

近日,由北京市机关事务管理局组织制定的北京市地方标准《机关食堂反食品浪费管理规范》在市市场监管局网站公开征求意见,新规范对采购备餐、后厨加工、供餐就餐等环节如何实施反食品浪费提出了一系列要求。此外,反食品浪费成效突出的部门和个人将受到表扬,造成严重食品浪费的干部职工和部门则将被通报批评。

据了解,为了防止食品浪费,北京不少机关单位都各有高招。

食堂就餐先预约,提前“点人头”采购食材;小而精主食每样不超30克,碗盘有大有小可自选;萝卜皮制成小咸菜,大葱根炸葱油惹人爱;热门菜登上排行榜,滞销菜品末位淘汰……一些单位在反食品浪费方面走在前列、做出表率,用餐桌“小文明”来推动社会“大文明”。



北京单位食堂反浪费各有高招

备餐

按人头采购食材 不受欢迎菜品末位淘汰

在采购和备餐环节,《机关食堂反食品浪费管理规范》提出,机关食堂应定期对菜品剩余情况进行统计分析,记录食品浪费系数,留存照片等资料,根据菜品质量和口味反馈结果,及时调整菜品。

早在几年前,市城市管理委就出台了与机关食堂反食品浪费相关的一系列实施方案和规范,以及食堂就餐人员管理办法。“我们单位实施的是用餐预约登记制度,提前一天统计好第二天的就餐人数,根据实际就餐人数采购必要的食材。如果遇到第二天要召开临时会议,则会提前统计参会人员的数量,填写餐券领用单,第二天请参会人员凭餐券进入食堂就餐。”市城市管理委食堂工作人员表示。

对于一些普通家庭来说,冰箱常是过期食品的“重灾区”。机关食堂如何保持冰箱冷库中的食材“常新”呢?食堂工作人员表示,他们每天都会对冰箱冷库中的食材进行一次例行检查,每月进行一次“盘库”,清楚掌握食材的保质期和质量,避免食品过期造成浪费。

此外,为了实现精细供餐,食堂还根据就餐人员的喜好来制定每周食谱。就餐过程中,后厨工作人员会拿着小本,随时观察自助餐盘中的菜品剩余情况。“哪个菜最先被大家吃光,就在菜名底下画正字,最后统计出热门菜排行榜。受欢迎的菜,会增加烹饪频率;不受欢迎的菜则将进行末位淘汰,更换其他菜品。”工作人员称。

而在市水利工程机械中心,食堂特别设立了反食品浪费监督员,提示就餐职工“勤拿少取”的同时,对垃圾分类投放进行指引、对倾倒餐食过多的浪费行为及时制止。

制餐

萝卜皮制成早餐小菜 “大葱根”版葱油面受追捧

在征求意见的规范中,对制餐环节如何实施反食品浪费也进行了明确规定。例如,机关食堂应提高原材料利用率,做好边角料再利用,推广一料多菜,不使用食品装饰菜品。食材清洗和解冻过程应注意控制用水量,避免长流水、大水量冲洗。应分批错时,合理规划出菜时间,推行大锅备菜、小锅续供。同时,还宜制定食材损耗指标,做好制餐区厨余垃圾统计。

12点10分,位于玉渊潭南路的北京市水利工程机械中心食堂迎来用餐高峰。取餐区域,一道“豆渣饼”很受职工欢迎,“味儿不错,有股豆香。”

看职工们吃得满意,食堂负责人李葆玲也高兴。说起这道“豆渣饼”,李葆玲乐了,“这个原料就是早餐榨豆浆剩下的豆渣,加上点芹菜叶,烙成小饼,大家还都挺喜欢吃。”李葆玲表示,为了尽可能减少食品浪费,像这样利用食材边角料精工细作,“变废为宝”的菜品,在北京市水利工程机械中心的食堂还有很多。

比如,削下来的萝卜皮拌凉菜,芹菜、香菜、小葱的根部洗净腌制“菜根香”小咸菜,白菜帮剁碎做馅,芹菜梗、莴笋叶子切碎后包成菜团子或是拌上玉米面做成小窝头。“这些食材边角料做成的小菜、小点心,都是根据当天的菜谱决定的,只要当天菜谱涉及到这些食材,剩下的边角料我们就会利用起来。”李葆玲说。

市城市管理委食堂后厨,身着白色厨师服的工作人员在一个不锈钢大盆内,正对一盆大葱根和葱叶进行清洗。葱根葱叶也能再利用?工作人员表示,这些葱根葱叶清洗干净后,沥干水分,用油一炸,就是香喷喷的拌面葱油。食堂每次一做葱油拌面,排队的人可多了。

据了解,为了节约食材,后厨的工作人员没少花心思。例如,市城市管理委食堂,午餐有了富余的蒸饺,晚上会再加工成煎饺;中午的麻辣烫多余食材,晚上换个花样就成了麻辣香锅;中午后厨清洗干净的剩余新鲜蔬菜,晚上做道炒合菜。而北京市水利工程机械

中心食堂则要求,在加工菜品时,原材料要提前浸泡后再用洗菜机进行清洁,禁止清水长时间冲洗;不可削皮过深、去根过长,切丁、块宜小,不可过大,做到能用尽用。炖煮菜品时,用水适量,满足炖煮需要即可,不会过多用水和调料,产生不必要的浪费。

在中国铁道旅行社集团有限公司京铁列车服务有限公司食堂内,操作台上摆放着一排倒扣过来的油桶。原来,这是后厨职工们为解决油品挂壁留存而想出的好办法。“一桶的色拉油、红油、料酒、香油等原材料使用完毕后,桶底难免会有一些残余。过去,我们都是靠厨房的工作人员将油桶举起来人工进行倒控,费时费力,还不容易将剩油倾倒干净。”该公司工作人员介绍说,为了防止食品浪费,食堂特别准备了专门的控油器,只需要将油桶倒置放在控油器上,桶底和桶壁残留的食用油就能够自动流入盛油盘里,大大节省了人力。“每天能够节省各类油品约80毫升。”

供餐

“小克数”主食每样不超30克 迷你碗面受欢迎

一来,大家能品尝更多品种,又不用担心长胖或是吃不完浪费。”满欣说。

与此同时,“小克数”主食的花样也在变多。除了常规的小包子、小馒头、小油饼,满欣让厨师们创新推出拿破仑蛋糕、斑点牛乳卷、芝士寿司、麻辣豆挞、荞麦恰烙等美食。在此基础上,还要保证口感。“大家喜欢吃,自然不会浪费了。”满欣认为。除了这些,牛肉拉面、老北京卤煮、鸡汤米线、淮南牛肉汤等特色小吃也可根据不同人群的需求制作成大份装、小份装,实现分量可选,按需自取。

在市城市管理委食堂,笔者看到了巴掌大小的迷你碗。“食堂准备了两种尺寸的面碗,一种用普通小号饭碗当小号碗,如果有人专门提出想要大碗面,我们再提供大号碗。鼓励大家少量拿取、多次取用,避免食品浪费。”食堂工作人员一边说,一边捞了一小勺刀削面放进碗内。面条只占了碗容量的1/4,淋上酱料后也不过只有半碗的容量。笔者在现场看到,几乎所有就餐人员都选择

了小碗面。“每种主食的量都不大,可以少量拿,不够再加,特别适合食量不大的人。”一位取餐的女员工表示。

就餐过程中,可以注意到,负责食堂供餐的工作人员“眼观六路”,一边观察就餐人员的取餐情况,一边实时与后厨进行沟通联动。“哪个菜受欢迎需要补充,补多少,什么时候补,都有讲究。”市城市管理委食堂负责人表示,第一次上菜时,自助台上的餐盘要基本装满,后续则根据人流量来弹性补充1/3至1/2不等,让补菜量恰到好处。通常闭餐前半小时,如无必要则将不再补菜,避免造成浪费。

笔者从北京市城市管理委了解到,近几年,食堂实施反食品浪费成效突出,厨余垃圾的产生量比过去减少了1/4左右。而近年来,大兴区税务局食堂管理员满欣所负责的局机关及下辖周边派出机构共10个食堂,厨余垃圾量减少了近50%,同事们用餐满意度从70%上升到96%以上。(张楠 任珊 王天淇)