



编者按

勤俭节约、反对浪费是中华民族的传统美德，也是对劳动者的尊重。党的十八大以来，党中央出台了一系列治理奢侈浪费之风的铁腕举措：从改进工作作风、密切联系群众的“八项规定”，到纠正“四风”，再到中共中央、国务院印发的《党政机关厉行节约反对浪费条例》。我市也采取多种举措落实中央要求，厉行节约、反对浪费工作呈现初步成效。今日，本报推出“餐桌上的节约故事”专题，分享太原人的节俭故事，记录晋阳城的节俭之风。

餐桌上的节约故事

尖草坪区悦漫烤鸭森林公园店

餐桌后厨无浪费

一饱之需，何必八珍九鼎？三餐之道，定要一干二净。“建议您少点一些，不够再加。”元旦假期，悦漫烤鸭森林公园店内客人爆满，一位服务员正在提醒客人。在服务员的建议下，三位顾客在点烤鸭时，选择了先点半只，又搭配了其他菜品。

“听服务员说，现在流行‘N-1点餐模式’，我们也蹭个热度，确实没有浪费，吃得还不错。”半个小时后，与朋友进餐完毕的市民廖先生，指着桌子向记者展示他们的“光盘”战绩。

为制止餐饮浪费行为，在尖草坪区市场监督管理局汇丰站的倡导下，悦漫烤鸭

森林公园店把节约粮食、反对浪费作为员工思想道德教育的必修课，不但引导员工自觉践行“文明餐桌”行动，防止“舌尖上的浪费”，还要求员工提醒顾客改变“摆阔绰”的请客习惯，不多点餐、不剩菜，做绿色节约消费的实践者。

“除了特色的‘半份菜’外，我们店还推出了‘菜品套餐’，这个套餐结合特殊顾客的消费需求，品种较多，分量适中，整体价格还便宜。”为了推进“文明餐桌”行动，饭店还成立了工作小组，由该店经理郭晓燕负责。她说：“我们要求员工在顾客买单前必须为他们打包没吃完的饭菜，第二

顿加热后还可以食用。”

在悦漫烤鸭森林公园店，餐饮节约之风不仅体现在看得见的餐桌上，同样吹进了看不见的后厨里。

“后厨全部实行精细化管理，避免库存积压导致的食材浪费。”郭晓燕表示，饭店会根据每日经营和顾客预订情况随时调整采购计划，通过数据分析计算不同的用货量，定期更换点单量低的菜品，以此避免食材浪费。还会将原材料剩下的一些边角料做成菜品，供自家员工食用。

记者 阎轶洁

通讯员 杨莉 文/摄



服务员为顾客打包剩下的食物。

小店区刘家堡村

老年食堂尚节约

2021年的最后一天寒意正浓，记者步入小店区刘家堡乡刘家堡村，看到村委会成员正带领村民悬挂红红的灯笼，准备迎接元旦的到来。

上午11时，走进村里的老年食堂，感受到温暖的环境、明亮的灯光、墙上浓浓的孝老敬老氛围，取餐区玻璃上贴着“绿色、营养、平衡、健康”和“珍惜粮食、杜绝浪费”的红色大字，醒目又喜庆。

刚到11时30分，村里70岁以上的老人排队进入餐厅，拿起餐盘打菜，然后找到自己的位置放下，再起身取回一份主食，或米或面，随即开始享受简单热乎的午餐。

一对老夫妻樊富爱和王文林吸引了记者的注意。两人桌前只摆放着一个餐

盘，里面盛着烩菜、凉拌豆芽和凉拌白菜，配着各自的一碗米饭共享。樊富爱说，她和老伴儿都70多岁了，平时饭量也不大，打一份菜就够吃，多了挺浪费。每日三餐都在这里免费吃，饭菜新鲜卫生还管饱，放心又省事。

在王改篆等几名平均年龄80多岁的老人这一桌，一众老姐妹不论吃米还是面，各自餐盘里盛的菜都是一热一凉，不一会就吃得干干净净。吃完午饭，大家还相约出去晒晒太阳，转一圈，再各自回家。

“我们这的肉、蛋、菜都是村里自产，包括辣椒、陈醋等调味品，每天早上9时送来，基本都是定量的，荤素搭配、营养均衡，真正做到了健康安全、成本可控。”刘

家堡村党支部委员、老年食堂负责人王俊杰介绍，每天上午11时30分开饭，到12时老人们基本就都吃完了，而且只能堂食，不许打包，这一点也体现了崇尚节约的理念。

2021年4月份开始，村里的老年食堂为百余名70岁以上的老人提供免费自助餐，刚营业时，也有浪费的现象，王俊杰观察到后，就找个别老人“私下谈话”，十几天时间便形成了如今的好风气。

为了崇尚节约、反对浪费，村里还对每办红白喜事分设5000元和1万元的奖励。王俊杰说：“不论吃饭还是仪式，我们提倡一切从简，对桌数和菜量都有要求，为的就是省钱办好事！”

记者 王丹 通讯员 赵娟 文/摄

阳曲县中学教育集团锦绣校区

“光盘行动”我最棒

1月4日，新年第一天上学，阳曲县中学教育集团锦绣校区内书声琅琅。随着中午12时下课的铃声响起，孩子们排着队有序地走进食堂。学生的餐盘内盛有土豆炖肉、木耳油菜、鱼香肉丝等家常菜，菜品种类丰富，营养搭配均衡。

“你好，米饭少打一些。”去年夏天，阳曲初中教育率先实行了集团化办学，锦绣校区是初一新生全寄宿的一个新校区。为创设文明高效的就餐秩序和安全卫生的就餐环境，培养学生的节约意识和自主劳动能力，学校从开学就实行了分班自主打餐制。每班5名打餐志愿者“掌勺”，负责为全班同学盛取菜品和主食。他们按照学生的就餐量



学生正在学校食堂就餐。



学生正在学校食堂就餐。

古交市义学路社区食堂

减少浪费有妙招

1月4日11时50分左右，在古交市义学路社区食堂内，就餐者排起长龙，面对选择自助餐的顾客，食堂大师傅都会善意提醒多选点品类，少取点量。这样，在丰富顾客膳食的同时，也可避免浪费。

义学路社区食堂对面是西山古交矿区总医院。每到饭点，那里的职工大都选择来此就餐。食堂针对医院职工的饮食特点，特意推出了自助套餐。社区食堂相关负责人宁先生介绍，这款套餐包括三个荤菜、三个素菜，外加两小碗汤。

在确保顾客吃饱、吃好的基础上，为减少浪费，食堂颇动了些脑筋。宁先生说，顾客在自助打餐时，他们会安排工作人员上前提醒顾客“少取量、多选品”。这

样做，一方面，让顾客吃得丰富些；另一方面，避免打得多了吃不了。这个妙招推出后，食堂在节约饭菜上取得了好的效果。之后，食堂上下纷纷开动脑筋，思考节约粮食的小妙招。

“他人管，不如自己管。若提高顾客的自律性，或许收到的效果会更好。”在食堂的一次管理会议上，有工作人员提出的“自律”办法让宁先生茅塞顿开。他立刻在食堂分设了餐盘自取处和餐盘自收处，尝试让吃自助餐的顾客自取餐盘、自送餐盘。

没承想，这项举措推出后，收到奇效。宁先生观察发现，顾客剩饭菜的情况大为减少，“过去，每天下来，包括骨头、汤

类，以及剩菜剩饭等在内的泔水有三四桶，现在不超过两桶。”

临近下午1时，到社区食堂就餐的人逐渐减少。在西山古交矿区总医院上班的小郝，吃完饭后，将盘子、筷子收拾好，准备送往餐盘自收处。“你这盘子，吃得光光的，简直跟洗过一样！”旁边的同事调侃道。小郝连忙笑着说，“来这吃饭的，大都是单位的同事，让他们看到剩饭菜，那多不好意思。”

宁先生说，杜绝“舌尖上的浪费”，需要大家共同努力。接下来，他们将通过在食堂营造浪费可耻、节约为荣的氛围，促使大家养成节约粮食的良好习惯。

记者 刘志刚 文/摄



锦绣校区的学生们正在吃午饭。