

“光盘行动”初见成效 制止浪费仍在路上

——巴中市餐饮浪费现状调查报告

姚 鹏 熊卫疆

近期，习近平总书记对制止餐饮浪费行为再次作出重要指示，表明了我党厉行勤俭节约、反对铺张浪费的鲜明态度和坚定决心。为更好贯彻落实习近平总书记指示精神，及时了解巴中市餐饮浪费现状，有效助力市委市政府科学决策，国家统计局巴中调查队通过问卷调查及座谈走访方式，抽取全市 60 名常住居民（城区、乡镇各 30 名）和 26 家餐饮企业（22 家小型餐馆、3 家大中型酒楼、1 家机关食堂），开展了巴中市餐饮浪费现状快速调查，并走访了市市场监管局、市城管执法局、市机关事务管理局、市餐饮协会等部门收集数据。调查结果显示：巴中市民对“厉行节约，反对浪费”倡议活动的知晓度和支持度均为 100%，“光盘行动”已初见成效，但节约意识及打包习惯依旧有待进一步养成。目前，餐饮浪费行为主要集中在商务宴请及红白喜事方面，家庭用餐浪费较少，“面子思想”仍是制止餐饮浪费的重要阻碍。

一、餐饮浪费呈现“三个集中”

（一）浪费场所向宴会“集中”。从调查的 26 家餐饮企业反馈情况来看，有 88.46% 的餐饮企业表示每天直接倒掉的饭菜

大约占总量的 10%左右。从市场监管局提供的行业数据来看，商务宴会及红白喜事浪费的饭菜占比平均高达 30%左右。据大型酒楼从业人员佐证，各类宴会餐饮浪费确实较多，尤其是商务活动用餐浪费情况更为严重，此类宴请普遍点菜较多且以饮酒为主，很多菜品吃不完又不打包，只能做倒弃处理。

（二）浪费菜品向低价“集中”。从受访市民及餐饮企业反馈情况来看，平时浪费主要集中在主食、蔬菜及汤类等价格较低的菜品上，综合占比在 80%以上。此类菜品由于价格较低且打包或二次利用价值不大，处理方式多为直接倒掉。

（三）浪费主体向城区“集中”。从调查情况看，乡镇餐饮浪费现象要低于城区，受经济水平、生活习惯等因素影响，乡镇居民的节约意识相对更高，对剩菜的处理也更为合理(多为自食或喂食动物)，参加红白喜事及宴请均有打包习惯，反之，城区居民的节约意识有待进一步加强。

二、厉行节约取得“三大成效”

（一）“光盘行动”见成效。从市城管执法局提供的数据来看，2019 年收集处理的餐厨废油为 16 吨左右/天，2020 年同期下降至 13 吨左右/天，下降 18.75%。从餐饮从业者及环卫人员反映的情况来佐证，近年来我市餐余垃圾确呈逐年减少趋势。

（二）“干部带头”见成效。从走访的市机关食堂及市机关事务管理局收集的情况来看,8月以来在用餐人数稳定的情况下,该食堂食材日均消耗量从1400斤左右降到1300斤左右,倒掉的餐余垃圾(干湿分离后的固体垃圾)从原来的日均1.5桶降到0.5桶,党员干部带头节约的意识越来越强。

（三）“文明餐馆”见成效。为进一步提升我市餐饮业服务质量,早在2018年我市就出台了《巴中市2018-2020年文明餐馆创建工作方案》,开始考核评选“文明餐馆”,其中对培养市民节俭消费、低碳环保消费、理性安全消费及倡导餐馆提醒、顾客理性点餐等方面已做出明确要求。截止目前,全市已有55家“文明餐馆”和59家“文明餐桌示范店”,“文明餐桌”初显成效。

三、全民节俭仍存“五点不足”

（一）节约意识有待增强。调查显示,60名受访居民对是否了解“厉行节约,反对浪费”倡议活动有80%选填“完全了解”,有20%选填“了解一些”,但与此同时认为自己有浪费行为的占70%,认为自己周边熟人有浪费行为的占46.7%。由此可见,宣传倡导与生活实际还未完全接轨,市民的节约意识还有待增强。

（二）节约习惯有待养成。本次调查的 60 名居民中对自己家里产生的剩菜选择“直接倒掉”有 6 名，占比 10%，在条件允许的情况下选择“不打包或不一定打包”有 16 名，占比 26.7%，表明市民的节约习惯有待进一步养成。

（三）配套措施有待完善。一是宣传手段较为单一。餐馆、酒楼等场所的宣传手段多为张贴标语、吊牌等小广告，不易引起消费者注意。二是打包服务尚未到位。大部分餐馆并不主动提供打包用具，尤其是炖菜等汤类食品顾客往往由于不易打包而选择丢弃。三是刚性约束难以推广。在制止餐饮浪费方面，目前仅有政府部门组织的相关倡议，从社会范围来看，无论是对餐饮行业还是普通居民均无刚性约束，且刚性约束如何制定及推广均有待进一步思量。

（四）面子思想有待根除。“面子思想”难以兼容“节俭思想”，认为宴请要“顾面子、讲排场”的心理依然不同程度存在，本次受访居民中就有 20%的对象在外点餐习惯于为了面子选择多点，且 90%的对象认为攀比心理对制止粮食浪费造成了较大的不良影响，宴客要了“面子”却损害了节约的“里子”。

（五）存储浪费有待解决。通过调查发现，各餐饮企业所采购的食材中，鲜货类及蔬菜类食材由于不便久存或存储不当，造成一部分食材腐烂变质而“被动浪费”，虽然餐饮从业者凭

借自身经验能将这部分浪费控制在较低范围，但日积月累下浪费的数量依然不容小觑。

四、制止浪费要从“五处着力”

（一）强化宣传引导要打“组合拳”。一是**加强政策宣传，营造宣光盘氛围宣**。宣传部门应广泛、持久地开展以“厉行节约、反对浪费”为主题的宣传活动，大力弘扬勤俭节约意识，倡导健康节俭的饮食文化，破除比阔气、搞攀比的不良习俗，在全社会形成节约粮食的良好氛围。二是**加强示范引导，培养“光盘习惯”**。要充分发挥党员干部的示范作用，树立良好榜样。积极带头落实厉行节约各项措施，把节约理念贯穿于公务接待、私人生活等各方面，从自身做起，引导家人及亲戚、朋友减少不必要的浪费。三是**整合行业力量，落实“光盘行动”**。借助餐饮从业者的力量在实际消费中探索更多行之有效的宣传手段，如：提醒顾客理性点餐、提醒顾客打包剩菜或提供打包器具、对浪费严重的顾客提出警示劝告或对主动打包节约的顾客给予适度奖励等。

（二）强化制度约束要有“杀威棒”。“光盘意识”要向“光盘革命”转变，政府相关部门要抓紧研究制定遏止餐饮浪费的政策法规，餐饮协会及其相关成员单位要结合实际，探索制定行业自律规范或制度要求，以刚性的制度约束和严厉的惩戒机制来制止餐饮浪费行为。充分发挥法律行规在遏制餐饮浪

费上的强制作用，如健全浪费惩戒机制、实施过量剩菜罚款、建立浪费者黑名单等。

（三）优化餐饮服务要耍“小花招”。一是“做菜做出花样来”。要借鉴业内先进经验，建立“剩菜指数”评估表，淘汰高指数菜品，不断改良菜品种类，丰富顾客选择；要提倡大锅炒菜小盘上桌，合理设置大、小分量以供不同群体选择，从源头减少浪费；要创新套餐服务，根据用餐人数推荐点菜套餐并提醒顾客理性消费，个性化设置“老人餐”、“儿童餐”、“情侣餐”来提升菜品食用率。二是“中西结合保疗效”。提倡“分餐制”，鼓励有条件的餐馆提供分餐服务或自助服务，提倡“中餐西用”，一方面减少众口难调现象造成的餐饮浪费，另一方面也利于减少传染病毒的传播。三是“鼓励打包优服务”。餐饮企业要增强社会责任意识，主动提供环保餐盒和打包服务，对荤与素、干与湿、冷与热分门别类打包盛装，用优质的打包服务激发用餐者的打包动力，避免“盛宴”变“剩宴”。

（四）倡导全民节俭要养“好习惯”。全体居民要积极行动起来，从我做起，从现在做起，从点滴做起，自觉抵制大操大办，杜绝过度消费、排面消费和攀比消费。外出就餐点多少吃多少，尽量做到不贪多、不剩余、不丢弃，自觉践行“光盘行动”，教育子女勤俭节约、养成珍惜粮食的良好家风，传承中

华民族传统美德，积极监督、劝阻“身边的浪费”，共同养成节俭习惯。

（五）减少餐饮浪费要用“高科技”。餐饮企业可通过设施升级将节约关口前置，通过精细化、智能化、动态化的管理，合理计划食材采购数量，降低存储损耗。淘汰落后的餐余垃圾收集处理体系，积极探索餐余垃圾资源化处理体系。在鼓励餐饮企业和居民实施垃圾分类处理的同时，探索智能分拣技术，实现餐厨垃圾和回收机构的高效对接，推动餐余垃圾的资源化利用，把餐余垃圾变为餐余资源，变废为宝。