

遏制餐饮浪费 需要从何处发力

日前，多地、多部门发出倡议，呼吁崇尚节约、抵制餐饮环节浪费。记者日前走访发现，当前，大部分消费者能够在餐饮消费过程中自觉做到按需点餐、不浪费，但餐饮浪费仍不同程度存在，特别是在商务宴请中情况较为突出。遏制餐饮浪费难点在哪里，未来将如何进一步加强监管和引导？记者进行了采访调查。

餐饮浪费仍不同程度存在

记者近日在多家不同价位餐厅走访发现，很多餐厅已经恢复到疫情前的客流量，但在一片热闹景象中，浪费现象时有发生。

在北京市崇文门商圈的一家人均100元以上的自助餐厅，每桌上都有“剩餐超过100g，加收成本30元”的提示。记者看到，大部分消费者都按需取餐，离开时桌面剩余餐食不多，但少量消费者存在不同程度浪费食物的情况。由于餐厅人气较高，不管剩余多少食物，服务人员都快速收拾“翻桌”，以便排位的客人能够迅速落座。近1个多小时的就餐时间里，有三四桌的浪费较为严重，但工作人员并未要求加收费用。

在宣武门商圈的一家餐厅，点菜时，服务员会根据菜量和人数善意提醒“够吃了，不够再要”。但用餐结束后，该餐厅内有两三桌存在浪费情况，特别是主食浪费较为严重，因为是午餐，几乎没有客人选择将剩菜剩饭打包带走。

走访中记者发现，有的餐厅从减少浪费的角度推出了“小份菜”“半份菜”“一人食”，但只面向外卖平台，且菜品种类有限；有的餐厅仍然在收取总价高于人均消费总和的包间费用。一些消费者表示，由于包间费的原因会造成盲目多点菜，最终造成浪费。

从实际情况看，目前，家庭、朋友聚会类的餐饮消费浪费情况并不明显，而以商务宴请为主的餐饮消费则存在较为明显的浪费现象。“虽然近年来公款吃喝得到了有效遏制，但一些饭局转为由企业买单。只要能报销，在一定程度上就很难减



少浪费。”“光盘行动”发起人“徐侠客”说。

讲排场、无意识 “不差钱”致顽疾难治

记者调查发现，餐饮浪费很大程度上与百姓长期以来形成的餐饮消费观念、生活习惯及餐饮企业整体运营水平关系密切。

——商务宴请讲排场造成浪费。某企业员工王女士说，商务宴请尤其讲究排场和档次，一般人均消费在300到500元，稍微高端的局就达到1000到2000元。“饭后要是杯盘一空就会让主宾显得‘扫面子’，所以菜都往多了点，造成了极大浪费。”王女士说，有次请客户吃饭，剩下的饭菜足有三分之二，“商务场合也不方便安排打包，浪费就浪费了。”

——餐饮企业水平不一存短板。记者注意到，一些中小餐厅缺少科学管理，且菜品质量有限，造成浪费。北京市餐饮行业协会副秘书长贺保贵说，有的餐桌上一整盘菜都没动，可能就是厨师的水平不行，一些餐厅一味地搞创新、做融合菜，什么都有但口味不佳，没有拿手菜、绝活菜，消费者吃不完，即使打包回去也不吃，这就成了下一个环节的浪费。

——买了不做、订了不吃造成家庭浪费。采访中记者发现，中老年群体节约意识普遍较高，反观青年群体则不然，在餐

饮消费中对价格和数量“不敏感”，时常“冲动采购”食材存放在冰箱，又因为生活节奏快没时间做饭，造成了家庭环节的大量浪费。“日常工作很辛苦，觉得不能在晚上亏待了自己，虽然自己一个人住，但常常点两个菜一份主食，吃一半就饱了，剩菜隔得时间太长也不敢再吃。”一位经常点外卖的“90后”互联网从业者说。

加强立法，紧盯重点

北京嘉和一品企业管理有限公司总经理刘京京认为，应从加强立法和宣传教育两个方面治理餐饮浪费。“加强普法告知，对非主观故意违规行为，准予整改，避免直接罚款，同时加强对餐厅巡检。”

目前，商务部会同相关部门正在抓紧研究制定制止餐饮浪费的法规，完善餐饮节约规范，研究制定褒奖节约、惩戒浪费的政策措施，将建立制止餐饮浪费的长效机制。

受访者同时指出，法律条款应更加明确具体，加大惩戒问责力度，对铺张浪费行为发现一起、查处一起，建立起制度的刚性约束力，有效杜绝餐饮浪费领域的“破窗效应”。

贺保贵认为，餐饮企业不能机械地、片面地去理解“节约粮食、防止浪费”的号召，不应“蹭热点”搞形式主义，而要思想上重视，行动上扎实。

■ 相关链接

杭州多家餐饮企业推广“光盘行动”

将未吃完的刺身放入主食餐点里再加工、把整鱼切成小片装进小盘提供、开展自助点餐计量收费试点……记者近期在杭州多家餐厅采访发现，适量点餐、不剩菜、不剩饭正成为大部分市民的自觉行为。同时，餐饮行业也在加快推广“光盘行动”，引导顾客文明就餐、理性消费。

在杭州黄龙海鲜大排档一角，设有一排自助点餐台。每到中午时分，附近便有不少出租车司机、上班族来这里用餐，30多种菜品放在小盘中供消费者适量选择。

据介绍，自今年6月份以来，杭州黄龙海鲜大排档平均每天翻台率达到3次以上，同比增长150%，然而厨余垃圾量却同比下降了5%至10%。

杭州一些餐厅还在探索使用“数量管

理”来进一步推动“光盘行动”。外婆家杭州外卖部负责人蒋贤成说：“通过对外卖群体的消费习惯观察，我们发现消费者有小分量、多样化的点餐需求。为此，外婆家推出了6款小份菜，包括萝卜筒骨煲、糖醋里脊等，都很受欢迎。”

杭州市商务局调研员王宏介绍，今年以来，杭州市商务局已对杭州主城区200多家酒楼、餐厅、饭馆进行了“文明餐桌”情况重点督导，“下一步我们将继续加大宣传，让光盘、节约的餐桌风尚深入人心。”

杭州餐饮旅店行业协会秘书长尹丽华说，杭州已在全市范围开展文明餐桌宣传，做好“光盘行动”专项督促，引导更多单位、个人成为文明餐桌行动的践行者和文明风尚的传播者。

北京实现 5G独立组网全覆盖

工信部官网9月9日消息，北京市各基础电信企业已全面完成5G独立组网核心网建设，已建成的4.4万个5G基站全部接入了独立组网核心网，实现了5G独立组网全覆盖。据悉，三大运营商也在加快独立组网商用步伐。业内指出，自动驾驶、工业互联网等应用需要在5G独立组网条件下才能更好实现，独立组网的推进将进一步加快5G规模商用。

根据工业和信息化部的部署，将支持基础电信企业以5G独立组网(SA)为目标，控制非独立组网(NSA)建设规模，加快推进主要城市的网络建设，并向有条件的重点县镇逐步延伸覆盖。

运营商方面，9月9日中国电信与中国联通在全面深化共建共享合作推进会议上表示，力争9月30日前具备独立组网商用基础网络能力。中国移动也表示计划今年四季度实现5G独立组网商用。

中南财经政法大学数字经济研究院执行院长盘和林对《经济参考报》记者表示，5G独立组网全覆盖是打了一个好地基，下一步应围绕应用做好规划和部署，重点包括移动端应用、自动驾驶、智能工厂、智慧城市等。

镜泊湖吊水楼瀑布 现“三面溢流”壮观景象



这是9月10日拍摄的镜泊湖吊水楼瀑布“三面溢流”的壮观景象(无人机照片)。

受上游降水量增多影响，位于黑龙江东南部的镜泊湖吊水楼瀑布出现“三面溢流”的壮观景象。

本文文图据新华社

国家重点中等职业技术学校、山西省中等职业教育管理五星级学校 大同市财会学校招生简章

优惠政策

- 1.学校免收学费、体检费、军训费。
- 2.家庭困难学生可享受2年共4000元国家助学金。

- 3.建档立卡贫困户及低保户家庭学生免收服装费、教材费、住宿费、行李用品费。
- 4.中考成绩300分以上学生免收服装费、教材费。

[2020年招生计划一览表] 学校编码:3+2大专 18108 中专 31108

专业名称	初中起点三年制中专	初中起点3+2大专	高中起点一年制中专	合计
会 计	100	100(山西金融职业学院-会计) 50(山西金融职业学院-金融管理 50)	100	350
旅游服务与管理	50	50(大原旅游职业学院-旅游服务与管理)	50	150
计算机平面设计	50	50(大原旅游职业学院-广告设计与制作)		100
计算机应用	30			30
客户服务	30			30
市场营销	30			30
物流服务与管理	20			20
电子商务	20			20
酒店服务与管理	20			20
合计	350	250	150	750

5、30%学生享受奖学金，一等奖800元，二等奖500元，三等奖300元。

报名须知

1、应、往届初、高中(同等学力)毕业生均可报名，本省学生可转户口。

2、初中参加中考的学生带准考证、身份证或户口复印件以及一寸彩色照片两张；初中未参加中考的学生带毕业证、身份证或户口复印件以及一寸彩色照片三张。高中毕业生带高中毕业证原件和复印件、身份证复印件以及一寸彩色照片三张。

3、七月份开始全天报名，节假日、双休日不休息。

学校地址：大同市城区魏都大道三医院岗往南200米

咨询电话：5161731

5161607

