

山东

我省17市酒店加入“光盘行动”

除了杜绝“餐桌上的浪费”,还要实行“厨房里的节约”

阻击奢靡之风

本报济南1月28日讯(记者 崔滨) 28日,商务部和国家旅游局联合召开电视电话会议,就在饭店餐饮业开展“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”活动进行工作部署并出台相关指导意见。根据此意见,全省17市全部加入杜绝餐桌浪费的“光盘行动”,全省餐饮企业还提出了灵活拼菜、奖励打包等六条措施。

商务部、国家旅游局负责人介绍,目前全国共有旅游星级饭店1.35万家,这些高星级酒店,既引领着餐饮消费的风气,同时也是餐桌浪费的重灾区。为此,号召全国餐饮企业转变经营观念,创新盈利模式,变“舌尖上的浪费”为“舌尖上的健康”。

根据国家两部门28日的部署,山东省商务厅会同全省住宿餐饮业,

发起杜绝铺张浪费活动,全省17市餐饮业共同加入吃完盘中所有食物的“光盘行动”,杜绝浪费的活动还由餐桌扩展到旅游住宿。

其中,我省餐饮协会号召全省酒店在餐厅摆放“节约食物,杜绝浪费”、“适量点餐,剩餐打包”提示牌或宣传画,引导消费者适量点餐、剩餐打包。

同时,我省酒店餐饮企业将调整菜单,在菜单上标明菜品内容、重量,还将提供“半份、小份、拼菜”等个性化服务,并提供免费、环保打包服务。

我省酒店行业企业表示将减少为住宿客人提供免费六小件,并

根据住宿天数灵活销售分量不等的洗浴用品,杜绝浪费。

我省酒店餐饮业人士表示,此次实行厉行节约,不是简单的反对浪费,而是提倡一种绿色消费。“今后我们将倡导各酒店不再销售鱼翅、野生动物,不向消费者推荐高档食材,同时推荐有机、健康的蔬菜和畜禽”。

除了杜绝“餐桌上的铺张浪费”,我省酒店餐饮业还提出实行“厨房里的节约”。“今后我们将倡导酒店深化绿色厨房创建,对食材进行等级划分,建立标准食谱卡,减少厨余垃圾,推进餐厨垃圾集中化处理。”

农民工讨薪
可获法律援助

本报济南1月28日讯(记者 张榕博) 28日,记者从省司法厅获悉,我省近日下发紧急通知,面向全省开展农民工讨薪的专项法律援助行动,对涉及农民工法律援助案件的审查,要求在24小时内办理有关手续并指派人员“靠上”工作,切实让农民工讨薪有着落。

记者了解到,从本周开始,到2月22日前,我省司法厅各地144个法律援助中心将集中为农民工办理一批法律援助案件,对涉及农民工法律援助案件的审查,法律援助人员将在24小时内办理有关手续,并指派人员“靠上”工作,使农民工讨薪有着落,尽量在春节前拿到欠薪。

据了解,1月29日,济南市司法局法律援助中心将在济南市区五区(市中区、槐荫区、天桥区、历下区、历城区)、济南火车站站前广场等农民工密集区举行维权和调研行动,本报将特邀正在参加两会的多名省人大代表和政协委员前往现场调研了解。

最大远洋救助船
渤海湾投入运行

本报济南1月28日讯(记者 杨传忠 通讯员 张宁 杨瑾) 28日,我国最先进的远洋救助船、北部海区救助旗舰“北海救101”轮在烟台救助码头正式列编交通运输部北海救助局。仪式结束后,“北海救101”轮即赴渤海湾客滚航线中心位置,执行春运期间海上救助值班任务。

“北海救101”轮是我国北部海区第一艘功率达到2万余马力的大型远洋专业救助船。该轮总长116.95米,型宽16.2米,型深7.8米,满载排水量为6513.132吨,等同于驱逐舰的排水量,最大救助航速22节,续航力1万海里,可以连续在海上航行30天。

该船是国内首艘配置现代化直升机起降平台和机库的远洋救助船,可搭载中型救助直升机出海和返航,并可为直升机进行加油、充电、补气等,具有海面油污回收和海面消除油污作业能力。

35人当选
“齐鲁好当家人”

本报济南1月28日讯(记者 邢振宇) 28日,省总工会召开新闻发布会,2012年度“齐鲁好当家人”评选落下帷幕,山东省图书馆馆长李西宁等35位坚持“以人为本”管理方针的企业事业单位负责人获此殊荣。

“齐鲁好当家人”年度评选活动始于2002年,由省总工会组织指导,山东工人报社主办。截至目前,共举办了十一届评选,先后有210多人获选“齐鲁好当家人”和“齐鲁十大好当家人”。本届获奖者中,超过半数为企业部级以上劳动模范、劳动奖章等荣誉称号获得者。同时民营企业企业家入选的比例逐年提高,2011年度有6名民营企业企业家入选,2012年度有7人上榜。

记者调查

吃不了打包,酒店有奖励

省城多家酒店推出“节俭菜单”

本报记者 马云云 见习记者 许建立

28日上午,商务部、国家旅游局召开全国餐饮行业“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”工作电视电话会议,倡导餐饮节约。此前,我省已发布餐饮食宿业厉行节约反对浪费倡议书。28日,记者调查发现,不少酒店已根据消费者心理推出多项措施,列出一张张“节俭菜单”,引导消费者减少浪费。

►济南一家大酒店0.5份、0.7份、1份的菜量用不同的盘子来区分。

本报记者 张中 摄



按人数确定菜的分量

28日,省城多家酒店已挂出“厉行节约”之类的标语。在众多措施中,很多酒店都把“第一刀”下到了点餐这个环节。

28日傍晚,济南皇宫大酒店厨房内,厨师们正忙活着准备晚宴,不过,一位厨师做出的同一道炒山药,分量却相差不多。“顾客人数不同,菜的分量也有多有少”,皇宫餐饮集团总经理张友和解释说,同样一道菜,6人以下的只提供0.5例菜品,八九个人的0.7例,人数再多的话才提供1例,菜价也会随量有相应变化。

“点餐时,我们将按人数控制。”舜和酒店集团也推出措施,该

集团董事长任兴本说,比如4人就餐,就建议顾客点4菜1汤,一些可以“拆整”点的菜,建议顾客从原来的按“份”点变为按“块”点,“比如排骨,按份点可能吃不完,我们就建议顾客按人数点几块。”

与零点比起来,团体宴如婚宴等浪费更为惊人,“这是通病,过去我们总怕套餐不剩菜顾客不满意”,任兴本说,舜和国际酒店提供的套餐少而精,顾客快吃完时,将主动免费添加。

不等到最后才上鱼

“61.1%的服务人员认为造成餐饮浪费的主要原因是点餐不合理。”济南大学酒店管理学院的副教授王蓉曾经带领学生做过济南市

餐饮消费者浪费状况的调查,她认为,这与人们餐桌上“好面子”的心理有很大关系。

正是这种心理让很多人请客时不好意思少点,为此,一些酒店表示将让服务员及时提醒顾客打包,“这样既不浪费,顾客也很乐意接受。”

“接受调查的服务人员中,23.3%认为分餐制是解决餐饮消费者浪费的最好方法。”王蓉说。张友和也表示,在一些就餐场合,有些人不好意思动筷,可能宴席结束了还没饱,如果服务员能及时分餐,会让更多人多吃些东西。

舜和国际酒店决定把上鱼的顺序提前,“中国人为了讨个‘年年有余’的彩头,习惯在最后上鱼,可那时候大部分人都吃饱了,这些鱼动

辄几十、上百元,营养价值高,可浪费比例也很高,太可惜了。”

酒店倡导桌桌打包

为了鼓励更多人加入“吃不了打包”的行列,一些酒店推出“打包有奖”活动,良友富临大酒店奖励顾客以泉水文化为主题的系列书签。28日,刚领了书签的顾客李先生说,奖励虽小,但倡导节约的理念很好。

在舜和国际酒店,打包的顾客可以获得一定金额的餐券。皇宫大酒店也推出了“打包抽奖制”,倡导桌桌打包,为激发员工鼓励顾客打包的积极性,该酒店还实行内部员工节约奖励机制,只要服务的房间客人打包,奖励服务员5元。

食品是否合格,每批要有报告

4月1日起省城五类食品实行新的查验制度,全省将逐步推开

本报济南1月28日讯(记者 李岩侠) 食品生产厂家只需提供一批次食品生产质量合格证明就可以把多批次食品送进商超零售和批发环节的做法,今后在我省行不通了。我省将从省城开始,在全省逐步推开食品生产质量合格证明批次查验备案制度,省城大型商超自4月1日起在肉类、乳制品等五大类食品上率先试行这一规定。

“我们查验商家上市商品合格证明时最常遇到这种情况:商家拿不出厂家出具的本批次食品的质量合格检验证明文件,而是之前某一批次的,甚至是半年前一年前的产品质量检验报告,这就很难说明在零售本批次产品的质量安全状况。”济南市工商局食品科有关人士告诉记者。

这正是下一步我省工商行政部门在食品安全流通领域重

点解决的重要问题之一。省工商局食品流通监管处处长李培杰告诉记者,在商场超市食品流通领域,这种“一个产品检验合格报告管半年、一年”的情况在过去的监管模式中很普遍。零售商和批发商从厂家进货时只需要生产厂家提供食品生产许可证、营业执照和产品检验合格报告就可以签订供货合同

购进产品,而且商家与厂家签约后,无论进多少批次往往只要一票产品的合格证就行了,这就导致销售环节无法了解厂家每批次产品的质量状况。

省工商局要求,自今年4月1日起,首先对乳制品、酒类、饮料类、调味品、食用油等五类食品实行质量准入,要求经销商对4月1日之后在济南上市的上述五类食品产品必须具备相应的质量检验报告或质量合格证明文件,无法提供批次合格证明的食品将不得上架。