

美丽青城 文明花开

拒绝餐饮浪费倡议落地 经营者主动践行引导

呼和浩特餐桌文明又升级



本报讯(记者 安娜)近日,呼和浩特市市场监督管理局发布拒绝餐饮浪费、优化点餐服务倡议书,号召全市餐饮商户、外卖商家践行节约理念,引导市民理性点餐。内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会带头响应倡议,积极动员行业商户推进政策落地见效。各大餐饮经营者主动担当,从氛围营造、菜品优化到贴心服务实现全面升级,市民文明就餐意识持续增强,全城餐饮行业悄然形成厉行节约、适量点餐、光盘为荣的文明新风尚。

5月10日中午,记者走访了位于塞上老街旅游休闲街区的月明楼饭店。进入店内,只见门店大厅、走廊及包间的醒目位置均张贴了“适当取餐 拒绝浪费”“适量点餐 光盘光荣”等节约提示标语,节约用餐氛围浓厚。点餐期

间,服务员不仅主动提醒顾客“按人数适量点餐就好,不够再加,不要一次性点太多,避免造成餐饮浪费”,还会主动介绍菜品分量,科学推荐点餐数量,引导消费者理性消费。用餐结束后,服务员主动提供打包服务,提醒顾客带走剩餐,将节约理念融入服务细节之中。

记者随后走访多家老绥元烧麦门店了解到,为贴合不同消费者用餐需求,从源头遏制餐饮浪费,门店优化售卖规格,将原有的烧麦一两起售调整为半两亦可单独售卖。点餐时,服务员主动告知菜品规格分量,提醒顾客按需点餐、理性消费,杜绝诱导超量点餐。用餐后,服务员贴心提醒顾客打包剩餐,助力群众养成节约用餐的良好习惯。

在城区多家连锁快餐门店,商家积极优化餐品结构,推出多款小份菜、半份菜以及单人简餐,做到菜品丰富、分量适中、定价亲民。一位正在就餐的市民告诉记者:“现在快餐店都有小份菜,点两份不仅菜品丰富、食用体验好,而且不会造成浪费,性价比很高。”

当天下午,记者还走访了比塞塔商业街的一家自助餐厅,看到现场就餐秩序井然,顾客自觉有序取餐,餐后几乎无大量剩餐堆积的情况。餐厅服务员向记者介绍:“如今市民文明素质明显提升,就餐浪费现象大幅减少。早些年为管控浪费,门店会收取餐桌押金,规定剩餐重量超过200克将扣除相应费用,以此约束顾客过量取餐行为。现在顾客都会自

觉勤拿少取、按需取餐,大大避免了餐饮浪费。”

餐厅负责人表示,对比六七年前,如今门店餐饮浪费量减少80%以上。浪费量降低有效缩减了食材损耗,压缩了经营成本,门店得以将更多人力、资金投入菜品品质提升与服务优化,形成文明就餐、减少浪费、降本提质的良性循环。同时,餐厅实行少量多次、按需补菜的方式,既保障菜品新鲜充足,又规避后厨过量备餐造成的食材浪费,从经营源头践行节约理念。

本次走访过程中记者发现,全市各大中小型餐饮企业均积极响应倡议,店内张贴节约用餐提示标识,常态化供应小份菜、半份菜、一人食餐品。各商户将理性点餐提醒、剩餐免费打包纳入标准化服务流程,摒弃过度营销、诱导消费的经营模式,坚守文明诚信经营准则。不少消费者表示,餐饮店宣传引导到位、服务提醒及时,适量点餐、珍惜粮食、剩菜打包已然成为大众自觉遵守的文明就餐习惯。

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会会长牛银祥表示,呼和浩特市市场监督管理局发布倡议书后,协会第一时间组织行业落实相关要求,响应迅速、执行到位,截至目前已有数百家餐饮企业主动履行主体责任。加之消费者消费观念持续优化,全市已形成适量点餐、光盘光荣、拒绝浪费、文明用餐的良好社会风尚。

牛银祥表示,勤俭节约是中华民族传统美德,遏制餐饮浪费、涵养餐桌文明是餐饮行业长期坚守的使命。下一步,行业协会将持续配合监管部门,引导餐饮门店常态化优化菜品结构,规范点餐服务、坚持文明经营,持续普及文明餐桌理念,让厉行节约、反对浪费的观念深入人心,以餐桌文明建设赋能城市文明发展。



趣味竞答学分类 环保理念入人心

近日,新城区铁路小区社区活动室内欢声笑语、气氛热烈,一场趣味十足的垃圾分类知识竞赛在此举行。20余位辖区居民围坐一堂,在趣味横生的抢答互动中学习分类知识,让绿色环保理念深入人心。

■本报记者 刘沙沙 摄



民警普法析案例 诚信宣传进基层

近日,托克托县公安局联合多部门开展诚信建设主题宣传活动。民警通过发放宣传手册、现场解读政策、剖析失信案例等方式,向群众普及政务诚信、社会诚信等知识,讲解失信行为带来的严重后果,引导群众珍视个人信用、恪守诚信底线。

■本报记者 安娜 摄

时代在变 诚信永不

中共呼和浩特市委宣传部
呼和浩特市文明办

呼和浩特日报宣