

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性和肩负的重大责任，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
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