

以标准引导外卖合理点餐、以标准推动餐饮业集约高效发展……

建立健全节约型餐饮标准体系应当怎么办

新华社北京1月12日电(记者赵文君、王雨萧、邹多为)营造厉行节约、反对浪费的社会风尚,离不开标准的引领和示范作用。围绕以标准引导外卖合理点餐、以标准推动餐饮业集约高效发展等社会关注的热点,记者采访了市场监管总局标准技术管理司有关负责人。

外卖点餐要避免“盲”点

网上点开一道“西兰花炒虾仁”的外卖餐品,即可看到主料、辅料、重量、菜系、制作方法、口味等描述信息,餐品的所有信息一目了然。

当前,一些商家在外卖订餐页面推出“食材公示”标签,方便消费者直观清晰地了解餐品信息,进而做出符合自己口味需求的决策。

餐饮外卖日益成为我们生活中的重要元素。消费者通过外卖点餐时,往往会对不熟悉的商户采取“盲”点,最终可能因就餐体验不符合预期

而产生餐品浪费:如南北方的小碗菜重量可能会相差数倍;不同地域酱料、配料搭配不一,可能会加入葱姜蒜等忌口辅料等。

2021年6月实施的国家标准《外卖餐品信息描述规范》,提出了外卖餐品的名称、品类、主要原料、口味、分量、制作方法等信息内容的描述要求。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人介绍,这一标准的实施有效解决了外卖点餐“看不到实物”的痛点,规避了因重量、口味等信息不透明产生的餐饮浪费。餐饮商家在填写餐品信息时有了标准化流程,明确商家餐品生产需遵守的规范,同时保障了消费者知情权,便于消费者合理点餐,明白消费、避免浪费。

聚焦餐饮浪费重点环节发力

“顾客不多点、食堂不多打、厨房不多做”,上海一家酒店通过集章打卡

活动使食客养成光盘习惯,进一步推动勤俭节约风气的养成。顾客就餐结束后,光盘达标者即可获得精美小礼品一份,同时可在光盘集点卡上获得一次盖章,集满20个章便可给予奖励,以优惠价购买套餐,给顾客带来直接福利。

这一活动使得酒店的食材采购数量明显下降,蔬菜每周减少40多斤、大米每周减少35斤、酒店厨余湿垃圾每天减少1桶。此外,由于活动得到了周边居民认可,提升了酒店品牌影响力,酒店经营也相应受益,生日宴同期增长了35档,婚宴增加了8档,节假日用餐人数同期增长了50%。

2021年6月实施的国家标准《绿色餐饮经营与管理》,将绿色餐饮细分为“节约、环保、放心、健康”四个维度,聚焦餐饮浪费的重点领域和环节,如自助餐、食堂、宴席等提出具体要求,为各类餐饮企业实施绿色管理、减少食物浪费提供指南。

市场监管总局标准技术管理

司有关负责人说,餐饮企业是餐饮服务的主力军,也是厉行节约的中坚力量。这一标准发布后,参与试点的企业平均餐厨垃圾消纳处理量下降12%。

作为我国首个分餐制国家标准,2020年6月实施的国家标准《餐饮分餐制服务指南》总结了“位上分餐”“公共餐具分餐”“自取分餐”三种分餐方式,提出了不同分餐方式下分餐制实施的流程建议,为餐饮企业实施分餐活动提供具体指导。这一标准的实施不仅加速了分餐制的规范化、制度化推广,而且对于疫情期间助力餐饮业复工复产、提振餐饮消费信心发挥了积极作用。

建立健全节约型餐饮标准体系

从食材采购、仓储、加工、运输配送,到经营服务、餐厨回收等餐饮服务的每一个环节,牢固树立节约理念和

强化标准化手段,正在引领餐饮行业的发展变革。

国家标准《外卖餐品信息描述规范》实施后,一些餐饮供应链的上游供应商开始直接向消费者提供外卖服务,从餐饮食材供应商向餐饮外卖经营商拓展。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人表示,开发外卖业务,向消费者提供成品餐食,可以促进餐饮流通渠道扁平化,减少餐饮流通环节成本。要从提升产业链、供应链整体效率的角度,总结提炼最佳实践,研究制定一系列餐饮业标准,建立健全节约型餐饮标准体系。

2021年6月实施的国家标准《餐饮业供应链管理指南》,围绕从供应商到顾客,涵盖采购、加工制作、物流、终端销售等环节,指导餐饮企业加强供应链管理,实现精细化的成本核算。

一些饭店通过实施“集团集采、中央配送”的采购模式,不仅降低了采购

物流成本,而且实现了对食材的标准化管理,促进餐饮供应链相关企业协同集约发展。一些食品加工企业整合路线优化、车辆调度、轨迹追溯等功能,搭建了综合物流信息管理平台,利用信息化、标准化优化库存管理,有效避免原材料浪费。

旅游行业的餐饮浪费现象一度引起社会关注。2021年11月,国家标准《旅游景区可持续发展指南》实施,将餐饮节约作为景区可持续建设的重要内容。下一步,将在旅游餐馆设施与服务等级划分、旅游饭店星级的划分与评定等国家标准起草中,增加制止餐饮浪费的相关内容。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人表示,要积极开展标准化试点,推动全社会运用标准化的理念方法,组织生产、经营、管理和服务活动。目前,全国已经开展了1000余个国家级服务业标准化试点,涉及餐饮、旅游等众多领域。

青海西宁:

『舌尖上的节约』要从娃娃抓起



▲在青海省西宁市第五高级中学食堂,学生在半份菜窗口取餐(1月6日摄)。

新华社记者李宁摄

新华社西宁1月11日电(记者李宁)“相互礼让,珍惜粮食,远离浪费,文明用餐。”在青海省西宁市阳光小学食堂门口,学生们戴着口罩,喊着口号,排着整齐的队列走进食堂。入口的菜谱上写着“红烧狮子头、土豆红烧肉、鱼香肉丝”。

在用纸板隔离的饭桌上,三年级(4)班的任国购夹起盘子里最后一块红烧肉,沾着汤汁,三两口就把碗中米饭吃个精光。“之前和爸爸妈妈回老家时,看到辛勤种庄稼的农民伯伯,就想到老师教过的‘锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦’,吃饭一定不能浪费。”

小正是孩子长身体的关键时期,考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,阳光小学食堂推行了多次打餐制。

山有青说:“孩子们可以根据自己的食量先打好饭菜,不够的话可以再加。”

“阿姨,我要半份大盘鸡,半份米饭。”在青海省西宁市第五高级中学食堂的半份菜取餐窗口前,刚刚结束期末考试的索南昂毛正在取午餐。

小正是孩子长身体的关键时期,

考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,阳光小学食堂推行了多次打餐制。

山有青说:“孩子们可以根据自己的食量先打好饭菜,不够的话可以再加。”

“阿姨,我要半份大盘鸡,半份米饭。”在青海省西宁市第五高级中学食堂的半份菜取餐窗口前,刚刚结束期末考试的索南昂毛正在取午餐。

小正是孩子长身体的关键时期,

考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,阳光小学食堂推行了多次打餐制。

山有青说:“孩子们可以根据自己的食量先打好饭菜,不够的话可以再加。”

“阿姨,我要半份大盘鸡,半份米饭。”在青海省西宁市第五高级中学食堂的半份菜取餐窗口前,刚刚结束期末考试的索南昂毛正在取午餐。

小正是孩子长身体的关键时期,

考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,阳光小学食堂推行了多次打餐制。

山有青说:“孩子们可以根据自己的食量先打好饭菜,不够的话可以再加。”

“阿姨,我要半份大盘鸡,半份米饭。”在青海省西宁市第五高级中学食堂的半份菜取餐窗口前,刚刚结束期末考试的索南昂毛正在取午餐。

小正是孩子长身体的关键时期,

考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,阳光小学食堂推行了多次打餐制。

山有青说:“孩子们可以根据自己的食量先打好饭菜,不够的话可以再加。”

“阿姨,我要半份大盘鸡,半份米饭。”在青海省西宁市第五高级中学食堂的半份菜取餐窗口前,刚刚结束期末考试的索南昂毛正在取午餐。

求,学校按照“半份、半价”“小份、适价”的思路提供选择,从源头上防止浪费。”西宁市第五高级中学老师曹建涛说。“在放假前的最后一次班会上,学校针对假期中可能存在的浪费行为开展了主题教育,希望学生放假回到家中仍保持勤俭节约的习惯。”

记者从西宁市教育局了解到,西宁市组织各所学校、幼儿园开展“光盘行动”,创新食堂经营模式,加强监督指导等工作,让“舌尖上的节约”从娃娃抓起,拒绝铺张浪费,以实际行动营造校园文明节俭好风尚。

“先吃完这些,不够再加,省得吃不完浪费。”

西宁市第五中学食堂内,张贴着各种宣传节约粮食的海报,LED电子屏上滚动播放着“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰”等标语。

在小碗菜窗口,十余种摆放在小碗中的菜品供学生挑选。高二(12)班的付世又挑选了酸辣土豆丝和宫保鸡丁两个菜,一共花费12元。他说:“学校的小碗菜品种丰富,价格便宜,我可以选择自己想吃的,而且吃多少可以打多少,还能避免浪费。”

“为满足不同师生的就餐需求,

学校按照‘半份、半价’‘小份、适价’的思路提供选择,从源头上防止浪费。”西宁市第五高级中学老师曹建涛说。“在放假前的最后一次班会上,学校针对假期中可能存在的浪费行为开展了主题教育,希望学生放假回到家中仍保持勤俭节约的习惯。”

记者从西宁市教育局了解到,西宁市组织各所学校、幼儿园开展“光盘行动”,创新食堂经营模式,加强监督指导等工作,让“舌尖上的节约”从娃娃抓起,拒绝铺张浪费,以实际行动营造校园文明节俭好风尚。

“先吃完这些,不够再加,省得吃不完浪费。”

西宁市第五中学食堂内,张贴着各种宣传节约粮食的海报,LED电子屏上滚动播放着“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰”等标语。

在小碗菜窗口,十余种摆放在小碗中的菜品供学生挑选。高二(12)班的付世又挑选了酸辣土豆丝和宫保鸡丁两个菜,一共花费12元。他说:“学校的小碗菜品种丰富,价格便宜,我可以选择自己想吃的,而且吃多少可以打多少,还能避免浪费。”

“为满足不同师生的就餐需求,

学校按照‘半份、半价’‘小份、适价’的思路提供选择,从源头上防止浪费。”西宁市第五高级中学老师曹建涛说。“在放假前的最后一次班会上,学校针对假期中可能存在的浪费行为开展了主题教育,希望学生放假回到家中仍保持勤俭节约的习惯。”

“先吃完这些,不够再加,省得吃不完浪费。”

西宁市第五中学食堂内,张贴着各种宣传节约粮食的海报,LED电子屏上滚动播放着“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰”等标语。

“先吃完这些,不够再加,省得吃不完浪费。”

贵州:山区校园盛开节俭之花

新华社贵阳1月12日电(记者骆飞)隆冬时节,约上午11时40分,贵州省黔西市锦绣学校食堂内,打饭窗口已摆放好热气腾腾的营养餐。在老师的陪同下,学生们以班级为单位有序排队就餐。

饭香四溢的食堂里充满欢声笑语。吃着热饭菜,孩子们脸上洋溢着笑容。在食堂内,提倡节俭的标语格外醒目,既有倡导节约的古诗词,也有提醒“光盘行动”的宣传画。

黔西市锦绣学校位于城郊较大的易地扶贫搬迁安置点内,是当地政府为保障从贵州乌蒙山区贫困乡镇搬迁进城群众孩子就近就学而兴建。

如今,学校共招收1800多名小学生,保障学生每天吃得饱、吃得好,是学校一项重要工作。

“每天中午有上千人吃饭,守好食品安全底线,同时也要防止浪费。”分管后勤工作的黔西市锦绣学校副校长冯勇说。

黔西市教育科技局营养改善计划专班负责人王刚介绍,为做好“厉行节俭,拒绝浪费”工作,全市249所义务教育阶段中小学积极践

行食育教育,深入开展“光盘行动”。

王刚说,一方面加强营养餐就餐秩序管理,引入“红领巾”监督模式等,切实减少校园餐食浪费行为;另一方面,在做好膳食营养均衡调配基础上,努力优化菜单和菜品,最大限度满足学生的口味需求。

每天中午,黔西市锦绣学校会在食堂安排班级陪餐教师和食堂值班教师管理就餐秩序,并在餐厨垃圾回收点派“红领巾”值守。

一餐结束后,学校食堂泔水桶只有较少的餐厨垃圾。据介绍,起初学校4个泔水桶一周多就满了,现在一个多月才会集中回收清理,“舌尖上的浪费”越来越少。

黔西市锦绣学校校长洪亮说,倡导“厉行节俭”,加强监管是基础,更要将节俭意识的“种子”播撒进孩子们的内心,让节俭之花在校园盛开。

王刚说,全市加强中小学生食育教育,让孩子们对节俭的认知更深刻系统,并号召以“小手牵大手”影响家长,共同构建节约型社会。

山西:学校食堂反浪费有新招

新华社太原1月11日电(记者李紫薇)即使在家,山西省泽州县高都镇中心学校泊南小学四年级学生李卓曦也会把饭菜吃得干干净净,将餐桌收拾利索。她的妈妈说,这是在学校养成的好习惯。

泊南小学副校长成花荣最收到这样的反馈。2018年以来,经不断探索,泊南小学的老师们设计出了一套“反餐饮浪费学生督导员制度”,帮助学生养成节约粮食的好习惯。因成效显著,食堂干脆撤掉了泔水桶。

“每学期的头两个月是节粮教育的关键时期。”成花荣介绍说,新入学的小学生需要从头开始培养习惯,放假期间,老生的习惯也有松动。针对这一情况,学校食堂吃饭的72名学生中,三年级以上的学生都要当一周督导员,在食堂制止餐饮浪费。“通过角色转换,学生会对节约粮食有更加深入的认识。”

除此之外,泊南小学每个在食堂吃饭的小学生都有自己的固定座位,谁剩了饭,一目了然。同桌就餐的4名小学生中,还需选一名小组长,督促大家节约粮食。记者在泊南小学食堂看到,学生们把饭菜吃得干干净净,洗碗池内基本没有剩饭,离开前将餐桌收拾干净。

泊南小学校长田海兵说,最关键的,还是要让孩子们从内心深处认识到勤俭节约的重要性。为此,学校着花了一番功夫。老师给学生们布置任务,让他们回家采访父母,搞清楚“粮食是怎么来的”等问题。

“粮食是父母用钱买来的,是伯伯在地里种来的,扔掉粮食就等于扔掉父母的钱,也等于扔掉了伯伯的劳动。”泊南小学的一位小学生在作文中写道。

为制止餐饮浪费,其他学校也想出了很多办法。在晋城市第二中学校的食堂,记者观察到,2000余名学生吃完饭后,剩菜剩饭装不满一个60升的塑料桶,且大多数都是菜汤。

“变化从食堂卖小份菜、半份菜、单根串串开始。”晋城市第二中学校校长马星胜说,这些方法都是学生们自己提出来的。落实“光盘行动”多年来,学校每学期都会组织座谈会,邀请师生代表参加,为制止餐饮浪费建言献策。

节假日和周末,吃饭人数不确定,令学校食堂很头疼,是餐饮浪费的“灾区”。“一到节假日和周末,很多家长有了空闲时间,会给孩子送饭或接孩子回家吃饭,食堂总是剩下很多饭”,晋城市凤鸣中学后勤服务中心主任赵爱民介绍道。为减少浪费,按需做饭,凤鸣中学的老师们想出了“报饭”的办法。

一到周五晚自习,高一142班生活委员李之涵就到讲台上统计周末就餐人数,再将人数报给班主任,由班主任统一告知后勤中心,以便精准掌握就餐人数。赵爱民介绍说,通过这样的统计,学校的剩菜剩饭减少了很多。

多位老师谈到,结合各种各样的“小办法”,做好引导教育,学校可以将节约粮食的“种子”牢牢种在孩子们的心中。

湖南湘阴这个县中,食堂不见潲水桶

2021年岁末,纷纷扬扬一场大雪过后,湖南省湘阴县变得愈加寒冷。临近中午,湘阴县第二中学的食堂,各种锅碗瓢盆开始上演“交响曲”,热气腾腾的饭菜依次出锅,散发出诱人的香味。下课铃一响,3200多名学生快速有序地跑进来,食堂顿时喧闹起来。

“阿姨,请给我一份红烧肉、一份白菜。”看到一只小手指向菜盘,在2号窗口负责打菜的张漫匀勺起勺落,很快就打好了菜。入行多年,她能够精准掌握每一勺的分量。

精准理念贯穿了这个食堂的每一

个管理环节。熊建安以前负责清理食堂的餐厨垃圾,每天的工作量可不小。“过去浪费有点多,三个容量300升的潲水桶每天都能装满,我一个人拖不动,经常要找人帮忙。”他说,“现在实行精准管理,按需打饭盛菜,基本没有餐厨垃圾了,就餐区也不用再放潲水桶了。”

湘阴二中校长刘竞波介绍,从这个学期开始,学校每天安排一名行政领导、五名老师值班当陪餐员,陪餐员跟学生一起进餐,以身示范,不能有半点浪费。同时会在用餐期间来回查看,

提醒孩子们注意节约粮食。“不过,我们要求老师注意提醒的方式方法,绝对不能简单粗暴。”刘竞波说。

中学时期的孩子正处于长身体的关键期,考虑到一些孩子担心吃不饱而超量取餐,湘阴二中食堂推行了二次打餐制。

学校分管后勤的