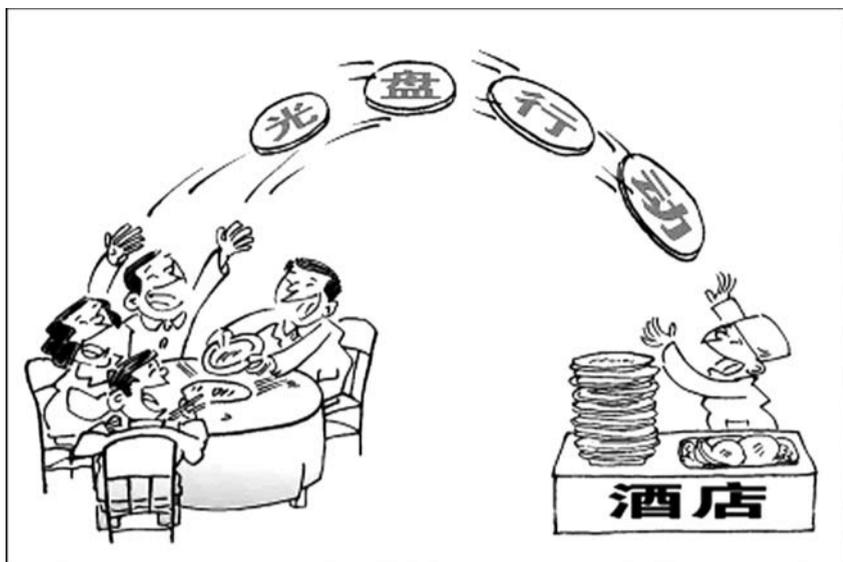


反浪费厉节俭 仍需继续努力

文/图 本报记者 黄广华 韩伟杰 见习记者 秦丹丹



“光盘”行动—— 不仅应该少点餐 还应该打包带走

济宁市纪委投诉中心主任、效能室主任张玉学告诉记者,1月27日上午,济宁市纪委召开了会议,会上布置了关于开展“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的各项工作。当天中午和晚上,济宁市纪委就组织11个人的督导组,分三路对城区的酒店进行检查,每一组都有县级干部带队。当天共检查37家大中型酒店,没有发现违规情况。

从当日开始,济宁在全市范围内展开为期三个月的厉行勤俭节约,反对铺张浪费专项行动。要求各级党政机关、事业单位、国有企业严禁用公款搞走访、送礼、宴请、旅游等活动,春节期间不搞联欢会和聚餐会,严禁借总结、表彰、联欢之名用公款宴请,严禁相互请吃、吃请,对顶风而上、浪费严重、影响恶劣的典型事例,特别是春节前后出现的公款现象,坚决予以曝光。

1月28日,济宁市商务局、旅游局、烹饪餐饮业协会联合召开济宁市餐饮行业厉行勤俭节约反对铺张浪费会议,下发《济宁市厉行节约反对浪费倡议书》。提倡从即日起,全市餐饮业将推行“光盘”运动,提供“半份、半价”、“小份、适价”等服务。“提倡酒店要起售半份菜、小份菜和热菜拼

餐饮行业—— 或将掀起改革风 分餐制将成趋势

好饭好菜转眼成“垃圾”,搁谁见了都心痛。据济宁市烹饪餐饮业协会常务副会长王冠良讲,一天中午,他在某家酒店看见一张餐桌上剩下满满的海鲜、菜肴、水果、馒头,还有一条大鱼,都没有动筷。随后,服务员推来一个一米多高的残食桶,桌上的食物被统统倒进桶里,在此之前,桶里面已经装了大半桶的蔬菜、肉食、干粮甚至海味。

如今,全社会都在提倡勤俭节约,反对铺张浪费,这一倡议在助推社会形成勤俭节约风气,让市民养成合理饮食习惯的同时,也将在餐饮行业掀起一场改革风暴。王冠良在接受记者采访时表示,济宁开展厉行勤俭节约反对铺张浪费活动开始以来,济宁城区很多高档酒店都出现了上座

酒店管理—— 从源头控制浪费 能降低很大成本

“除了摆在桌面上的浪费,还有一些浪费方式是普通市民看不到的。厨师在做菜时,在对于配料的处理上,还有很大的节约空间。”王冠良举例说,很多厨师在切葱、姜、蒜、辣椒等配料时,经常会因为追求菜的美观而造成浪费。“一捆大葱两头用刀一切,取用中段,辣椒两头一切取用中段;姜切成型刻成花再使用等,都会造成浪费。”再者,有时候草果、豆蔻、良姜八角等材料放入锅内就煮几分钟,就随着菜肴的食用被丢弃了,中药大料的成分根本就没有释放出来,累计也是不小的

连日来,“光盘”、“半份、半价”、“小份、适价”等词汇在济宁城区餐饮行业内不断萦绕。

济宁市纪委、市商务局、旅游局、烹饪餐饮业协会等部门相继发出了“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的倡议。面对倡

议,不少酒店已经行动起来,而只有酒店行动,这或许还

很不够,需要每一个人都

去思考、遵循我们中国人的传统美德——勤俭节约。

盘,价格上按照‘半份半价,小份适价’的原则确定,全面推行分餐制,改变圆桌餐形式,将菜品平均分配到每一个就餐者的餐具中,吃完一道菜再上一道菜。”济宁市商务局局长苗兴华说,酒店还要提供免费打包服务,引导消费者将剩餐打包,并使用环保包装,不提供一次性木筷和超薄塑料袋,同时取消“最低消费”,允许自带酒水。

此外,在餐厅服务方面,要在店堂显著位置张贴“适量点餐、浪费可耻”等宣传标语,引导消费者摒弃好面子、讲排场的陋习,对就餐节约顾客进行奖励,向顾客传授打包菜品的加工技艺等服务。此外,在营销推介方面,酒店要根据实际就餐人数和消费标准合理设计菜单,在菜单上主动标示菜肴分量,引导顾客吃多少、点多少,理性消费。

率严重下降的情况,一些大型酒店甚至只接了三四桌宴席。面对突然变冷的生意,餐饮酒店经营者也感到了巨大的压力,如不进行改革,最后的结果很可能是生意愈发冷清。

来吃饭的人少了,餐饮酒店必然会想办法招揽生意。但和此前消费者更多地“迁就”酒店不同,酒店方面将会更主动地迎合大环境和消费者的需求,并推行更为节俭的宴会就餐形式。在交谈中,王冠良也提到了分餐制和自助餐的推广。王冠良认为,分餐制和自助餐不仅有助于节约,也利于餐饮卫生。但从如今情况看,推广这两种餐饮方式尚有很大的阻力,其中最大的阻力仍来自传统的就餐观念。不过,从长远看,推广分餐制和自助餐是一种趋势。

浪费。另外,鱼的出肉加工,大多饭店是见厨师来完成,净鱼肉每少出一两,就会造成很大的浪费。此外,餐饮酒店的管理者如果能找到自身管理中的不足,也能适当节约管理成本。

随着春节的临近,“年夜饭”消费也渐渐变热。王冠良认为,对于很多餐饮酒店而言,“年夜饭”消费将是一个反浪费成果的试金石,届时或许会有一些酒店推出新的节约举措,至于如何才能在全市形成节俭风气,王冠良觉得,这还需要整个餐饮行业以及全社会共同努力。

专家观点>> 反浪费、厉节俭 应成常态化习惯

“我们国家还不算富裕,也还有一些人生活贫困,所以从中央开始提倡节约,反对浪费是非常好的。”曲阜师范大学历史文化学院教授李绍强作为济宁市政协委员参加“两会”时,便已经感受到“厉行节约 反对浪费”的风潮,“大吃大喝很不应该,不仅造成资源浪费,对自己的身体健康也不好。”往年年底,学院都会进行聚餐,但在今年,这种聚餐没有再来。“大家谈谈工作,并不一定要吃饭,一杯清茶足矣。”李绍强说。

“从餐桌上反对浪费,这是一个突破口,也是百姓能够看到、感受到的地方。其实我们要反对的还有很多方面,公款旅游浪费,大型会务浪费等。”

济宁学院中文系主任、教授王钦鸿告诉记者,反对浪费应当成为常态化的习惯,而不是一阵风似的运动。“政府加强监管,制定相

关的制度规定,并且利用媒体等渠道正面引导,持续倡导节约,反对浪费。广大的群众也都能够发挥监督作用,从自身做起,也对社会上的浪费行为进行监督。让‘厉行节约 反对浪费’真正成为我们的社会风气和生活习惯。”

济宁市纪委投诉中心主任、效能室主任张玉学认为,遏制“三公消费”最有效的措施就是制度设计,对资金严格把关。“出现这种现象(餐饮浪费),首先是有些部门为面子和形象原因,导致消费膨胀。其次,现有的财政体制下,只要公共财政资金不进入自己的腰包,其他使用情况就没有严格的责任追究机制。从预算的角度看,做预算时都尽力要钱;年底花不完的钱还要上交回去。这就引发乱花钱的情况,反正不花白不花,公款就是唐僧肉。”

“要对公款吃喝有着严格的数量界限,比如不能超过预算资金总量的比重是多少。一旦设定标准,要严格要求不能突破。同时,要严格用途,不能与其他资金混淆使用。打酱油的钱,不能用来买醋。一旦发现违规情况,就要进行严惩。在现有立法部门、财政部门内部监督的情况下,还要有媒体和公众的监督。”张玉学说。

采访手记 遏制“嘴上腐败” 亟需完善机制

自从《舌尖上的中国》在全国热映,“舌尖上”一词便有个各种版本的衍生,其中最引人瞩目的当属“舌尖上的浪费”。无论是山珍海味,还是家常小炒,都要面对一个的结局——“魂归泔水桶”。据了解,如果保守推算,全国一年仅“剩宴”浪费的食物就相当于两亿人一年的口粮。

提起浪费,大家都不免都想到“吃喝风”。中国人爱吃,是因为中国向来都有历史悠久的“饮食文化”。饮食既然是一种文化,那么它的前提就应该是文明,而不是大吃大喝、铺张浪费、肆意挥霍。近日,习近平总书记就新华社一篇内参报道作

出重要批示,要求严格落实各项节约措施,坚决杜绝公款浪费现象,使厉行节约,反对浪费在全社会蔚然成风。

“不吃白不吃,白吃谁不吃?”整治公款吃喝浪费风,一些地方政府尽管采取了不少举措,公款吃喝之风得到了一定程度的遏制。这不仅体现在近段时间召开的地方两会上,环视周边,很多单位的年会也因此取消了。但在暗地里,一些地方和单位的吃喝之风依然严重,造成的铺张浪费依然严重。无论是公款吃喝转向内部食堂,还是“隐姓埋名”走向更深的包间,都说明一点,遏制奢靡之风不可能毕其功于一役。

“下有对策”对应的是“上有政策”,“下有对策”泛滥,一定程度上说明,在遏制公款吃喝上,规章立制还做得不够,坚持得还不是太好。究其根源,关键在于在许多人的眼里,公款吃喝算不上什么“腐败”,顶多只是违纪问题,没有上升到法律层面,以致处罚、追究缺乏应有力度,不能触及公款吃喝者的痛处。

遏制公款吃喝,需要决心也需要智慧,需要权力约束也需要公众参与,需要谴责“下有对策”也需要完善“上有政策”。鉴于过去的经验教训,转变作风很可能变成一阵风。这一情境下,建立遏制公款吃喝的配套机制,也就显得尤为必要。