

河北让文明节俭成为永久“食尚”

“不剩饭，不剩菜，光盘行动从我做起”“节俭养德，文明用餐”……如今，在河北省大大小小的餐馆里，随处可见这样的文明用餐宣传标语。近年来，河北省持续推进“光盘行动”，通过在餐饮场所设置提示牌，推行“N-1”点菜模式，推出半份菜、小份菜等方式，倡导文明用餐，杜绝“舌尖上的浪费”，营造浪费可耻、节约为荣的餐饮风尚。

1 文明餐桌成效明显

“您现在点的菜量已经足够，如果不够，可以随时再加。”近日，石家庄市市民孙丰伟带着老婆孩子到建华大街万达广场3楼的一家餐厅吃饭，点餐时，服务员的“温馨提示”让他感到十分贴心。

不只是孙丰伟，在这家餐厅吃饭的许多顾客，都听到过类似的点餐建议。“顾客对我们的点餐建议非常支持，还经常有顾客给我们点赞。”这家餐厅一位姓李的服务员介绍，一般顾客进来后，他们会先询问有几位，方便在点餐时给出建议。餐厅还推出了小份菜，如小份的布衣神仙鸡、骨渣丸子等，让顾客既能品尝到美食，又能避免浪费。

“光盘行动”从我做起。自2013年河北省开展“光盘行动”以来，各地各部门和餐饮企业积极行动起来，将厉行节约纳入食品加工、餐饮服务的全过程，通过提倡“光盘行动”、合理点餐、鼓励剩菜打包等多种方式制止浪费，取得了明显效果。如今，文明、节俭的餐饮消费行为渐成风尚。

近日，笔者走访了石家庄市多家餐厅发现，不少餐厅在店堂醒目位置张贴了“光盘行动”宣传画，有些餐厅的餐桌上还摆放着“文明用餐，节俭养德”的提示牌。

“服务员，请帮我们把这两道菜打包一下。”近日，在石家庄市北国商城7楼的一家鲁菜餐厅，市民刘先生和朋友吃完饭，主动要求将剩下的饭菜打包。

“以前请朋友吃饭，要一桌子菜，吃不完也不好意思打包。”刘先生表示，“现在，很多饭店里都贴着文明用餐标语，服务员有时候也会主动问要不要打包。打包带走最正常不过了，一点也不丢面子。”

厉行节约不只在点餐、打包环节，在餐饮后厨，一些企业通过提高食材出成率和利用率来减少厨余垃圾。例如，用辣椒尾部、芹菜头等边角料腌制泡菜，制作成员工餐等，实现物尽其用。“过去我们各门店的餐厨垃圾每天平均6桶，现在减少到1桶。”石家庄市某餐饮品牌企划负责人介绍，“光盘行动”推行一段时间后，该餐厅的餐厨垃圾多数是汤汁儿，或是骨头、果皮之类，反餐饮浪费效果非常好。



在石家庄市一家餐厅里，服务员帮顾客打包剩菜。

2 多措并举制止浪费

“讲排场，好面子是过去餐饮行为中出现浪费的主要原因。”河北省饭店烹饪餐饮行业协会常务副会长兼秘书长俞静介绍，前些年，经过餐饮行业的持续努力，浪费的现象已经大为减少。

但笔者走访中发现，随着疫情防控政策的调整，餐饮行业也渐趋火爆，市民消费热情高涨，浪费食物的现象仍然存在。

不久前，笔者在石家庄市勒泰中心4楼一家经营四川小吃的饭店里看到，有的顾客盆盆碗碗摆了一桌，吃完离去后，串串、燃面、麻辣香锅、米饭等，没有一个是“光盘”的。

“这家小吃店味道挺好的，有点像学校食堂，想吃什么可以去各个档口随便点。有时候看着都想吃，就容易点多。”来饭店“解馋”的石家庄市市民王先生表示，因为好久没来吃，这次就多点了一些，家里不能吃辣，剩下的也就不准备带走了。

“节俭用餐不能仅靠顾客自觉。”俞静建议，餐饮企业还需创新服务模式，进行精细化管理，比如在菜单上标明食材分量、注明建议消费人数。

为了树立节约的消费观念，制止餐饮浪费行为，省商务厅、省饭店烹饪餐饮行业

3 “光盘”还需持续发力

近日，石家庄市中山路长安万达商圈的某海鲜烤肉自助餐厅，正值晚餐时间，有不少顾客排队等候。

“您好，餐费之外，还需要收您50元押金。用餐后没有浪费，押金到时会退还给您。”一位工作人员向顾客介绍餐厅的规定。“自助餐是按需自取，很多人交完钱就‘放手取餐’，很容易造成浪费。”顾客张女士对于自助餐收取押金的行为表示理解，“这能够督促一些不自觉的人减少浪费，有助于大家形成适量取餐的好习惯。”

俞静认为，将“光盘行动”进行到底，不能仅靠舆论引导，还需制度方面的制约。邢台市巨鹿县将制止餐饮浪费工作融入日常执法检查，聚焦食品消费和销售环节，通过告诫、提醒等多种方式提高餐饮单位反对浪费意识。定州市实验中学设置餐饮浪费曝光台，建立餐饮节约行为考评制度，把

协会曾发出倡议书，号召全省饭店餐饮企业加强宣传教育、引导文明消费、创新服务模式，加强行业自律及管理，从各个环节避免浪费行为，将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化的任务。

全省各地也在纷纷行动。承德市饭店餐饮行业协会举办“反对浪费 崇尚节约”倡导文明餐饮活动，就制止餐饮浪费长效机制提出倡议，号召餐饮经营者和广大消费者积极倡导文明用餐的新理念、新习惯、新风尚，积极践行“光盘行动”，杜绝“舌尖上的浪费”。廊坊市各餐饮企业积极创新服务方式，推行“N-1”点菜法，如10人用餐，点9人菜量即可，确保顾客吃好的同时杜绝浪费。

节约粮食要从娃娃抓起。保定市红星路小学通过倡议书、红领巾广播站、电子屏标语等，倡议师生做到厉行节约，践行“光盘行动”。辛集市在各中小学开展系列主题教育活动，充分发挥课堂主渠道作用，将勤俭节约内容有机融入中小学校思想政治（道德与法制）课程教学、中小学德育课程教学、幼儿园习惯养成教育环节之中，并通过小手拉大手，带动社会厉行节约、反对浪费。

厉行节约情况纳入师德师风、学生综合素质评价体系中，作为师生评奖评优考核的重要参考。

2022年，商务部、中央文明办发布了《关于推动餐饮行业深入开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作的通知》，要求各地研究提出促进餐饮节约的政策措施，对有效减少餐厨废弃物的餐饮企业以及节约成效突出的单位和个人进行表彰和奖励，将餐饮企业设立的节俭消费提醒制度、餐饮节约奖惩措施和自身节约能力列入本地餐饮业发展促进政策和措施的评估内容。

“‘光盘行动’重在行动，贵在坚持。有了政策的支持，开展‘光盘行动’会越来越有力度。”俞静认为，在大家共同努力下，“光盘行动”终会成为大家的共识，进而推动全社会形成绿色的生活方式。

（高珊）

天津海关助力津产农产品远销海外

本报讯 王君妍 韩凌 高兴隆 蔬菜罐头出口15.5亿元，药材出口7.8亿元，畜产品出口7.4亿元……2022年，天津市农产品出口累计75亿元人民币，创2012年以来十年内新高，同比（下同）增长11.6%。

近日，在天津海关的监管下，天津金土地食品股份有限公司生产的一批番茄酱罐头在天津口岸登船出海。

作为主要出口农产品之一，津产番茄酱罐头因其口感好、固形物和红色素含量高，深受国际市场欢迎，2022年出口总额达14.5亿元，增长28.3%，占蔬菜罐头出口的93.7%，远销非洲、亚洲、欧洲等100多个国家和地区。其中，小包装番茄酱罐头出口9.5亿元，增长47.5%，占全国出口总量的52.8%。

产业兴旺是实现乡村振兴的支撑力量，为助力天津农产品在国际市场上争取更多话语权，天津海关建立“主动上门+一企一策+跟踪帮扶+问题清零”服务机制，提前与企业对接，督促企业做好原料验收、生产加工和自检自控，完善质量管理体系；联合市农业农村委开展专题调研，助企纾困解难；发挥自身专业优势，向企业推送技术贸易措施信息，提供针对性咨询服务，指导企业规避风险；畅通查检绿色通道，实施“5+2”预约查验，依靠原产地证书“即报、即审、即领”工作机制，缩短企业通关时间，为乡村振兴注入海关力量。

河北建成京津冀预制菜展销中心

本报讯 李杰 近日，河北省高碑店市正式启动运营京津冀预制菜展销体验中心。据了解，该中心集预制菜展示、购销、体验为一体，经营面积达4900平方米，已有武汉“良之隆”、河南“双汇”、江苏“牧村皇”等预制菜品牌，近100家国内预制菜龙头企业入驻，涉及400余家生产厂家的近1万种预制菜产品。

走进展销中心，形形色色的预制菜琳琅满目，各式即食、即烹、即热、即配类预制菜应有尽有，糖醋鲤鱼、红烧排骨、清蒸鲈鱼……拆开包装、简单烹饪，一盘盘色香味俱全的菜品端上餐桌即可食用，可充分满足广大消费者对预制菜不同种类的需求。

“这里是预制菜展示窗口，也客户洽谈平台。”在“隆欣餐饮”摊位前，老板孙建向介绍道，该中心预制菜产业生态成熟，“我们的预制菜品除了大宗批发，还通过电商、团购等渠道销往全国。”

高碑店位于冀中平原，京、津、冀三角腹地，是“京津冀一体化”发展核心区。在启动仪式现场，高碑店市委书记邱强表示，近年来该市抢抓机遇，积极转型，大力培育预制菜产业，有力推动了当地预制菜市场的快速发展。展销体验中心的开市运营，将推动预制菜产业生产优势加速转化为品牌优势，打造更具影响力的全产业链集群，努力建成“京津冀预制菜产业的新高地”。