

倡导文明科学健康的餐饮方式

## 旅游星级饭店要向“舌尖上的浪费”开战



□于冲

节俭是中华民族的传统美德，“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”；“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”。近日，习近平总书记就厉行勤俭节约、反对铺张浪费作出重要批示，要求狠刹浪费之风。旅游星级饭店要充分认识狠刹浪费之风的重要作用和肩负的重大责任，下大决心、花大气力坚决贯彻中央和省委的要求，把厉行节约、反对铺张浪费工作落到实处。

抓住重点，解决餐桌浪费现象。一是在消费者环节，引导树立文明、科学、健康的餐饮理念。要通过服务员提醒、设立提示牌等多种形式，向前来就餐的客人宣传文明就餐新理念，切实转变饭菜丰盛才显得热情等传统观念。省旅游局向消费者推荐了10句文明就餐宣传用语，要在显著位置张贴或悬挂。二是在接待服务环节，减少浪费。星级旅游饭店的服务员要根据就餐人数的多少，向就餐者推荐适量的饭菜，不得误导消费者超量点餐。要积极探索推出饭菜数量适中的二人、三人、多人套餐菜单，推行公筷公勺，不使用一次性餐具。建立奖励制度，对饭菜数量适中、没有造成浪费的，给予一定奖励。三是在加工环节，杜绝浪费。要把“少而精”、宴会菜品和特色作为评定名师、名厨、名店的重要标准之一，按照大小例盘提供适量的饭菜，让就餐者在吃好的前提下不剩餐，节约一滴水、节约一粒米。倡导按大中小份明码标价，让顾客自主选择。四是在用餐环节，确有剩余的提倡打包，星级旅游饭店要为就餐者提供免费、环保的打包服务。

科学发展，提高餐饮业的综合效益。厉行节约可以引导正常餐饮消费。中央、省委明确提出倡导文明、科学、健康的餐饮消费理念。各星级旅游饭店要切实转变发展观念和经营理念，在科学发展中提高综合效益。一是向文化要效益。鲁菜文化博大精深，要传承创新鲁菜文化，更加注重科学饮食、注重膳食均衡、注重合理配菜、提倡绿色消费，让群众和游客吃出文化、吃出品位。二是向服务要效益。服务本身就是产品，就是竞争力，而且有很高的附加值。要显著提升服务质量，打造各自特色的服务品牌，形成新的竞争优势。三是向特色要市场。要全力打造具有突出特色的菜品、打造具有不同特色的就餐环境和方式。积极支持星级旅游饭店经营“到山东不得不品尝的100种美食”等特色大众化菜品，省旅游局将加大宣传推介和市场培育力度。四是拉长产业链，推进从餐饮向住宿、购物、演艺、旅行社等产业延伸，培育新的利润增长点。

健康饮食，星级饭店要做表率。星级旅游饭店不仅要与“舌尖上的浪费”作斗争，同时要为“舌尖上的健康”作贡献。当今社会，很多疾病患者增多，如高血压、糖尿病、高脂血症、脂肪肝、痛风等等，都与不科学的饮食习惯有着密切关系。星级旅游饭店是名师大厨云集的地方，完全有条件在为消费者提供营养、健康的餐饮上做出贡献。各星级旅游饭店要充分发挥自身在鲁菜制作、鲁菜研究方面的优势，主动向来店消费的客人传播健康饮食文化，向大家推荐一些可以防止高血压、糖尿病、高脂血症、脂肪肝等现代人常见病的菜品，履行社会责任，为大众健康服务。

### 文明就餐宣传用语

- (1) 厉行勤俭节约，反对铺张浪费。
- (2) 节约光荣，浪费可耻。
- (3) 发扬中华传统美德——勤俭节约从我做起。
- (4) 一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰。
- (5) 取之有度，用之有节。
- (6) “谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”欢迎打包！
- (7) “剩宴”不是中国传统 节约才是中华美德。
- (8) 吃出健康、吃出文化、吃出品位，积极参与“光盘行动”。
- (9) 遏制“舌尖上的浪费”。
- (10) 小餐桌带动大文明。



金象山滑雪场 国际标准雪场 平民式消费 享受冬日里的激情与白色奢华

第十一届全运会指定旅游景点 国家AAAA级景区

## 金象山 华东顶级滑雪场

### 寒假春节假日大联欢

精彩活动乐翻天

新春祈福会，中国冰雪新春文化的缩影  
雪地狂欢派对，时尚与狂野的完美诠释  
精彩滑雪表演，奇幻COS秀  
来！一起玩转快乐寒假  
顶级雪场嗨起来

活动时间：1月26日—2月26日

金象山滑雪场国内著名国际化滑雪场，法国著名雪场规划专家Paul团队杰作  
国内举办过国际赛事的八大雪场之一  
全国冠军组专业滑雪教练队伍  
吃喝玩乐住 一站式搞定

滑雪就是金象山好  
国际化雪场 享受冬日里的激情与白色奢华  
平民式消费

欢乐热线：0531-88345999  
公交线路：65路公交车商家下车即到

网址：www.jinxiangshan.com  
地址：山东·济南·仲宫·商家  
自驾车路线：济南南出口下高速，沿103省道南行至仲宫大桥向东8KM即到

腾讯微博 @金象山