

本期热评 >>

老穆

制止婚宴餐饮浪费需要综合施策标本兼治

市场监管总局、民政部、中央精神文明建设办公室近日联合印发《关于进一步做好制止婚宴餐饮浪费工作的通知》，通过强化部门联动，引导协会发力，积极构建从新人结婚登记提醒、合理设计婚宴菜品到创新供餐服务形式、探索餐后捐赠的宽领域、全流程、多层次制度机制。

中秋、国庆将至，又会是一个酒店婚宴爆满的“婚礼黄金周”。在这个节点，三部门联合发文，为节日期间的婚宴餐饮浪费发出警示，也对日常的此种现象予以约束，很有意义，很有必要。

近年来，节约粮食、反对浪费成为全民共识，遏制餐饮浪费蔚然成风，从饭店到食堂，从堂食到外卖，从单位到家庭，出现了许多积极的变化和可喜的进步，然而，宴会餐

饮浪费仍然较为突出、也很普遍，尤其婚宴依然是餐饮浪费“重灾区”，值得高度重视。

婚宴餐饮浪费为何严重？关键还是面子和人情在作怪。

在不少人看来，结婚是人生大喜，婚宴必须办得风风光光、体体面面，要是精打细算，就显得不大气、没面子，而且来客都要随礼，如果宴席不丰盛会让人笑话，也对不起人家的贺礼。

并且，婚宴也讲“礼尚往来”，你赴别家宴很排场、吃得好，轮到自家筹办时也得“对等”，否则说不过去。

如此这般，便形成跟风攀比的现象，为了风光摆阔气，为了体面讲排场，为了人情不吝惜，以至“吃一半扔一半”成为常态，婚宴往往办成了“剩宴”。

令人纠结的是，无论扮演主角还是配角，好多人投入到这出循环往复、有始无终的剧目中，内心却并不情愿。可是，矛盾的统一织成了一张无形的“魔网”，似乎难以挣脱。

遏制这种非理性消费需要综合施策、标本兼治。

三部门联合印发的《通知》迈出了重要一步，让制止婚宴餐饮浪费更有方向、更有章法。一方面，强化联动，多方发力，落实餐饮企业主体责任，发挥行业引导作用，加强部门监督指导，多管齐下以行动合力深挖节约潜力。另一方面，精准用力，入心见行，积极构建从新人结婚登记提醒、合理设计婚宴菜品到创新供餐服务形式、探索餐后捐赠的宽领域、全流程、多层次制度机制，让节约理念深入人心，让厉行节约更有

保障，反对婚宴餐饮浪费有了广泛的基础和持久的动力。

变理念为行动，关键在落实。制止婚宴餐饮浪费非一朝一夕之功，既需要社会联动保障，也需要个体行动自觉。

制止婚宴浪费，政府部门、餐饮企业都要讲究方式方法，从消费心理、菜品设计、婚宴服务等细节入手，一步步推行，让体面而不失实惠的婚宴成为市场主流。

对于为子女筹办新婚的家庭来说，与亲友一道弘扬舌尖新“食”尚，适度备餐、点餐，文明、健康用餐，更能喜上添“喜”。如果都能摒弃陋习、放下面子，简约、清新办婚礼，俭朴、务实办婚宴，大家互相看齐、形成默契，就会逐渐形成拒奢尚俭、避免浪费的文明之风。

有感而发 >>

魏冬妮

优化营商环境 从方便办事做起

9月12日上午，刚刚成立的大同经济技术开发区不动产登记服务大厅发出首张不动产登记证书。该大厅的设立不仅方便企业和群众就近办事，而且让企业节省了办事费用。（《大同日报》9月13日）

据了解，由于大同经开区土地权属和行政管理等因素，以往经开区企业和群众不动产登记业务只能到市不动产登记中心或云州区相关部门办理，距离较远，很不便利。经开区不动产登记服务大厅的设立，让企业和群众办事不出区、就近能办理，同时还为小微企业和个体工商户减免登记费用，既少跑腿又少花钱，真心不错。

群众办事最怕审批慢、环节多、服务差。曾经，办一件事要交多少材料、去多少个部门、花多长时间是人们心里最“没底”的事。如今，随着网络系统数据的共享与融合，相关职能逐渐完善，从营业执照审批到不动产登记，许多事务在手机上便可直接办理。线下办事也比过去便利多了，各职能部门持续推进“放、管、服”改革，向着让群众“只进一扇门，只跑一次路”的目标积极迈进，事项整合、流程优化、运转高效的工作体系，为企业和群众带来便利，也促使营商环境得到优化。

营商环境仍需持续优化，办事效率要进一步提高。只有紧贴企业和群众需求，从方便办事做起，不断提高办事效率、提升服务水平，才能营造一流营商环境，推动各项事业取得新进展新突破。

幽默一刀

朱慧卿/画 穆亮/诗

城市绿化贪大求洋不可取

随着季节交替，不少城市更新时令花草，扮靓城市“容颜”。但个别地方花大价钱、费大力气引进奇花异草、名贵树木，在采购和管护上花费了大量人力、物力、财力。

个别城市绿化贪大求洋，原因不一而足。有的追求视觉效果，认为名贵花种花朵更大、色彩更艳、看点更多，更容易显现绿化成果；有的追求“花园城市”，急于打造“网红景观”“流量高地”，树立城市发展新“名片”；有的以自我感觉代替群众感受，忽略了本地实际自然条件……凡此种种，都是“生态形式主义”思想在作祟，念歪了“绿化为民”这本经。

城市绿化的目的，是让城市成为人与自然和谐共生的美丽家园，而不是贪美求贵，应结合当地土质、气候、水资源等自然禀赋安排适宜品种，避免出现急功近利、铺张浪费等现象。

城市绿化是普惠的民生工程，要走科学、生态、节俭的路子，综合考虑经济性、适宜性、可靠性，选择兼具性价比和生长性的苗木，提高绿化效率，降低各项成本。只有兼顾民生与环境，才能把好事办好、实事办实，真正做到为城市植绿、为百姓造福。



城市绿化是好事
全国各地都重视
一些地方不务实
贪大求洋不惜力
奇花异草引进来
名贵树木栽下去
急功近利为风光
铺张浪费成病弊
好马办好要科学
考量适宜和经济
兼顾民生与环境
才是最美的绿意

有话直说 >>

郭慧岩

把预制菜包装成“大厨手艺”过分了

最近，预制菜又“火”了。浙江杭州一对新人在当地知名酒店订了一款价格不菲的婚宴套餐，但事后被告知16道菜有七成是预制菜，新人直言不该来这家酒店，此事引发了不少网友共鸣。《法治日报》调查发现，不少消费者表示，外出就餐不希望点到预制菜，有一些饭店使用预制菜不明确告知。

预制菜虽是新鲜事物，但很多人已不陌生。数据显示，2022年中国预制菜市场规模达4196亿元，同比增长21.3%。预制菜行业下游最大的需求来自餐饮企业，占比达80%，甚至一些头部连锁餐饮企业中预制菜使用比例也很高。

只要质量合格、遵守食品安全等有关规定，餐饮企业使用预制菜本身并无不可，但关键是别把消费者蒙在鼓里。点的菜里有没有预制菜、比例有多高、预制菜与现做菜品价格是否一样……这些消费者本应知道的问题，却被一些餐厅“有意隐藏”了，不合法，也不诚信。

我国消费者权益保护法规定，消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的

服务，也享有自主选择商品或者服务的权利。也就是说，如果消费者不想吃预制菜而商家没有告知，实际上就违背了消费者的消费意愿。

此前，中消协也表示，预制菜菜品标识不详细，外卖、堂食中使用预制菜未告知，消费者的知情权、选择权受到损害。

而且，不少人去餐厅吃饭，大多是冲着大厨的手艺去的，可明明是预制菜，却当作现做的“大厨手艺”端到了消费者的餐桌上，这涉嫌虚假宣传，也是不诚信经营行为。

既然法律有规定，餐饮企业、商家都应当遵守。保证预制菜来源正规、食品安全必不可少，同时也要把是否接受预制菜的选择权交给消费者，这在操作层面并不难。比如直接在菜单上标明菜品制作工艺，让哪些是预制菜菜品、哪些是现做菜品一目了然。市场监管部门也应加大抽查暗访和执法力度，严肃处理违法违规商家，对消费者的投诉及时、妥善处理。

此外，消费者对预制菜不太放心与预制菜行业本身“有点乱”不无关系。

目前，国家对预制菜没有统一的标准，半成品菜、料理包是否都可归到预制菜系列中，尚无定论。在一些消费者的理解里，预制菜等同于“科技与狠活儿”的料理包，“添加剂多”“不好吃”“没营养”成了最大的吐槽点。

目前，很多预制菜每100克中钠含量达到500毫克左右，吃一份就接近《中国居民膳食指南2022》对成年人每天摄入钠的建议标准。一家咨询机构发布的《2022年中国预制菜行业发展趋势研究报告》显示，47.8%的消费者认为预制菜的食品安全问题需要改进。在这样的背景下，不难理解许多学生家长对“预制菜进校园”持反对意见。

针对社会对于预制菜的关切，国家相关部门应制定具体的标准，包括原材料标准和成品标准，避免泥沙俱下；预制菜生产企业、经营企业要履行责任，生产并使用合乎标准和健康的产品，并标明公示。唯有如此，消费者才能吃得明白、吃得健康，预制菜行业才能经得起市场的检验。

据中青网

