拒绝剩宴
以光为荣

想多尝几个菜品，饭店菜量偏多咋办？

“小份菜”“半份菜”成餐桌主流

食客合理点餐、适度消费，目前，浪费现象大大减少

“您好，我们这里菜量较大，建议您可以点我们推出的‘半份菜’。”8月17日，安阳市一饭馆内，服务员温馨提示前来就餐的市民……厉行节约、反对浪费，各地商家用多种方式，践行着节约粮食的理念。

□东方今报·猛犸新闻记者 于艳彬 李俊珂 郝同盟 宋明增 ■见习记者 于彦鹏 实习生 张洁 任瑶瑶 鲁兵库/文图

【安阳】点菜推出小份菜、半份菜和“人数减一”

8月17日19时，记者走进位于安阳市文明大道与东风路交会处的百年妙真牛肉面馆，这也是目前安阳市唯一一家国有饭店。

在饭店大厅内，“光盘行动、从我做起”“珍惜粮食、远离浪费”的醒目标语随处可见。市民刘女士带着女儿到这里就餐，服务员看到刘女士点的菜量偏多，随即提醒可以点成小份或半份，这样既能品尝更多口味的菜品，也可以避免浪费。市民张先生是这里的老顾客，他照常带着两个孩子来这里吃牛肉面。张先生告诉记者，以前带着孩子三个人点三碗面，再点一份凉菜，每次都吃不完，看到饭店贴的标语，今天两碗面分成三份，刚刚好，剩下的凉菜没吃完，服务员主动过来提醒他打包。

记者看到，饭店服务员正在收拾刚走的一桌客人桌上的餐具，无论是盘中还是碗中几乎都没有剩下什么。服务员告诉记者，现在会主动建议客人根据人数点菜，所以客人几乎很少有剩菜剩饭现象，即便偶尔有也打包带走了。

安阳市国盛饮食服务有限责任公司党委书记、总经理侯军表示，百年妙真牛肉面馆作为安阳市唯一一家国有饭店，率先带头践行习总书记提出的坚决制止餐饮浪费的号召，不仅在饭店厅堂显著位置张贴了宣传标语，还推出了小份菜、半份菜和“人数减一”的点菜理念，号召全体员工秉承勤俭节约的传统美德，引导顾客理性消费、绿色消费，帮助顾客合理制定菜单，形成勤俭节约、文明用餐的良好社会风气。

8月18日晚上，记者来到了位于安阳市东工路南段的同来顺饭店东工路店，一进门，记者就看到店内悬挂的关于“节约粮食、光盘行动”的各类宣传标语。市民吕先生家就在附近，利用下班时间和朋友来这里小聚。记者看到，服务员正在餐桌前为吕先生介绍菜品，并提醒其适量点餐，或可多点“半份菜”“小份菜”，以免浪费。在大厅内，一桌女顾客刚吃完火锅，餐盘内已看不到任何剩菜，服务员正在帮助顾客将未吃完的两份青菜打包带走。而在其他餐桌上，几乎都没有剩菜浪费的现象。

饭店员工刘冬告诉记者，自习总书记发出倡议以来，同来顺饭店在店内、店外悬挂了多个宣传标语，营造节约粮食、合理消费的氛围，同时，他们还推出“小份菜”“半份菜”等措施，要求店员提醒顾客合理点餐、适度消费、剩菜打包等，目前，浪费现象大大减少。

【濮阳】餐饮企业提倡平均一人一个菜

8月18日晚上7点，正是消费者就餐高峰期，位于濮阳市昆吾路的忆江南酒店店长穆巧正忙碌着招呼前来就餐的消费者。

“我们酒店每张餐桌上都摆放有‘文明就餐、光盘行动’提示牌，禁止讲排场浪费粮食。点餐时服务员会提醒消费者适量点餐，一人先点一个菜，不够再点。对于个别人数不多的消费者聚餐，如果点菜多了，服务员会提醒消费者酒店菜品量较大，建议去掉几个，禁止餐饮浪费。就餐结束，服务员还会主动帮消费者把剩余菜品打包带走！”穆经理告诉记者，“现在消费者素质一般都比较高，自觉响应国家制止餐饮浪费的号召。”

记者随机来到该酒店305房间，采访了和朋友们前来聚餐的市民段先生。

段先生指着餐桌上的空盘子，笑着告诉记者：“今天晚上点的菜刚刚好，几乎不剩啥菜！我们一共六个人，听服务员建议平均一人点一个菜。现在我们大家出来聚餐通常先点几个菜，边吃边聊，不够再点。”

当天晚上8点30分，记者来到濮阳市家味道川湘汇餐厅中心广场店大厅，看到每张餐桌上都放有“不剩菜不剩饭”指示牌，牌上有“濮阳市文明办、濮阳市市场监督管理局”联合宣传字样。

该店相关负责人鲁世结告诉记者：“我们在濮阳有四家连锁店，每个店都实行制止餐饮浪费倡导光盘行动管理措施。消费者点餐时，服务员都会建议合理搭配，做到少点多次，消费者前来聚餐每人平均不超过一个菜，避免浪费；餐后提醒顾客打包，文明就餐不浪费。”

刚刚在这家餐厅吃完饭的王女士说：“我感觉国家倡导光盘行动挺好的。现在来饭店聚餐，大家都不会多点饭菜，差不多够吃就好！”

【新乡】
自选+自助
晚餐低价供应“回锅菜”

“厉行节约、反对浪费、光盘行动、从我做起”。8月17日，在新乡市机关餐厅大厅内，红色的宣传标语格外醒目。大厅内的柱子上，还张贴着“杜绝舌尖浪费，争做节约达人”为主题的宣传漫画，每张桌子上也都摆放着勤俭节约的标识。临近中午，就餐者陆续开始进餐。

在取菜窗口，每名就餐者可根据食量选择菜品种类大小，菜品分为一份或半份，主食也分大份小份。吃完后，所有就餐人员主动将餐盘送回。在餐具回收点，有文明就餐监督员监督就餐者践行“光盘”行动。

午餐期间，每名就餐者都按照疫情防控要求单向就座，退回餐具时也没有出现大肆倾倒食物现象，回收桶里最多的就是菜汤。“现在明显感觉大家吃得干净了，厨余垃圾越来越少了。大家积极配合就是对我们工作最大的肯定。”文明就餐监督员说。

新乡市机关食堂平均每天就餐人员超过800人，如何让干部职工吃得营养、健康，同时又能最大限度降低成本，杜绝“舌尖上的浪费”？

“勤俭节约，机关干部要做表率。”新乡市机关事务管理局后勤服务中心主任李国强介绍，早在2013年，他们就以“光盘”行动为契机，大力宣传勤俭节约，号召就餐的公职人员杜绝浪费。在大厅的醒目位置张贴文明节约用餐宣传标语，倡导文明、科学、健康消费理念，同时安排志愿者担任监督员，提醒就餐人员文明用餐。

饭菜可口，也能减少一定程度的浪费。新乡市机关餐厅提前公布菜谱，定期征集用餐人员的意见，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”，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现象。

另外，机关餐厅还在晚餐供应阶段推出“回锅菜”系列，将中午的剩菜加工，保证安全的前提下低价供应，尽最大程度减少浪费。疫情防控期间，餐厅还推出了免费打包，受到了不少就餐者欢迎。

在自助服务区，工作人员会提醒消费者少量多次取食。“一个人在饥饿时，感觉到能吃多少东西，跟你实际能吃完的量，可能有误差，所以这种提醒非常重要”。

“‘光盘行动’是检视社会文明的一个窗口，让我们一起努力，树立珍惜粮食、崇尚节约的新风尚。”当天，新乡市机关事务管理局还带头发出倡议书，号召全市的机关餐厅和公职人员一起行动起来，弘扬节约理念，制止餐饮浪费。

李国强表示，在“俭以养德”的氛围下，公职人员更应从点点滴滴做起，节约每一粒米、每一度电、每一张纸，助力建设节约型单位。