



下大力气制止餐饮浪费

□刘亮

党中央多次强调制止餐饮浪费行为,各地各部门坚决贯彻落实,在立法执法、监督管理、科技应用、宣传教育等多个环节着力,遏制住了“舌尖上的浪费”。与此同时,受讲排场、爱面子等不良风气的影响,餐饮浪费现象还在各地不同程度存在。餐饮浪费行为与当前粮食供应仍处紧平衡的局面极不协调,与中华民族勤俭节约的传统美德格格不入,与新时代倡导的绿色低碳生活方式背道而驰,必须坚决制止。

近年来,我国粮食生产连年增收,保障了全国人民的粮食消费。但人口众多、土地资源相对不足是我国的基本国情,粮食供求长期处于紧平衡的状态没有改变。全国人大常委会专题调研组发布的报告显示,不包括居民家庭饮食中的食物浪费,我国每年的城市食物浪费大致在340亿斤至360亿斤。

勤俭节约是中华民族的传统美德,艰苦奋斗是党的优良作风。不论国家发展到什么水平,不论人民生活改善到什么地步,艰苦奋斗、勤俭节约的思想永远不能丢。我们实现了全面建成小康社会的第一个百年奋斗目标,近1亿人实现了“不愁吃”等一系列标准下的脱贫。

餐饮浪费不仅是对食品的浪费,也意味着土地资源、林草资源、水资源和能源的巨大消耗。“实施全面节约战略,推进各类资源节约集约利用”“倡导绿色消费,推动形成绿色低碳的生产方式和生活方式”。我国制定的反食品浪费法也已对相关部门、餐饮行业、社会团体及个人的法律责任做出明确界定,倡导文明健康、简约适度的消费观念。

老字号暖系美食走俏冬季市场

本报讯 李佳 今年的11月7日是二十四节气中的立冬。可以发现各家京城老字号餐厅推出的多种暖冬菜纷纷走俏,尤其是鱼头菜、烤肉、饺子等迎来了预订热,外卖业务也比平日提升50%。

“冬吃头、夏吃尾”,在百年湘菜名店曲园酒楼可以发现,不少堂食顾客都点了鱼头,外卖小哥也不断进店取餐。“每年立冬,店里的茶油剁椒鱼头都是榜首菜。”曲园酒楼宋店长介绍,作为立冬时令菜,这两天店内鱼头销量是平时的两三倍,除了堂食,不少顾客还选择了打包外卖、半成品鱼头等。据介绍,为保证新鲜,曲园酒楼鱼头一直坚持当日进货当日售。同样热销的老字号“鲜”鱼头菜,还有鸿宾楼的千岛湖鱼头汤和长椿

街马凯餐厅的开胃鱼头王等。

北方人爱吃饺子,不少老字号餐厅也为立冬备下了新口味的特色手工水饺,例如烤肉季用蔬菜汁、水果汁烹制出五彩水饺,砂锅居也推出了圆梦水饺等。据了解,老字号砂锅居的圆梦水饺是由老北京“圆梦烧饼”馅料经过重新调味研发出来的,酱香十足,别有一番风味,颇受食客欢迎。

除了水饺和鱼头菜,峨嵋酒家北礼士路总店为立冬推出了系列汤煲,包括排骨山药煲、乌鸡汤、润冬山菌汤、梨汤等。此外,又一顺的老北京火锅、“南宛北季”的国家级非遗烤肉等老字号暖系菜,也在立冬之际热销。因此,烤肉宛、烤肉季为立冬备货鲜肉超1000斤,老西安饭庄的羊肉泡馍备下近千碗,砂锅居

最具暖意的砂锅菜也准备了五六百份。

值得一提的是,立冬前后老字号餐厅的外卖业务也十分红火。烤肉宛万泉河店经理杜格义告诉北青报记者,除了传统菜品,今年店里还推出了迷你版的烤肉小炙子和配套的烤肉,很多顾客选择把烤肉带回家品美食。

每年立冬开始,不少爱吃涮肉的顾客也会从老字号预订手切鲜羊肉外卖。这几天,老字号名店又一顺外卖的手切鲜羊肉供不应求。每天上午10点,店里负责切肉的师傅会准时上岗,按照订单中要求的部位开始精心切配鲜肉。又一顺经理于波介绍,店里负责切肉的师傅基本每个饭口都要提前一个小时上岗,保证让顾客准时吃上鲜切羊肉的外卖。

广告

欢迎订阅 《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 144.00元
季度订价: 36 元



■联合主办 北京市食品药品安全委员会办公室 北京市市场监督管理局 ■支持单位 国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会 北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京农业产业化龙头企业协会