

记者近日从达州市通川区餐饮协会获悉,为了减少舌尖上的浪费,倡导绿色生活,抵制餐桌浪费,努力营造厉行节约的良好社会风尚,根据《达州市创建第五届四川省文明城市通川区工作方案》工作部署,由通川区人民政府主办,通川区文明办、食药局、餐饮协会近日在全区发起“文明餐桌”行动,已在行业弘扬开来。

自9月29日“魅力通川 文明餐桌在行动”活动在我市全面开展至今,经记者多方走访发现,文明用餐、杜绝浪费等理念越发成为餐饮企业和消费者的共识,“倡导节约,文明用餐”“勤俭节约从餐桌上做起”等温馨提示牌在达城众多餐饮门店中随处可见。这些文明标语不仅对市民就餐习惯改变产生潜移默化的影响,也增强了达州创建全国文明城市的浓厚氛围。



## 文明用餐 减少舌尖上的浪费

### 光盘行动已成店家与市民共识



#### 职能部门监督 餐饮协会会员带头

9月29日,“魅力通川 文明餐桌在行动”活动在达城顺利启动,该活动以提高市民文明素质和城市文明程度为目标,以“文明通川、文明餐桌在行动”为主题,厉行勤俭节约,反对铺张浪费,推行“光盘行动”,把精神文明建设融入市民的日常生活,落实到对餐饮节俭、安全、卫生和健康的追求上,把俭以养德、俭以养性、俭以养身的中华民族传统美德变成广大市民的自觉行动,积极倡导节约用餐、安全用餐、文明用餐,着力营造“勤俭节约、理性消费、文明就餐”的良好消费风气,切实提高市民素质和城市文明程度,树立良好城市形象。

据通川区餐饮协会会长符波介绍,为了让从业者有责任和义务去提示消费者做到节约用餐,协会明确要求参与该活动中的餐饮店必须在门店大厅、过道、包房、餐桌等醒目位置张贴与“文明餐桌”相关的宣传标语,并且要求对餐饮服务人员进行服务礼仪培训,让其了解活动的意义。在为顾客服务时,不能误导顾客超量点餐,应对顾客明示菜品份量,建议顾客合理搭配菜品,适量点餐。顾客就餐时,主动提供公筷公勺。对未食用完的饭菜,应主动建议、提醒顾客打包。

“其实在这次‘文明餐桌’活动的推行中,协会起到了一个监督和带领的作用。对于各大餐饮单位实施情况,我们有专人进行督查,甚至突击检查,重点查看文明餐桌提示牌、文明公约宣传画是否摆放悬挂到位,餐饮单位是否及时提供剩菜打包等文明用餐服务等问题。”符波会长告诉记者,文明标语是由区文明办、区食药局和协会共同设计,统一制作,发放给会员单位,内容需一致,但大小尺寸标准则根据自身店面情况而定。

#### “文明餐桌”氛围浓厚 餐饮店随处可见“文明提示”

那么这股文明之风真的吹进了达城市民的餐桌吗?记者为此展开了走访调查。“十一”国庆期间,达城大大小小的饭店里呈现出一派红红火火的热闹景象。期间,记者在外西大街看到,各商家食客络绎不绝,一家冒菜馆在自助取菜柜旁边十分显眼的地方张贴着“杜绝浪费”的提示牌,服务员也会善意提示客人吃多少取多少,避免浪费食物。

与往年相比,今年“十一”黄金周餐饮场所内的剩菜剩饭明显少了。达城众多餐饮企业根据就餐人数和需求提供点餐搭配,推出小份菜、半份菜,善意提醒顾客量力而点,引导顾客拒绝“舌尖上的浪费”,“文明餐桌 光盘行动”氛围浓厚。

老地方酒楼杨经理从事餐饮行业十多年,她告诉记者,随着“文明餐桌”行动的全面推进,达城盛行文明就餐之风,按需点菜和剩菜打包已经成为常态,“光盘行动”从口号变为习惯,餐饮企业也在这方面做了很多工作。“针对不同年龄构成的顾客,我们请专家对食物的种类和数量进行测算,在够吃、不浪费的基础上,为顾客提供菜品,帮助顾客节约成本的同时,企业的餐饮垃圾也明显变少。而且,我们崇尚低盐、低糖、低油,这也是一种节约。”杨经理说,现如今“文明餐桌”已经成为一种时尚,更要成为一种习惯。

天源火锅总经理朱彦龙说:“火锅不比中餐,锅里没吃完的菜不太方便打包,所以在点餐时我们会根据顾客的人数来推荐菜品,一般服务员也会主动提醒适当点菜,不够可以后面再加菜。尽量做到不浪费。”为了让文明宣传更为直观,他们不但在餐厅入口、餐厅大

堂、包房、餐桌等多处张贴了“餐桌文明”宣传海报,服务人员还会在点餐时主动提醒顾客吃多少点多少,如果吃不完会询问没有入锅的菜是否需要打包。“说实话,主动提醒顾客按需点菜,对餐厅的营业额来说是可能存在一点影响,但从长远来看,这么做可以提升餐厅的口碑,同时也能减少菜品浪费,是划算的。”朱彦龙说。

据餐饮协会秘书长冯超双介绍,本次文明餐桌行动中,如香满园火锅、天源火锅、老兵烧烤、鼎味美蛙鱼头、花半里小资火锅等餐饮单位以身作则,按照文明要求先行改变,起到了良好的带头示范作用。

#### 餐桌上的浪费明显减少

随着相关职能部门的监督、通川区餐饮协会的倡导、落实,以及各大餐饮店对于文明餐桌的重视,不少市民在外就餐时已经逐渐养成了打包或是适当点菜的习惯,浪费程度相较以前大幅减少。

正在西外罗浮广场某餐饮店前排队等候的小张平时喜欢拉朋友下馆子。“我和朋友下馆子总是眼大肚皮小,喜欢点多菜,但到最后都吃不完,年轻人要面子又不好意思打包,还是觉得特别浪费。”小张告诉记者,她是一名典型的吃货,但每次点菜毫无计划,总是抱着“啥都来一份”的想法点了很多菜,服务员既制止也不提醒,最后吃不完都浪费了。“现在不一样了,每次去外面吃饭,无论是火锅还是中餐或是自助,越来越多餐饮店的服务员都会在点菜时为顾客提出建议,而且店面内随处可见‘节约食物、浪费可耻’之类的宣传标语,若是再浪费,感觉良心都会受到谴责……”小张笑着道。

“以前觉得打包挺不好意思的,现在出去吃饭,不少人都是十分自然地把剩菜打包带走,服务员也会主动提醒可以打包,无论是消费者还是餐厅服务人员的变化都很明显。大家餐桌上的素质变得更高了。”80后小伙小刘表示,勤俭节约、理性消费、文明就餐应从自身做起,让这股文明之风吹进每个人的餐桌。

#### 餐饮协会继续发挥桥梁作用

通川区餐饮协会会长符波告诉记者,协会刚成立,在贯彻落实有关部门规定和发挥的桥梁纽带作用非常明显。比如在落实这次“文明餐桌”行动中,作为协会会员,他们的责任心和带头引领示范效应很大,而且效果很好。

符波说:“因为历史及多种原因,辖区行业松散、零乱的发展布局和各为自阵的经营架构,使得部分行业自律性管理虚弱,发展步调参差不齐,加上专业技术人才匮乏,硬软件设备跟不上,这部分餐饮门店的经营格局有待进一步提升规范。通过协会组织搭建的桥梁,我们希望广大餐饮从业者提高行业自律意识,自觉主动规范企业经营行为。做良心餐饮,烹健康菜肴,树立良好形象,才能共同提升行业整体声誉,才能留住消费者。”

“通川区餐饮协会,是我们会员单位的共同组织。我们还要通过协会来整合多方资源,达到资源利益共享,共同降低经营成本,实现抱团取暖、多方共赢。比如食材订购信息互通,集体采购价位的降低等等。同时我们要发展壮大会员队伍,吸纳更多具有代表性、社会口碑较好的优秀餐饮企业加入进来,切切实实让会员单位看到入会带来的好处,感受到共同发展、抱团取暖带来的信心和力量。”符波说,在广泛吸纳会员单位的同时,协会还将继续发挥桥梁作用,大力推行“文明餐桌”行动的普及。

□本报记者 张海涵

