

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

尖草坪区悦漂烤鸭森林公园店

餐桌后厨无浪费

一饱之需,何必八珍九鼎?三餐之盘,定要一干二净。“建议您少点一些,不够再加。”元旦假期,悦漂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。”半个多小时后,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,悦漂烤鸭

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。”

在悦漂烤鸭森林公园店,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量,定期更换点单量低的菜品,以避免食材浪费。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。

在王改豪等几名平均年龄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

家堡村党支部书记、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,村里还对简办红白喜事分设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

需求进行打餐,如果吃完还有需求,学生可自主盛取,确保学生吃饱吃好不浪费。

不到20分钟,学生们陆续吃完了饭,大家手里的餐盘干干净净,同学们顺手还把桌子擦干净了。“食堂里有值周生负责对浪费粮食的学生做好登记,政教处进行思想教育和扣分处理。学校还设立了值班领导陪餐岗、教师陪餐岗和家長陪餐岗,对食堂的饭菜质量、学生的就餐体验进行全方位监督。”当日陪餐的值班领导说。

锦绣校区共有214名住校生,来自全县不同的地域。学生小小年纪选择住校,自理能力还没有养成。班主任从早自习到晚

托管全程跟班陪伴,教官进驻学校进行军事化指导。学生在集体生活中不断培养责任担当意识、独立自主能力和集体主义观念。“无规矩不成方圆,学校制定了一系列学生管理制度,每天值班领导对学生的行为、纪律进行巡查考核。我们欣喜地看到,孩子们有了明显变化,良好的自理能力逐渐养成。”该校负责人说。

十四班的学生安思旭说:“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。学校开展‘光盘行动’大家都觉得好,在吃饱吃好的前提下,既保证不浪费,还能养成良好的习惯。”

记者 李杰华
通讯员 赵国华 文/摄

锦绣校区的学生们正在吃午饭。

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。这个小妙招推出后,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

顾客选购饭菜。