

改变“面子”观念



中和园社区书记 高维顺

随着生活水平的提高,餐饮浪费现象日趋严重,而这实际上是一个观念的问题。许多经历过困难年代的老年人都比较节约,年轻一代则由于“面子”等原因,加之条件比从前好,缺少节约意识。近期随着中央倡导以及媒体曝光力度的加大,浪费现象已经有所改观。



富华社区居民 谭中义

老辈们都是穷着过来的,从小因为生活所迫节俭惯了,基本上不会太浪费。可是现在,就是虚荣心导致了浪费、不节约现象的产生。浪费的另一原因在在于腐败,大吃大喝花的钱都不是自己的钱。要大力整治腐败,加大监督力度。



鸢都社区居民 王延禄

餐饮浪费已经慢慢形成了一种社会风气,这样很不好,应该加大力度扭转。其实普通老百姓,浪费得能有多少呢,我们自己都会比较注意。媒体应加大宣传力度,让社会风气慢慢转回节俭上。



文史作家 于家千

现在吃饭都不叫吃饭了,成了各种社会活动的载体,浪费的钱已经成了次要的了,事办成就行,面子先放在上面,所以浪费就自然而然。所以说节约不是为了节约钱节约东西,节约是我们中华民族的优秀传统,应大力倡导,恢复这项传统。

本期“百姓论坛”聚焦“舌尖上的浪费”

加入“光盘族” 向浪费说“不”

本报1月31日讯(记者于潇潇)1月31日,十余位餐饮业业内人士、市民、文史作家齐聚本报“百姓论坛”,共同探讨如何抵制餐饮浪费的话题。记者注意到,对于“舌尖上的浪费”,不少市民将关注点对准了“公款吃喝”、“面子问题”、“最低标准”等。

论坛一开始,中和园社区居委会书记高维顺把关注点放到市民的观念上,他说,随着生活水平的提高,餐饮浪费现象日趋严重,而这实际上是一个观念的问题。许多经历过困难年代的老年人都比较节约,年轻一代则由于“面子”等原因,加

之条件比从前好,缺少节约意识。近期随着中央倡导以及媒体曝光力度的加大,浪费现象已经有所改观。

“吃饭早已经不是单纯的‘吃饭’了,成了社会交往的载体。”潍坊文史作家于家千说,他此前长期关注潍坊市民的餐饮状况,早些年潍坊消费水平比较低,市民也不会常去饭店吃饭,现在则不同,去饭店吃饭已经成了常态。他提起曾经有一位老板请自己的老师、街坊等吃潍坊菜,请了一桌,花了两千元,“菜在桌子上摆了三层”。

潍坊交通宾馆原党委书记陈英强从事餐饮行业二十

余年,他从酒店的角度提醒市民,为了避免浪费,到酒店吃饭应尽量点餐,不吃“标准”。

潍坊大酒店副总经理王化龙说,从上到下的“节约风”确实让星级酒店的经营受到了挑战,而潍坊大酒店一直在响应号召,已经做出了许多相应的调整,尽量让顾客满意。

富华社区居民杨镇泉、鸢都社区居民田裕联等提出,对于“餐饮浪费”,“公款吃喝”要负重要责任。政府需制定有力措施,媒体加大监督力度,将此风气遏制住,一定会让餐饮浪费大为改观。

禁浪费 大家都有招



星级酒店该转型了

潍坊大酒店副总经理 王化龙

最近两年,特别是十八大以后,星级酒店公务用餐的比例已经大大降低,而且普通市民也更加注重节俭,星级酒店客流量也随之减少,这对星级酒店的生存确实形成了挑战。可以说,星级酒店到了转型的时候了。

推行半份菜,成本差不多

三星聚福堂厨师长 何东涛

比如蒜蓉菠菜,假如说炒一整份菠菜需要二斤,如果点半份,基本上成本只减了这一斤菠菜的钱。其余的油、调料、煤气、人工费用等都差不多。所以说一份菜减半份的话,成本也就减少五分之一左右。



从源头杜绝浪费

潍坊市环卫处 臧廷强

浪费背后所产生的垃圾给处理部门造成了很大的压力,市政部门曾经统计过,光在潍坊市城区,餐厨垃圾每天就能产生300-350吨。餐厨垃圾的流向很成问题。对于餐厨垃圾的处理,关键是从浪费的源头卡住。



重点确保不剩下



富华社区居民 马小娟

出去吃饭的时候,菜品点的少了,服务员有时候态度就差了很多,为了面子过得去,这就是逼着顾客去浪费。原本四个人吃四个菜正好能吃得,就得上六个菜。其实“光盘”的重点应该是不剩下,不是把剩下的打包带走,所以点餐的时候就得当,这点儿酒店和顾客都得注意。



鸢都社区居民 陈英强

单独从“打包”、“半份菜”等入手来抵制浪费,实际上不能解决根本问题,调整后,成本最终还是要落到顾客身上。政府部门应该对酒店运营成本进行核算,科学制定相关政策。而市民在用餐的时候,还是尽量点餐,少订标准。

加大监督力度



富华社区居民 杨镇泉

普通市民外出就餐,一般不会造成浪费。助推浪费现象的重要原因就是公款吃喝。以前只是听说有吃一顿饭会花费近万元的,原本不信,但在一家星级酒店工作之后,还真的是亲眼所见,公款吃喝花费数目较大。这个风气不制止,抵制浪费就是空谈。



鸢都社区居民 田裕联

政府的作用很重要,相关政策必须制订,并督促落实。而媒体的宣传、监督力度也必须加强,不能蜻蜓点水一样,一阵风过去就算了。政府、市民、媒体要形成合力。