

对“舌尖上的浪费”说不！

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”自古以来，敬天惜粮、勤俭节约就是中华民族传统美德。近日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！

党的十八大以来，我国“舌尖上的浪费”现象有所改观，特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。不过，一些地方餐饮浪费现象仍然存在，危害粮食安全，有违“厉行节约、反对浪费”的良好社会风尚，必须制定实施更有力的举措，推动全社会坚决制止“舌尖上的浪费”。

吃多吃少“光盘”正好

对浪费条例》，成为从源头上狠刹奢侈浪费之风的综合性、基础性党内法规。

“一粒米千滴汗、粒粒粮食汗珠换”“节约粮食、光盘行动”……如今，在中央国家机关和地方各级党政部门，随处可见的宣传画、电子屏，用不同形式向干部职工宣传“厉行节约、反对浪费”的理念，“光盘”成为不少干部职工的自觉行动。2013年当年，中央国家机关各单位各部门公务接待中的餐饮经费下降

60%，餐厨垃圾普遍下降30%以上。

在甘肃兰州一家设计公司担任设计师的刘兴国今年29岁，由于工作繁忙，中午就餐他喜欢点外卖。刘兴国说，“我特别赞同‘对粮食安全还是始终要有危机意识’。由于上班时一直坐着，饭量比较小，点外卖时我会特别备注饭量少一点，尽量做到不浪费粮食。”

像刘兴国这样因工作繁忙而常点外卖的年轻人有很多。“每天中午

在单位吃饭都是靠外卖，中餐菜一般都能吃完，会浪费四分之一的米饭。”23岁的陈稼鹏是湖北武汉一网络科技公司的广告设计师。陈稼鹏表示，年轻人更要加强节约粮食的意识，从生活习惯入手。他建议，外卖平台可以增加米饭多少的选项，有利于节约粮食。

除了上班族以外，大学生群体也是外卖的主要消费者之一。广西大学大二学生李贞燕称，餐饮浪费行为在高校校园并不鲜见，外卖和零食还没吃完就扔，食堂剩饭剩菜成堆。“小餐桌，大文明。作为新时代的大学生，我们应该避免食物浪费。”李贞燕说。

在一项网络投票调查中，超过1.8万名网友参与投票，其中近八千名网友表示支持饭店普及半份菜，五千多名网友认为日常生活中应该把打包变成习惯，也有很多网友支持推行分餐制，控制用餐量；对吃光盘的消费者进行奖励，对严重浪费的行为进行罚款。有网友留言表示，点菜的时候可以少点一些，不够再加，好面子是最浪费的。还有网友建议，疫情防控之下，分餐制应该大力推广，可以有效减少浪费。

遏制浪费 任重道远

——家庭用餐还须倡导节约。

“每天清运的居民厨余垃圾中，剩菜剩饭浪费的现象还是比较普遍。”北京市朝阳区环境卫生服务中心第二清洁车辆场餐厨清运班长胡富祥说，疫情防控期间，人们居家用餐多了，有些人把做饭当成一种消遣，很多饭菜做出来只拍几张照片，吃不了几口就被丢掉了，还有不少人会点外卖，但外卖点餐量明显超出了实际需要量，很多外卖连包装都没拆就直接扔进了垃圾桶。

中国科学院地理科学与资源研究所等机构对北京、上海、成都、拉萨4个城市366家餐馆进行的实地调研发现，餐饮业人均食物浪费量为93克/人/餐，浪费率为11.7%。据测算，我国城市餐饮业仅餐桌上食物浪费量就高达1700万至1800万吨，相当于3000万至5000万人一年的食物量。其中，大型餐馆、游客群体、商务聚餐等是餐饮食物浪费的“重灾区”。

“现在就餐约有5%到6%的浪费，比以前有很大改进，但也是一个

浪费可耻 节约为荣

机制，引导青年学生吃多少打多少，对浪费行为说“不”。

此外，专家还表示，在当前强调扩内需促消费的背景下，一些人忽视了“厉行节约、反对浪费”，甚至认为浪费也是促消费、扩内需，这是必须纠正的观念。“消费与浪费有本质上的不同，促消费是鼓励群众不断追求美好生活，浪费却是对资源的 unnecessary 消耗，以消费之名行浪费之实，将产生严重的社会危害。”中国社科院农

村发展研究所研究员李国祥说。

一粒粮食饱含滴滴汗水，一张餐桌传承优良品德。“要进一步加强宣传教育，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。”当前，各地各部门正合力贯彻落实习近平总书记重要指示精神，加大宣传教育力度，积极倡导合理、健康的饮食文化，大力破除讲排场、比阔气等不良风气，促进反对餐饮浪费成为全社会的自觉行为。



相关链接

一粥一饭，当思来处不易；半丝半缕，恒念物力维艰。今天开始，让我们拒绝“舌尖上的浪费”，餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做，将“光盘”进行到底！

餐厅不多点

随着疫情防控形势向好，朋友聚会、家庭聚餐逐渐恢复，作为“文明餐桌”的行动主体，洛阳市的餐馆、酒店纷纷“出招”，引导顾客文明卫生用餐，注重节约、避免浪费。

洛阳餐饮旅宴天下新区店总经理任红晓表示，该酒店倡议“光盘行动”，以“吃光”为荣，在公共区域张贴“光盘行动”的宣传海报，引导顾客按量点餐，拒绝浪费。此外，工作人员会在点菜时提醒顾客够吃正好，还根据实际情况推出“半份菜”，如有吃不完的提醒顾客打包，免费提供打包盒。

食堂不多打

8月11日18时许，在许昌市创业服务中心机关食堂，一批批就餐者陆续到来，大厅里热闹起来。

来自许昌“市民之家”的工作人员王歌，在取餐窗口取了一小份炒茄瓜、一个小馒头，还有一小碗绿豆粥。“这里的菜和主食分大份小份，可以根据需要取用。”她说。吃完后，她用纸巾擦干净桌上的菜汤污迹，主动将餐盘送回。

许昌市机关事务中心后勤二处主任徐德昌介绍，他们每天公布菜谱，定期征集用餐人员的意见，组织精干力量创新菜品，制作出搭配合理、价格适中、数量适宜的“家常菜”“大众菜”，并改变供应模式，采取自选与自助相结合的办法，既增加了就餐的自由度，也在一定程度上减少了浪费。

厨房不多做

“现在这日子好了，不像过去少吃少喝的，我们家做饭的原则就是宁欠勿撑，尽量不剩饭。”77岁的市民董秀云一边削着丝瓜一边说，她过得穷日子，勤俭节约惯了，最怕浪费。

尽管估摸着家人的饭量做饭，但仍免不了偶尔剩饭的时候。老伴儿高尚海就变着法儿“翻新”剩饭：剩下的汤面条和上鸡蛋面粉，做成美味的面条饼；剩下的米饭、青菜，再加上面条，熬成当地人爱吃的“下米条”等，总能管好一家老小的胃。



微言

社区：有一种节约叫“光盘”，有一种公益叫“光盘”，有一种习惯叫“光盘”。所谓“光盘”，就是要吃光盘子里的食物。勤俭节约是中国传统美德，也是我们每个人都可以马上做的，大家一起行动吧。

教育者：人均GDP在世界百位之后的中国，每年在餐桌上浪费的粮食相当于两亿多人一年的口粮，舌尖上不可以存在奢侈。我和我的家人、一定从下一顿饭开始，少吃，拒绝“剩宴”。

南昌质检：遏制“舌尖上的浪费”，首先要管住脑袋，点餐的时候多点节约意识；要

管住嘴，喜欢吃的就点，不喜欢的不点；最后，要管住自己的手，吃不完打包，别嫌提着累、烦。

布衣旗舰店：拒绝浪费并不难，只需多打一个包，吃不了带回家，服务员多些提醒、引导，餐厅多些半份菜、小份菜。从我做起，从现在开始，那种“菜点少了丢面子”的风气一定要扭转，“浪费点不算什么”的观念才能改变，餐桌上的文明才能形成。

南阳之莹语：不做“剩饭族”。当你在饭馆留下满桌剩菜离去时，你要知道我国餐饮业每年倒掉饭菜相当惊人。要知道世界上每六秒就有一名儿童因饥饿而死。想起他们，你还能浪费吗？

本版内容综合自人民日报、人民网、央广网、南方新闻网、大河网等媒体报道