

# 如何避免节日盛宴变“剩宴”

“平均每桌剩菜三分之一，有的客人甚至只拍不吃，年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节期间，海南某饭店后厨垃圾桶里，成条的清蒸鲈鱼、未动几筷的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂一起，服务员王燕看了直叹气。

近年来，“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效，但节假日期间，随着聚会宴请增多，餐饮浪费现象仍有发生，吃不完、不打包的情况值得关注。

## 1 “节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费，江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上，他就目睹了这样的场景：30桌宴席中，近半数菜品剩余超50%，一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元，浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间，记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等，也发现了一些食物浪费现象。

“8人年夜饭点了16道菜，吃一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说，家人认为“菜满桌才显诚意”。徐东明表示，浪费往往与“面子文化”有关，比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”，硬要扩桌数；有的年夜饭必须菜摆满桌，还要摆盘气派，剩了才显“有余”。

“请客吃饭，菜多显有面”“招待客户得有排场”“过节开心多点点无所谓”……不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合，尤其是高端餐厅，吃不完打包显得寒酸，“仪式性浪费”更为突出。

记者走访发现，不少上档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐，价格高昂且菜品数量象征“十全十美”“月月红”“要发”等，有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”，导致顾客过度消费。

国家市场监管总局2023年在全国部署开展为期3个月的制止餐饮浪费专项行动，组织开展“随机查餐厅”等行动，发现存在餐饮浪费行为的餐厅7.81万家、整改问题9.2万个。

部分外卖平台上，餐厅节假日推出满减促销活动，导致消费者为凑单多点菜品，最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单，很多时候多买一份米饭或小吃，吃不下就浪费了。”有常点外卖的消费者说。

此外，有饭店推出预制菜礼盒，被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”，一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

## 2 “剩宴”背后原因几何

在业内人士看来，节日餐饮浪费现象，既有特殊的文化心理因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出，在物资匮乏年代，“有余”往往象征抵御风险的能力，也包含对富足生活的祈愿，而现今在一些场合，却被异化为“撑门面”和“攀比炫富”。

季中扬说，在节日场景中，人类对多样化食物的本能追求也被放大，消费者将节日消费划入“情感支出”账户，降低了对浪费行为的道德敏感度，这种心理账户隔离效应削弱了行为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为，餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度，难以准确掌握浪费的比例、规模和分布情况，不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示，由于缺少食品浪费行为的具体标准，在实际监管执法过程中无法进行量化对比，存在取证困难的问题，对查出的食品浪费行为只能批评教育，无法进行行政处罚。也有市场

监管人员坦言：“遇到婚宴浪费，总不能喜庆日子跑去开罚单吧？”

记者梳理发现，反食品浪费执法查办案件类型较为单一，多数集中在“未张贴反浪费标识”“未向消费者进行提示”等少数几种案由。在一些食品浪费高发场所，监管部门针对实质性浪费行为的执法办案力度仍有待加强。

此外，浪费治理协同仍显不足。彭少杰说，反食品浪费涉及食品安全办、市场监管、发改、商务等多个部门，但地方上部门间信息共享、资源整合和协同配合需进一步加强，工作中的职责分工也应进一步明晰。

中国农业大学经济管理学院教授武拉平认为，部分餐饮企业尚未建立严格的食品采购、贮存、加工管理制度，没有把制止餐饮浪费作为服务人员培训内容进行开展，在原料采购、加工制作、供餐服务全过程中欠缺厉行节约意识。

王燕说，对大多数餐饮店而言，主动提醒消费者适量点菜的动力不足，更倾向于推荐高价套餐。同时，不少餐厅处理剩菜方式较为简单，缺乏有效回收再利用机制。

## 3 构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族的优良传统。近年来，我国通过立法、监管、宣传等，使得“舌尖上的浪费”明显改观，不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如，广州某饭馆推出“迷你版”月饼，因份量小受到大量年轻消费者追捧；线上外卖平台数据显示，“小份菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长；还有地方推出餐饮“红黑榜”，将反浪费纳入餐厅评级体系，上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示，餐饮浪费问题时常反复，反浪费非一朝一夕之功，需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力，构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确，建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循，为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议，强化违法惩治，对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务经营者按规定提醒约谈、督促整改，依法纠正查处违法行为，公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出，通过智慧餐饮系统优化供需匹配，如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单；物联网设备实时监控后厨食材消耗，提醒动态调整采购计划；完善餐厨垃圾收运监管系统，对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况等进行监测。

在季中扬看来，将节约意识转化为日常习惯，要从道德训诫转向知识赋能，从节日突击转向场景嵌入，从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情，培养“餐餐不剩”时尚新风。

新华社北京2月6日电

## 时评

### 现象级的科技飞跃：相信光，追逐光

从DeepSeek横空出世，到登上春晚舞台扭起秧歌的宇树机器人，从以动画技术革新领跑电影票房的《哪吒之魔童闹海》，到“神农”“天问”等楚才系列人形机器人集中亮相，现象级的科技飞跃成为今年春节的热门符号，更为中国人在乙巳蛇年万象更新的时刻增添志气锐气底气。

冰冻三尺非一日之寒，滴水石穿非一日之功。DeepSeek以开源思维挑战传统AI行业的一些传统路径、展现中国人工智能技术的巨大潜力，宇树科技的同步控制系统让机器人动作行云流水，《哪吒之魔童闹海》的AI生成动画和AI特效做足细节、更呈现东方美学……这一切都是科研人员日积月累、日拱一卒

的成效。

中国企业的科技触角正在全面开花、阔步迈向“大航海”时代，其背后源源不断的动力是无数创新者、奋斗者以不懈的努力、挺直的腰杆、超然的定力和豁达的胸襟不断追梦、造梦、圆梦。

AI浪潮袭来，中国科技工作者一直在追梦。“追”不仅仅是“跟”，目的在“超”。正如DeepSeek以低成本和开放性强强联手、有望激发新一轮人工智能创新浪潮，无数科技工作者推动原始创新、颠覆性创新，脚踏实地潜心研究关键技术，以科技创新锻造新质生产力，加速构建自主可控的产业生态……披荆斩棘踏尽崎岖，在万山中奔走，在群峰中奋进。

面对“无人区”“深水

区”，造梦之路布满荆棘。科技创新需要的是创新者骨子里的“刚”与“气”。正如有人说，一群不信邪的耕耘者，用代码当砖瓦，拿算法做钢筋，在裂缝中硬生生垒出通向未来的技术栈桥。

创新从来不是一蹴而就的事，技术迭代升级之快超乎想象，不能停顿，要不停奔跑。别人能做的，我们可以做得更好。在波澜壮阔的时代画卷中，惟有奋斗者能留下深深的印记。在这个新征程上，每一个人都是主角，每一束光芒都熠熠生辉。

一年之计在于春。中国的这些科技进步来之不易，令人扬眉吐气。愿我们追随这道光，心怀热爱，身有行动，去照见更大的世界。

新华社北京2月6日电



香港宠物节开幕

2月6日，在香港会议展览中心，参展商展示一只蓝舌石龙子。

当日，香港宠物节2025在香港会议展览中心开幕。本届宠物节为期4天。

新华社发