响应“光盘行动”的真不少

菜单上有了“小份菜”“半份菜”

本报1月30日讯(记者　韩杰杰)30日，记者采访获悉，越来越多的酒店参与了“光盘行动”，通过张贴宣传标语、提供免费打包服务等倡导市民勤俭节约。“小份菜”、“半份菜”也陆续在酒店菜单上“亮相”。

30日，记者走访发现，鸢飞、丽景、泛海、国际金融等大型餐饮单位或通过服务员提醒，或通过设立提示牌，向前来就餐的客人宣传文明就餐新理念。在鸢飞大酒店门口的电子屏上，一直滚动播放“文明用餐、节俭惜福、适量点餐、提倡打包”的标语。而“对门”的潍坊国际金融大酒店门口处也摆上了“积极参与‘光盘行动’”的标牌。该酒店德堡餐厅领班刘美丽说，为响应“光盘行动”，酒店也刚刚推出了“半份菜”和“小份菜”，目前正在制作新菜单。

在丽景大酒店入口处，“加入‘光盘行动’，拒绝餐饮浪费”的宣传标牌摆在显眼处。据酒店办公室工作人员介绍，为反对餐桌浪费，酒店不仅设置了很多立牌，提醒市民适量点餐，同时也新推出了“小份菜”“半份菜”，市民就餐时可自愿选择。

红枕酒店紫云阁餐厅早在一月前就推出了“小份菜”，现在正在重点推介。据餐厅工作人员介绍，“小份菜”的菜量是大份菜的80%，推出“小份菜”，一是鼓励市民力行节约，再者市民两三个人聚餐，想多点几个菜，但是菜量太大又吃不了，为了避免这种情况，推出“小份菜”,方便市民可以多点点菜。

采访中,市民对“半份菜”、“小份菜”的推出都持赞同态度。也有市民提出,现在很多酒店都设有最低消费,虽然有时自己不想点很多菜,但是为了找个幽静点的就餐环境,只能进设有最低消费的包间,若是最低消费也能逐步取消，就再好不过了。

小背篓推出的半份菜。本报记者　周锦江　摄

酒店“打包客”越来越多

打包现象由家庭聚餐向商务宴请蔓延

丽景酒店已摆放上了提示牌，向前来就餐的客人宣传文明就餐新理念。韩杰杰　摄

本报1月30日讯(记者　韩杰杰)30日，记者走访市区多家酒店了解到，随着市民意识的提高，酒店“打包客”越来越多。“打包”现象也渐渐由家庭、朋友聚餐及婚宴向商务宴请蔓延。

“这些打包了吧。”30日中午，在泛海大酒店三楼一包间内，市民张龙跟客户吃完饭后，主动要求对剩菜进行打包。记者注意到，他不只是对量多的菜品进行了打包，有的菜品所剩不多，也进行了打包，盘中剩下的10多个饺子也打了包。“90%的就餐者会选择打包。”正在打包的餐厅服务人员向记者介绍。

张龙先生告诉记者，以前商务上的宴请，出于面子问题，并不怎么打包，而如今国家倡导适量点餐、餐后打包，自己也渐渐养成了这种习惯。国家倡导“光盘行动”是很有意义的。

像张龙一样饭后有打包习惯的市民越来越多。记者从几大酒店了解到，目前酒店饭后打包现象越来越普遍，尤其是婚宴的打包率更高，而对打包袋，多数酒店都是免费提供。

潍坊国际金融大酒店御颂庭中餐厅工作人员介绍，据初步统计，目前90%的饭局有打包现象。对打包袋使用数量虽然没有进行统计，但是用量还是比较大的。其实对餐厅来说，也是鼓励市民打包的。因为酒店处理餐厨垃圾是需要向环卫部门缴纳一定处理费用的。德堡餐厅领班刘美丽介绍，现在人们的节俭意识越来越强，即使盘内剩下三分之一的菜品，或是更少，也有部分市民选择打包。而从打包比例上来看，约有7-8成的就餐者有打包意识。如果剩下菜品较多，他们工作人员也会提醒市民打包。泰华红枕酒店紫云阁工作人员介绍，如今酒店打包比例是很大的，而且一个好的变化就是，在以前家宴打包占主流，或是碍于面子问题，商务宴席打包率较低，而如今商务宴请的打包率也日益提高。

设立提示牌，推行公筷公勺，杜绝一次性餐具

潍坊旅游饭店将转型升级

本报1月30日讯(记者　孙翔　于潇潇)本报联合潍坊市商务局、旅游局共同发出“抵制浪费”倡议，推出“光盘行动”之后，受到潍坊餐饮企业的积极响应。市旅游局向旅游饭店下发通知，要求采取措施厉行节俭，推动产业转型升级。

市旅游局工作人员介绍，勤俭节约、艰苦奋斗历来是中华民族的优良传统。市旅游局已向餐饮企业和广大消费者发出倡议：倡导勤俭科学消费；引导文明理性消费；创新经营服务方式；积极发展大众餐饮；推动绿色厨房创建；坚持诚信守法经营。

工作人员介绍，厉行节约，反对餐桌浪费，需要重点做好“消费者、接待服务、加工、用餐”四个环节。在消费者环节，通过服务员提醒、设立提示牌、张贴宣传标语等多种形式，向前来就餐的客人宣传文明就餐新理念。各旅游饭店、旅游餐馆也要在显著醒目位置张贴或悬挂文明用餐海报。在接待服务环节，减少浪费。各旅游饭店、旅游餐馆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。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。各旅游饭店、旅游餐馆要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。在用餐环节，确有剩余的提倡打包，各旅游饭店、旅游餐馆都要为就餐者提供免费、环保的打包服务，最大限度地减少浪费。

潍坊国际金融大酒店已摆放上了提示牌，向前来就餐的客人宣传文明就餐新理念。韩杰杰　摄

旅游局相关负责人表示，厉行节约，反对餐桌浪费，是餐饮行业转型升级的重大机遇。各旅游餐饮经营单位要从突出文化、服务、特色、拉长产业链等方面出发，推动行业的转型升级。

酒店行动

渔夫码头：

鼓励客人打包

渔夫码头酒店位于文化路与民生街交叉路口，据该酒店相关负责人介绍，他们已经积极参与到“光盘行动”中。目前已经对全店的员工进行了专门的培训，在客人点菜的时候，及时告知菜量，提醒客人按需点菜，避免浪费。

目前酒店还在研究，积极推出一些有利的优惠政策，让客人有更高的积极性参与到“光盘行动”中来。当客人有剩菜时，服务人员主动提醒客人尽量打包带走。

顺风肥牛：

定制了大量半份菜盘

顺风肥牛位于胜利街与虞河路交叉路口，该酒店负责人刘强告诉记者，他们近期接连开了多个会议，研究规避客人在餐食上的浪费。除了让服务人员提供客人按需点菜之外，他们准备近期推出“半份菜”。

因为是连锁经营在餐具等各方面有严格的要求，大盘装少量的菜不够紧致，目前他们刚刚从淄博定制了大量的半份菜菜盘。

记者在酒店大厅看到多张宣传海报，“俭以养德，文明用餐”的海报。刘强说，在“光盘行动”之后，浪费现象确实好转了。

据观察发现，午餐打包者较少，因为要上班或者去别的地方，而晚餐时间打包现象非常普遍。

小背篓：

推出“半份菜”，点多了能退

“我们是火锅，半份菜相对不是那么繁琐”，位于北海路与胜利街交叉路口的小背篓近期已经率先推出了“半份菜”。酒店负责人刘经理告诉记者，火锅类餐饮推出“半份菜”比中餐要容易得多，中餐中原材料在一盘菜中所占成本比重并不高，人力、水电、租金等才是大头。比如一盘土豆丝和半盘土豆丝，除了在土豆的用量上不同外，别的都差不多。

刘经理说，他们专门培训了服务人员，因为服务人员对自己的菜品最了解，及时告知客人大约需要多少量，不够了可以再点。同时，在客人菜品上齐之后，如果客人觉得点多了，还可以退掉。

本报记者　周锦江

尊敬的用电客户：

因供电设施检修，我公司计划在下列时段对以下线路进行停电检修，现将检修线路及主要影响客户范围公告如下。

我公司对电网检修工作给您带来的不便表示歉意，并将努力缩短停电时间。如有用电疑问，请拨打供电服务热线95598。衷心感谢您的理解与支持！

潍坊供电公司2013年2月份电网检修停电公告

序号	检修线路	时间	检修原因	区域	主要影响客户范围
1	10kV机用线	02月26日0700-16:30	城网改造施工	机场线以西、机场用线西侧至操校线、用苑社区、	飞机场、线灯管理所、刘西村西购户、刘东村西购户、金爱纺衣、民航机场、导航台、[illegible]、金文民政局、广聚置业、飞鹤纺织、维维纺织、三河项目上游
2	10kV红星线	02月26日0700-16:30	城网改造施工	机场线以西、机场用线西侧至操校线、用苑社区、	就界金、孙西村、高家村酒、电厂宿舍、水库管理局、孙西村西购户、周就家西购户、高家村西购户、[illegible]厂、致兴、大连经贸、邵家村西购户、中体发展公司、万事屋酒、绿绿畜牧、天福食品、工业用地、[illegible]村、周家周村西购户、周家屋饮厂、食品置业、王侯饭馆、金旺包装、东[illegible]机械、金泉汽车、[illegible]机械、周家北西户、李西村西购户、李东村西购户、三河项目、周苑学校、[illegible]石油、[illegible]学
3	10kV李家线	02月27日0700-16:30	城网改造施工	操校线以东水泥线以北	大洋自动化车、航力摩号、五洲工业园、光源灯具厂、猫家座、猫家座(2)、东[illegible]饮料、[illegible]、上坡塑料、东[illegible]、鸟志工贸、[illegible]、潍坊宇长经营业有限公司、[illegible]电缆、[illegible]