下降80%。

北京簋街商会副会长董郑萌萌介绍,五月份,北京簋街119家餐饮商户中停业转租的商户约占十分之一,其中大多是个体小餐饮企业。一些规模较大的餐饮企业则是被动“瘦身”,消耗了以前的资金积淀。“6月初,餐饮企业开始全面复工,消费者的热乎劲儿上来,又遭遇了北京疫情反弹‘二次风暴’袭击。”郑萌萌说。

疫情给全国餐饮业带来了较大冲击,不少餐饮门店长期停业、营业额骤降。国家统计局数据显示,今年1至7月全国餐饮收入17891亿元,同比下降29.6%。其中7月份全国餐饮收入3282亿元,同比下降11%。

为帮扶餐饮行业复市止损,降低餐饮企业经营成本,国家市场监督管理总局督促各地市场监管部门结合实际出台举措:对不同地区不同的疫情级别,分区分级对餐饮单位实施不同的复工政策;建立疫情防控期间餐饮经营者白名单制度,实时审核、动态研判,实行差异化管理;北京、天津、山西等21个地方,对餐饮单位员工因受疫情影响暂时无法重新进行健康检查的,明确原有健康证明继续有效。

以食品安全为重心提振消费

常态化疫情防控下,消费者的消费信心恢复主要关注点在食品安全与餐厅卫生。近来,海鲜、鸡翅等冻肉类外包装等检测出病毒,为食品产业链下游的餐饮企业敲响了警钟。

“客人进店测体温并实名登记联系信息;桌椅一客一用一消毒,每桌间距1米以上,控制入座率在50%以内;倡导分餐制,配备公筷和公勺;餐厅增设食品留样柜,传菜增加菜品防护罩。”胡大饭馆总经理郭冬说,要想想方设法提升顾客就餐时的安全感,让安全看得见。

“要考虑食材新鲜,也要考虑食材的供应链保障。”令郑萌萌深有感触的是,为打消食客的顾虑,簋街有不少商户贴出了原材料采购凭证。

“点一份‘锡盟羔羊肉’,200克的重量,标准是28卷羊肉。”呼噜呼噜是一家连锁经营火锅餐厅,企业全国营运负责人白杨告诉记者,为保证品质,企业在内蒙古建起自己的肉类加工厂,从原料采购到加工、储运实现全链条闭环管理。

面对疫情给餐饮业带来的重创,中国烹饪协会会长姜俊贤认为,消费者对食材安全性、保鲜度要求更高了,要以食品安全为重心,提振消费信心。餐饮企业要做好原材料进货、食品加工制作、餐具清洗消毒,从业人员健康状况的全面检查。

国家市场监督管理总局多次发文,部署各地加大对餐饮服务监督检查力度。餐饮企业要严格执行食品和食用农产品进货查验要求,不采购来源不明、过期、腐败变质、掺杂掺假等不符合食品安全标准的食品,全面排查生鲜、冷冻肉类、水产品、冷冻冷藏库房等食品安全风险隐患。

拥抱变化适应百姓需求

“最近发现簋街逛街的人多起来了,附近又开始堵车了。各种信号表明餐饮业正在复苏,感觉快走出来了。”郑萌萌说。

8月初簋街举办“嗨吃龙虾”消费节,60多家商户线上线下参与,5家餐厅的日均销售额达到200万元,3家小龙虾特色餐厅平均每天卖出3500斤小龙虾。

“辣炒鲍鱼仔”“椒盐麻辣皮龙虾”,这是胡大饭馆推出的秋季新品。主打麻辣、夜宵属性的胡大饭馆,根据市场和顾客需求的变化,不断调整口味和研发时令新品。胡大饭馆7月份经营环比显示,营收增长25%,客流增长19.9%。

“市场在变,食客的消费需求也在变。这倒逼餐饮企业必须主动转型,拥抱变化,才能谋生存。”郑萌萌介绍,一些主打商务、家庭宴请的大型餐饮企业,开发家庭简餐或套餐包,把各种菜品搭配好,方便居家防疫的百姓消费。白杨介绍,呼噜呼噜各连锁店都建起了客户微信群,大群有五千人,小群也有五六百人。店长就是微信群主,经常在群里发布新开发的菜品、促销优惠信息,以良性互动吸引顾客。

在政府部门积极推动下,落实餐饮复工复产政策措施、打造消费节,为商家聚拢了人气。同时餐饮企业主动自救,“逆势”奋进渡过难关。

根据中国烹饪协会的调查,8月以来,全国大部分餐饮企业的经营已恢复到疫情前的六七成,一些知名的连锁餐饮企业已经恢复到七八成,餐饮业降幅呈趋缓态势。

“从整体结构上看,过去马马虎虎勉强经营的企业被淘汰,抗风险能力强的企业才得以生存下来。”姜俊贤说,餐饮行业的产业结构将进一步合理化,更加注重就餐环境的科学、合理、舒适,更加重视菜品的营养健康。

餐饮业经营逐渐恢复 消费者能否吃得放心

透视疫情防控下餐饮市场新变局

文化和旅游局联合发出“制止餐饮浪费 践行光盘行动”倡议书,提出各单位食堂要争做珍惜粮食的带动者,引导就餐人员按需取餐,“人走盘光”。食堂要认真做好人员用餐数量、口味需求调查,从源头上科学定量核算食材,按需制作,建立剩菜剩饭处理利用机制,减少批量浪费。

“以前经常看到一整鸡才动了几筷子就倒掉了,餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!现在一些顾客会把剩下的菜品打包带回家。”陈巧芳在江苏小厨娘餐饮管理有限公司创始店当了14年服务员,对餐饮浪费现象感触颇深。

“最近8天卖掉了324个打包盒,还不包括赠送的,以前要半个月才能卖掉这么多。”该店服务经理郭祥说,门店正在推行小份菜,服务员在顾客点菜时也会友善提醒顾客“少点多加”。

“培养勤俭节约习惯,需要社会多方营造氛围、共同参与。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说,制止餐饮浪费行为要区分特定人群和场所,对于机关食堂、党政机关会议培训自助餐等,可探索设立硬性规范约束;对

社会公众、餐饮企业,要想想方设法宣传引导,培养大众的节约习惯。

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”餐饮企业积极行动起来,制止餐饮浪费。记者走访上海市徐汇区徐家汇商圈的一些自助餐厅,发现餐厅都设有醒目标识,提醒顾客适量取食。在部分经济型自助餐厅,顾客用餐前则需要缴纳一定数额的押金,以引导督促减少食物浪费。

在海底捞上海华山路店,门店电子屏打出了倡导节约及“光盘行动”宣传海报。“店里推出了四分之一锅底,一般一位或两位客人来就餐,建议是四分之一锅底搭配半份菜的组合。”海底捞上海华山路店长刘肖杰说,服务员会主动提醒顾客适量点餐,根据用餐人数给出建议和提醒。

开学在即,培养学生良好的饮食习惯和开展食育教育尤为重要。记者走进位于湖北武汉的中南财经政法大学,食堂外设有“文明用餐、尊重劳动成果”的食堂文化宣传展板,食堂内“节约粮食”的横幅标语格外醒目,餐桌上还贴有“反对浪费、厉行节约”的小贴士。“‘小餐桌’带动‘大文明’,开学后学校将

颗粒归仓为何难实现?

我国粮食收割环节损失惊人



▲在湖南省岳阳市岳阳县一处水稻机收现场,一名农民在田埂旁拾捡没有被收割到的稻穗(7月11日摄)。新华社记者周楠摄

新华社长沙8月25日电(记者周楠、王建、宋晓东、董峻)近日,粮食浪费成为公众关注热点。不过,相比司空见惯的“舌尖上的浪费”,我国粮食从生产到加工链条上的损失鲜为人知,但同样触目惊心。

来自国家粮食和物资储备局的数据显示,我国粮食在储藏、运输和加工环节,每年损失量达700亿斤。而四川省2019年的粮食产量为699亿多斤。

在“新华视点”记者近日的调查中,粮农、农业干部、农业专家普遍反映,粮食收割环节的损失非常突出,不要说颗粒归仓,有的机收损失率甚至高达10%。

收割机驶过的田地粮食损失令人心痛

小暑过后,洞庭湖平原上收割机轰鸣,拖拉机来往,粮农正在抢抓早稻。

湖南省岳阳县诚信水稻种植专业合作社理事长喻忠勇望着眼前的农忙景象,却感到有些心痛——收割机驶过的田里,往往留下不少稻穗,稻谷更是四处散落。他捡起一株饱满的稻穗,叹了一口气:“机械化确实提高了粮食收割效率,但作业还不够精细,导致损失不少粮食。”

记者在湖南、黑龙江、河南等多个粮食主产省采访时,粮农普遍反映,收割环节的粮食损失问题还比较突出。

首先,收割时机械碰撞造成一些损失。“收割机拔轮的滚动,容易造成稻穗末端稻谷的脱落,损失率在3%至5%不等。”湖南省的种粮大户向铁青告诉记者。

其次是脱粒不完全也会造成损失。记者曾在黑龙江省多处大豆收割现场采访,看到地里有一些遗落的大豆,抓起一把地上的豆荚,里面还夹杂着10多粒大豆,可见脱粒不彻底。黑龙江省饶河县小南河村村民王志江说,过去手工收割,损失较少,现在收割进度快了,损失也大幅增加。

机收玉米的损失也比较明显。黑龙江省兰西县种粮大户刘国明种了5000多亩玉米,他说,玉米粒比较干、脆,收割玉米棒时就容

易掉下玉米粒,如果玉米倒伏,还会落下一些玉米棒子,损失进一步增加。

中国农业机械工业协会会长陈志认为,目前,我国农业收割机主要存在作物损失和损伤两大通用技术难题,部分玉米机收总损失率和总损伤率均高达10%。中国农业大学武立平等学者在调研中发现,水稻和小麦的机收环节损失率分别为3.83%和4.12%。

“实际操作中的损失率比理论上还要高。”中国农业大学农民问题研究所所长朱启臻认为,理论上按照最佳收割条件计算损失率,但现实中很难完全达到最佳收割条件,比如粮食过度成熟导致更易脱落、下雨天导致谷粒黏附影响脱粒等。

还有因为成本考量造成的损失也不容忽视。湖南省沅江市种粮大户周波说:“接近成熟的水稻遇大风容易倒伏,倒伏严重的,收割机难以收割,人工收割成本高,往往就放弃了,损失率有时候高达百分之二三十。”

此外,田块不规整带来的机收难题也导致不少浪费。河南省濮阳县农民马文田家的地在黄河滩区,地块不规整,边角地狭小,无法机收。他说:“闲的时候自己用镰刀收一遍,如果太忙就不管了。”

收割机的精细化作业水平不高

周波等种粮大户反映,在收割环节造成粮食损失的主要原因中,收割机械的精细化作业水平不高比较突出。

陈志强认为,当前的不少收割机难以对作物进行高效、优质处理,比如不能对玉米的籽粒、芯轴、秸秆、苞叶分别进行精准剥离;水稻收割机的清选工序,长期存在严重的黏附堵塞问题,籽粒不能及时分离;小麦收割机的割台高速碰撞碾头,产生严重的掉粒损失。

陈志强告诉记者,摘穗、脱粒工序中的高速碰撞,均会造成严重的籽粒破碎。籽粒一旦破碎,尤其出现了裂纹,对后期的存储影响比较大,只要储存环境含水率稍高,就极易产生霉变,无法再作为口粮使用。

他说:“收割机的损失率有国家标准,但碰撞造成的籽粒破碎,特别是裂纹很难测定,长期缺乏相关国家标准。”

多位粮农和农业专家反映,国产收割机精细化程度不够的问题比较突出。黑龙江省鹤岗市强盛农机专业合作社负责人夏兆友

(上接1版)“当今世界正经历百年未有之大变局,要把发展的立足点更多放到国内来,集中精力办好自己的事,以自主的确定性应对外部的不确定性。”王昌林认为,新发展格局是根据我国发展阶段、环境、条件变化提出来的,是以习近平总书记为核心的党中央眼中长期发展作出的重大战略部署,也是“十四五”规划编制要把握的重要方面。

王昌林说,立足国内的关键在于畅通循环。要牢牢把握扩大内需这个战略基点,充分发挥超大规模市场优势,加快改革和结构调整,畅通国民经济的生产、分配、流通和消费,释放内需潜力。

新发展格局不是封闭的国内循环,而是开放的国内国际双循环。要通过发挥内需潜力,更好利用国际国内两个市场、两种资源。

近期,广州海关制定包括优化办理流程、落实加工贸易便利优惠政策等在内的十二条措施,支持出口产品转内销。

广州海关企业管理和稽查处处长梁惠其说,我们要贯彻落实习近平总书记重要讲话精神,下一步在引导国内企业用好外贸转内销政策的同时,还将大力促进跨境贸易便利化,支持广州中欧班列发展,推动外贸趋稳向好。

“在工作中,我们将注重把市场主体反映的问题建议收集起来,为各方面做好‘十四五’规划编制提供借鉴。”梁惠其说。

7月29日,449辆金龙智慧安全校车运往沙特阿拉伯。近三年来,金龙客车出口“一带一路”沿线国家达2万辆,上半年向47个国家和地区交付各类型客车约6000辆。

“总书记的重要讲话为企业坚定方向、做好主业提供重要指引。”金龙联合汽车工业有限公司党委书记刘志军表示,企业将继续沿着“一带一路”“走出去”,把国内国外两个市场连通起来。

加大科技创新激发新动能

实现高质量发展,必须实现依靠创新驱动的内涵型增长。习近平总书记指出,要大力提升自主创新能力,尽快突破关键核心技术。这是关系我国发展全局的重大问题,也是形成以国内大循环为主体的关键。

“核心技术是国之重器,更是立企之本。总书记的重要讲话让我们更加坚定要一门心思谋创新。”重庆国际远东新材料科技股份有限公司总经理付黎说。

凭借自主研发的高熔点金属低温融化技术,企业生产的相关合金元素添加剂广泛应用于飞机、高铁等高端制造领域。“今年我们新推出了4款多金属高浓度合金元素添加剂并迅速打开了新市场,另有4款新产品正在研发中,预计明年公司产品销量增30%以上。”他说。

信息化的今天,创新的协同性尤为重要,要围绕产业链部署创新链,构建大企业带动、中小企业协同的创新生态。

“我们的生态链中有近百万家中小企业,数百万的开发者和合作伙伴,只有发挥创造力去帮助他们解决问题,激活创新,才能更好驱动整个生态链焕发生机。”百度董事长兼首席执行官李彦宏说,百度未来要进一步将数据、算力等共享给生态伙伴,推动产业智能升级。

激发创新,根源在深化改革。“我们将进一步推动科创产业园建设,以‘园多基地’的方式,引进培育拟在科创板上市的优质企业,打造科创企业融合发展的产业生态圈。”福建省厦门市湖里区委书记龚建阳说。

“总书记强调必须拿出更大的勇气、更多的举措破除深层次体制机制障碍。”山东省工业和信息化厅副厅长王新生表示,山东将在巩固近年来淘汰落后产能基础上,深入实施“亩产效益”评价改革,有保有压推进新旧动能转换,强化全链条要素对接和协同创新,激发市场活力。

“要保持工业经济平稳健康发展,必须聚焦面临的老难题和新挑战,山东工信系统将充分吸收企业期盼、群众智慧、基层经验,为‘十四五’规划编制提供助力。”王新生说。

(记者张辛欣、申铖、刘开雄、何宗渝、丁乐、邵晓安、付敏)新华社北京8月25日电