



减少就餐浪费,海南餐饮企业在行动

# 酒楼餐桌均设牌提醒顾客勿浪费

本报海口12月14日讯 (记者 杨艺华)“我们的菜品分量足,4个人点四菜一汤就可以了,如果还想品尝其他的菜品,建议先吃完再点,避免浪费。”在位于海口水巷口南洋博物馆酒店的一品海南海鲜餐厅,服务员小李正提醒顾客适量点餐。

在充满海南风情的用餐大厅,每个餐桌上都摆放着“文明用餐”和“光盘行动”的提示牌,墙上贴有“文明用餐”提示语,酒店门口的电子屏幕上也循环播放着“光盘行动”“吃完请打包”等宣传语,时刻提醒顾客厉行节约,避免浪费。

“做良心菜、挣文明钱,酒店餐饮行业应增强社会责任感和道德认知感。”海南皇马假日集团董事长助理王雄说,为切实提高餐饮文明水平,集团通过开展酒店餐饮标准化建设,制定菜品制作标准、清洁卫生标准、服务标准等,并着重培训员工按标准文明接待顾客,引导顾客文明用餐。

据了解,通过开展酒店餐饮店标准化建设,目前企业员工对标准的认知度已达到90%以上,为门店的规范管理和服务奠定了良好的基础。员工的文明卫生意识、标准意

识普遍增强,酒店还在门店里设立禁烟指示牌,引导客人及时禁烟,还提示客人不要大声喧哗和随地吐痰,实行一系列措施有效地建设文明门店。

“文明餐桌行动”不仅得到了皇马假日集团、龙泉集团、琼菜王、欢乐海岸美食联盟等大型酒店餐饮品牌积极响应,在海南特色休闲美食品牌“椰语堂”,将文明餐饮的要求融入了对海南传统美食的研发和推广之中。

在椰语堂董事长赵玉明看来,文明餐饮不单指用餐时的言行举止是

否得体,传承传统美食的精髓,以科学的食物配比换取最佳的饮食结果,也是衡量文明餐饮的标准。

“作为首家把海南本土以清补凉为代表的小吃精致化、系统化、标准化和研发体系化并进行连锁发展的企业,椰语堂致力于传播海南文化,将自身店面建设作为文明餐饮的传播载体。”赵玉明说。

在椰语堂海口骑楼店,古朴典雅的南洋风情店面设计吸引了人们的目光,店内随处可见“文明用餐”的标识牌,店员们按照服务标准加工食品,并为来自世界各地的游客提供温

情的用餐服务。“听着悠扬婉转的琼剧,品着可口的椰奶清补凉,在这个充满怀旧的空间里放松身心,你会自然而然被这里的文明方式所感染。”来自西安的游客曾女士说。

“通过近年来在全省餐饮企业中开展‘厉行勤俭节约、反对餐饮浪费’的宣传活动,以‘双创’为抓手,通过开展培训和行业专项整治,提升了餐饮行业整体文明素质。”省商务厅服务贸易处处长姬国辉说,在建设“美好新海南”的时代背景下,文明餐饮理应成为国际旅游岛的一张靓丽名片。

## 海口市民的餐桌文明越来越好 吃饭聚餐不喧哗 剩菜打包带回家

■ 本报记者 王培琳 实习生 陈嘉茗

“黄花鱼、白灼虾、海参……”

“先生,三位用餐再加一个青菜就够了,再多估计会吃不完。”12月13日傍晚,海口市海秀路琼菜坊盛唐店里,服务人员韩河光向正在点菜的客人黄先生提议。

“那好,再来个娃娃菜就可以了。”黄先生爽快地合上菜单。

近几年来,文明餐饮、光盘行动在海口已经蔚然成风。近日,记者走访了海口市部分餐饮商家,发现提醒顾客别浪费的提示牌、提示语在许多

餐桌上都有摆放,服务员随时提醒着食客吃多少点多少,拒绝舌尖上的浪费;而节俭的理念、剩菜打包的习惯都已经根植于广大老百姓的心中和日常生活中。

在琼菜坊盛唐店,黄先生对记者说,他来琼菜坊用餐的次数早已数不清了,环境干净明亮、空气好,菜品新鲜都是他喜欢这里的理由。除此之外,餐厅的服务员总会及时给予合理的建议,吃饭从不浪费,也让他对这家店有种“宾至如归”的感觉。

记者看到,店内还有不少用餐客

人,每桌客人都低声交谈,整个店内没有丝毫喧哗。餐厅大堂里,两个大屏LED电视机正不间断地轮流播放后厨现场以及引导顾客文明用餐的视频。

“用餐喝酒的客人如果声音过大或者有抽烟行为,服务人员会劝导,客人一般都会听劝。”琼菜坊盛唐店经理陈晓蕾说,受店内播放的视频影响,客人被提醒时感到不好意思,就会马上修正自己的行为。

“我们餐饮企业首先要将自身方方面面做得文明卫生,这样才能感染、引导顾客文明用餐,文明的氛围是慢慢培养的,餐饮企业和消费者的

文明行为也是相得益彰的。”琼菜坊负责人黄龙说。

文明用餐需要全社会共同营造,也需要餐饮企业的引导。黄龙表示,现在琼菜坊也正打算在早茶时间引入“功夫茶”,让深受海南人喜爱的茶文化也逐渐文雅起来,提升海南早茶的文化品质。

提倡节约,反对浪费应是全社会共同参与的。在丁村火车头万人海鲜广场,陈冬竹经营着一家海鲜加工档口,帮顾客参考食量,为购买海鲜提供参考是她每天都要做的事情。“尽量按需买菜,吃不完的要打包,无

论是消费者还是商家大家都应自觉遵守。”陈冬竹说。

据海口市酒餐协会会长林壮森介绍,近两年海口新兴的餐饮主体很多,但是也都各具特色,餐饮发展总体朝着越来越好方向发展,协会也一直倡导“文明餐饮”,主张向优秀企业学习,近两年开业的大型商业综合体里有大量内地餐饮企业涌进,海南餐饮企业也可以向模范的、文明的行为学习,当诚信经营、合法经营成为主流,餐饮企业普遍以文明舒适为标榜,就会加快我省餐饮行业发展的良性循环。(本报海口12月14日讯)

## 恒大养生谷整合尖端医疗资源 打造全龄化健康服务

12月14日,恒大健康集团在广州恒大中心举行“恒大养生谷”新闻发布会。恒大健康的拳头产品“恒大养生谷”正式亮相。据悉,恒大养生谷围绕全龄化健康管理开创了颐养、长乐、康益、亲子四大园,提供852类设施867项全方位健康管理服务,覆盖从孕前、婴儿直到百岁老人的全生命周期。

恒大集团董事局副主席兼总裁夏海钧,恒大健康集团董事长谈朝晖,恒大集团副总裁何妙玲、史俊平等恒大高层出席了“恒大养生谷”新闻发布会。



### 整合尖端医疗资源

其中,博鳌恒大国际医院是哈佛布莱根医院的一家境外附属医院,是严格按照博鳌恒大国际医院管理系统的诊疗系统、运营系统、康复系统等技术和标准建设的美式医院,目前该医院正在紧张地进行设备安装调试,计划明年一季度开业。

另外,恒大养生谷打通恒大国际医院及全国三甲医院VIP预约挂号和住院绿色通道,覆盖67个城市,600多家三甲医院的专家预约诊疗及住院安排,彻底解决看病难问题。恒大养生谷配备的恒和医院,则是集医疗、康复及健康管理于一体的健康平台,

按三甲医院高标准建设,联动周边优质三甲医院,并将高端医疗资源延伸社区,提供医疗、康复、健康管理、互联网医疗、双向转诊、终身随访等服务。

美国布莱根和妇女医院总监Angela Killile在新闻发布会上说到,

布莱根医院跨越20个临床专科和职能部门的近百名专家,将与恒大健康鼎力合作,为博鳌恒大国际医院指明新的国际临床医疗标准和实践方向。包括设计多学科的诊疗模式,集合各学科专家团队,共同为实现患者的极佳诊疗结果而努力。



### 打造全龄化全方位 健康服务

据恒大健康集团董事长谈朝晖介绍,恒大养生谷是恒大健康的拳头产品,创建了“全方位全龄化健康养生新生活、高精准多维度健康管理新模式、高品质多层次健康养老新方式、全周期高保障健康保险新体系、租购旅多方式健康会员新机制”,将打造成为国内乃至著名的养生养老胜地。

据悉,恒大养生谷围绕全龄化健康管理开创了颐养、长乐、康益、亲子四大园,提供852类设施867项全方位健康管理服务,覆盖从孕前、婴儿直到百岁老人的全生命周期。颐养园的核心功能是养生养老;长乐园的核心功能是文化、娱乐、活动;康益园的核心功能是健康运动;亲子园的核心功能是长幼共融。



全方位全龄化健康养生新生活-颐养园

### 创建健康养老新模式

料等养老服务。

恒大养生谷将通过独创的“租、购、旅”会员机制向客户提供养生养老服务。客户租住、购买养生谷产品,或到养生谷进行旅行居住,都可成为会员,获得健康保险、高端医疗、健康管理、养老服务等会员权益。

资料显示,这些会员权益几乎“不

可复制”,由此也形成了恒大养生谷的巨大竞争优势。例如在旅居方面,恒大养生谷创造了全新的生活理念,客户可根据不同的季节气候、温度、湿度、纬度、日照等不同需求,在全国各地的恒大养生谷进行旅游居住,并享有健康管理服务。而在保险方面,更是恒大养生谷服务“全龄化”的集中体

现,所有年龄段的客户甚至65岁以上老人,也都能获得专属保险,此外更打通了博鳌恒大国际医院及全国三甲医院VIP预约挂号和住院绿色通道,覆盖67个城市600多家三甲医院。

业内人士表示,要进一步实施健康中国战略,要为人民群众提供全方位全周期健康服务。在目前我国养生

养老产业总体发展水平滞后,产品供给不平衡的背景下,恒大养生谷整合全球高端医疗技术、人才、设备等资源,打造符合中国国情的全方位全龄化健康管理服务体系,高度契合健康中国战略,将填补市场空白,极大推动产业转型升级。

(李沐)



全方位全龄化健康养生新生活-康益园

