

浪费可耻 节约光荣

制止餐桌浪费 餐饮企业如何“动真格”？

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”连日来，各地大力推进制止餐饮浪费相关行动，“对浪费说‘不’”的餐饮理念渐成风气。记者在调研中发现，各地相关行业协会和餐饮企业纷纷“动起来”，推出一系列减少餐饮浪费的有效举措，但也不乏个别企业为了蹭热度、博眼球，出现搞“花架子”等形式主义现象。

制止浪费，餐饮企业有哪些“新招”？又如何“动真格”确保把举措落到实处？



8月19日，西安市大雁塔景区附近一家餐厅的服务人员端着餐厅推出的小份菜。
新华社记者 张博文 摄

制止浪费 餐饮业“动起来”

午餐时间，在吉林长春一家中式快餐店，服务员端着几个精致的小碟，里面盛着顾客点的五花肉酸菜、丸子豆腐等菜品。“近期餐厅创新改进，推出小份菜，东北大锅炖也可以用精致的小碟盛装。”饭店老板说，小份菜不浪费，价格便宜，还能让顾客多品尝几道特色菜，一推出就受到大家喜爱。

上海富悦大酒店餐饮总监黄春东告诉记者，在食物浪费的“重灾区”自助餐厅，服务员会在醒目位置摆放提示牌，鼓励消费者勤取少拿；在酒店包厢和宴会厅，服务员也会根据就餐人数，提醒客人适度点餐，并在餐后主动提供免费打包服务。

最近一段时间，各地餐饮企业纷纷行动起来，通过设置提示牌、推出半份菜、鼓励餐后打包等方式减少餐饮浪费，营造珍惜粮食、节约用餐的良好风尚。

有的餐厅还通过数字化实现精细管理，减少食材浪费。例如北京的胡大饭馆就通过供应链系统，对原材料实行精细化管理，避免库存积压而导致的食材浪费。此外，餐厅还创新边角料菜品研发，把辣椒尾部、芹菜头等腌制成泡菜，做成开胃小菜，实现“物尽其用”。

各地政府部门和相关行业协会也在积极行动。山西省印发通知，提出全省党政机关食堂及公务接待用餐要坚持厉行节约，制止餐饮浪费行为；成都市在全市积极开展“光盘行动”，切实抵制餐桌浪费；中国饭店协会等行业协会纷纷发出倡议，倡导餐饮企业自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务全过程，减少餐厨垃圾。

制止餐饮浪费需要全社会共同努力，身体力行。但记者在采访中发现，个别餐饮企业存在靠“奇葩”招数博眼球、蹭热点等形式主义现象。

例如，湖南长沙一餐饮店不久前推出“称体重点餐”，食客入店前先称体重，再根据食物热量配比进行点餐，网友评价“形式大于内容”。一名网友留言称，“吃顿饭还要称体重、算热量、做规划？这哪里是为了减少浪费，分明是制造话题，为了吸引流量罢了。”

专家表示，“制止浪费”不能停留在口头上，建立行之有效的长效机制才是关键。

进一步加强宣传引导，让“节约”理念深入人心——

上海松江区餐饮协会会长李聪建议，在就餐服务场所醒目位置通过张贴海报、设立宣传标语、放置提示牌等形式，营造制止餐饮浪费的良好氛围。同时，通过公益广告、社区宣传、中小学生课堂教育等方式，让“厉行节约、反对浪费”理念深入人心。

警惕形式主义 拒绝“花架子”蹭热度

还有个别地方餐馆将适量点餐纳入服务员月度考核，一旦发现餐桌有剩菜，将按剩余情况给予负责当桌的服务员不同程度考核扣分。哈尔滨市某餐馆的一名服务员对记者说：“我们能做的只是尽量提示，但不能强制顾客少点菜，把这点纳入考核，会给服务员带来很大压力。”

一名业内人士表示，个别地方推出的举措

确实存在形式主义、刻板教条等问题。“节俭是适度不浪费，而不是吃得越少越好。比如有的地方推出‘N-1’用餐方式，多人聚餐还比较适合，如果只有两三个人吃饭就不太适用了。制止浪费要实事求是，避免走向另一个极端。”

对此，中国饭店协会会长韩明表示，商家推出的举措要具备可操作性，让老百姓乐于接受，才能长久可持续，对制止餐饮浪费中出现的形式主义要坚决反对。

建立长效机制 让“节约”深入人心

举措要实，坚决杜绝形式主义——

韩明表示，为响应厉行节约号召，大多数餐饮企业都推出了有效举措，如设计小份菜、合理安排餐台数量、通过数字化管理降低损耗等，相关主管部门要建立出台标准规范，把这些实在的举措在整个行业推广开来，同时也要注意避免在落实中出现“走样变形”等形式主义现象。

减少“收、运、储、售”各环节的浪费——

粮食浪费不仅在“餐桌”。从源头上杜绝

浪费，就要在生产、运输、包装、销售等各个环节下足功夫。专家建议，应推动整个行业实现精细化管理，减少供应链各环节的粮食浪费，例如通过中央厨房等集中初加工配送减少原材料浪费，加强生产基地建设，减少前端食物浪费等。在出台相关法律法规时，除了指向餐桌浪费，更要覆盖粮食生产的“收、运、储、售”各环节。

（新华社北京8月28日电 记者王雨萧 孟含琪 龚雯）

“大国粮仓” 进入强监管时期

新的国家粮食和物资储备局及执法督查体制建立以来，从中央到地方“大国粮仓”加快进入强监管时期。

国家粮食和物资储备局执法督查局局长钟海涛说，新的国家粮食和物资储备执法督查体制建立以来，关键领域实现一系列新突破。

粮食安全省长责任制考核成效显著。2016年以来进行四个年度考核，地方政府粮食安全意识不断增强，全国粮食产量连续5年稳定在6.5亿吨以上，建成粮食产后服务中心3000多个，改造和新建粮食质检机构487个。2020年粮食安全省长责任制考核全面启动。

全国政策性粮食库存数量和质量大清查顺利完成。2019年大清查全面摸清了库存家底，向党中央、国务院和全国人民交出一本实实在在的“明白账”。今年9月至11月，将对政策性粮食库存进行拉网式大排查，全面提升国有粮库管理水平。

钟海涛说，下一步将开展涉粮问题整改“回头看”专项行动，巩固放大“两项考核”效应、依法开展粮食收购市场监督检查等工作。同时着力加强执法督查制度建设，加快推动粮食安全保障法和《粮食流通管理条例》《粮食储备安全管理条例》制订修订，为执法督查提供制度支撑。

（据新华社电 记者王立彬）

我国粮食产后损失 接近“一年一个吉林”

我国粮食产后损失严重，每年损失量达700亿斤以上，粮食行业“产后护理”空间巨大。

记者27日从国家粮食和物资储备局获悉，据测算，我国粮食在储藏、运输、加工等产后环节损失量每年在700亿斤以上，接近粮食大省吉林全年粮食产量。

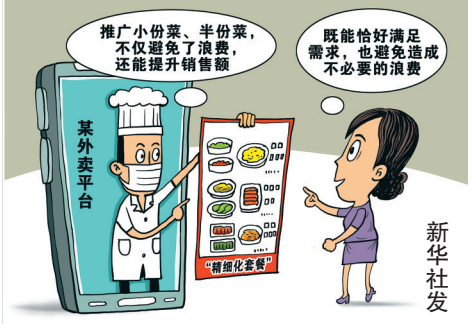
“一年损失一个吉林”，主要是农户储粮、粮油加工等环节损失较为集中，粮食流通个别环节损失率高。

粮食产后损失惊人，意味着“产后护理”空间巨大。中粮贸易辽宁公司农业产业化部副经理徐春算了一笔账，以辽宁省为例，该省年玉米产量约1350万吨，农户储粮损耗率约2%，如实现从田间到粮库粮食“全程不落地”，每年可节约27万吨，按目前市值计算高达约5.9亿元。

国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司司长王宏说，我国粮食产后减损仍然任重道远，要将节粮减损纳入拟议的国家粮食安全保障法，建立政府主导、全民参与、社会协调推进的机制。在提高设施水平、强化技术攻关同时，加强宣传引导，普及节粮知识，开展爱粮节粮宣传教育，在全社会营造“爱惜粮食光荣，浪费粮食可耻”氛围。

（据新华社电 记者王立彬）

“精细化套餐”： 外卖点餐新趋势



“外卖套餐的搭配很重要，既能享受到多种美味，还避免了浪费。”上海的蒋女士有着10年点外卖的经验，她发现，如果单点招牌菜或者特色菜，价格会比较高，菜量也比较大，容易造成浪费。如今外卖平台推出一些精细化套餐，小份的招牌菜、特色菜搭配主食，比较经济划算。

近来，外卖平台不断推进商家餐品分量标识，针对“一人食”等用餐环境，推广小份菜、半份菜。消费者选择适合自己的分量点餐，既能恰好满足需求，也避免造成不必要的浪费。美团外卖大数据显示，今年8月以来，小份菜的销量较7月环比增长约30%。

从商家的角度来看，推广小份菜、半份菜，不仅避免了浪费，还能提升销售额。“一款9折生日蛋糕，可以吃到9种不同的口味，让消费者花同样的钱，吃到更多口味的蛋糕，避免了浪费。”北京一家糕点品牌企业负责人说，消费者希望品尝更多口味的蛋糕，而一款蛋糕产品如果分量太大，往往会导致浪费。最近，企业推出更多小规格的产品并降低售价，这一举措不仅帮助消费者节省花销，还通过价格优势促进了销售。目前，这家企业的部分热门蛋糕产品销量增长高达60%，营收也相应增加。

美团到店餐饮商户平台负责人韩硕表示，外卖平台将从信息化、场景化、互动化三方面进行升级，把制止餐饮浪费的理念内化到商家经营中。一是利用大数据丰富和完善线上套餐的菜品种类，增加咸淡、甜辣等口味信息，包括菜品克重信息，在线上标准化地传递给消费者。二是增加单人菜和小份菜套餐，套餐分级更精细，降低消费者点餐的试错成本。据美团平台不完全统计，用户消费套餐的打包率比单点餐食的打包率低15%至20%。三是外卖平台要注重收集、分析消费者的反馈和评价，帮助商家调整、预估菜品需求，在进货备货的时候减少浪费。

（新华社北京8月28日电 记者赵文君）

有的100斤稻谷只出30多斤精米！ 过度加工导致粮食损耗严重

A 有的100斤稻谷只出30多斤米 精加工面粉有的出粉率仅为20%

在哈尔滨市双利精米有限公司的大米加工车间，机器轰鸣，清理筛、碾米机、抛光机等正在作业。带着壳的稻谷进入车间后，历经三抛三选、去杂、碾米等28道工序，最终被加工成色泽晶亮的精米。

公司副总经理卞敬侠说，从水稻到大米，28道工序包含3次抛光，每抛光一次就会增加一次损耗，导致出米率降低一两个百分点。

近日，记者走访多家粮食加工企业发现，粮食精加工是行业的普遍现象，一些粮食加

工业企业还在加工精度上“攀比”，精度越来越高，出米率、出粉率越来越低，成为粮食“餐桌外浪费”的一环。

据业内人士反映，一般来说，100斤稻谷去壳后会变成80斤左右可食用的糙米，糙米磨成白米又损失10斤左右，再经过两次抛光、两次筛选又损失4斤，这样共有14斤左右原本能吃的大米损失掉。

湖南省岳阳市一位农业干部告诉记者，有的企业100斤稻谷只能出30多斤精米，剩

下的多为碎米，只能用来做饲料。

面粉行业同样存在过度精加工的问题。走进超市粮油货品区，麦芯粉、特一粉、富强粉……面粉类型五花八门。对比可发现，加工精度高，面粉更加雪白细滑，价格也高。

业内人士表示，一般情况下小麦出粉率在80%左右，但近年精加工面粉在市场的比例不断提高，出粉率在70%左右的面粉越来越多，甚至还有一些“30粉”“20粉”。

B “卖相”越好价格越 消费认知误区助推过度加工

国家对粮食加工有明确标准。国家市场监督管理总局、国家标准委2019年5月实施的《大米》(GB/T1354-2018)国家标准将大米加工精度分为“精碾”“适碾”，精碾为背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占80%至90%，或留皮度在2.0%以下；适碾为背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/5的占75%至

85%，其中粳米、优质粳米中有胚的米粒在20%以下，或留皮度为2.0%至7.0%。

业内人士表示，这个标准只是推荐性标准。由于市场上精加工大米售价普遍高于一般大米，所以一些企业刻意提高粮食加工精度，还把高于国家标准作为卖点进行宣传，吸引消费者。

面粉行业同样存在这个问题。小麦加工

行业长期存在加工成本高、收益低的情况，而精加工面粉口感好、色泽好，售价更高，企业更愿意通过精加工来提高产品售价，增加利润。

湖南省益阳市粮食行业协会会长蔡达明说，近些年精深加工愈演愈烈，除了部分消费者的认知误区外，一些加工企业的推波助澜也不容忽视。为了追求更高利润，企业通过过度加工让粮食卖相更好，价格也定得更高。

C “好看”不等于“好粮” 应适度加工减少损耗

中国社会科学院农村发展研究所所长魏后凯说，粮食的深加工对于延伸农业产业链条、增加农产品附加值、带动我国粮食产业发展具有积极意义，但超过一定标准的过度加工会增加粮食损耗，粮食加工不一定是越“细”越好。

黑龙江孙斌鸿源农业开发集团总经理孙斌说，很多消费者可能并不知道，越靠近小麦或者稻谷表皮的部分所含营养越丰富。

“为迎合部分客户需求，我们抛光3次。”卞敬侠说，经过3道抛光，米胚全部脱落，皮层全部剥去，蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分所剩无几。

记者采访发现，随着社会发展，消费者的观念和需求也更加多样化。郑州市民刘珍珍说，过去讲究吃细粮，但现在大家都知道常吃细粮对健康无益，米越亮、面越白，越是不敢买，可超市卖的多是这种粮，没太多可选择的，希望精细主粮之外，有更多符合现代健康理念的粗粮商品。

一些专家表示，粮食加工企业应将企业

