

消費不浪費 餐桌更綠色



在青海省西寧市第五高級中學食堂，學生在挑選小碗菜。人民視覺

【人民日報】我國促進綠色消費工作取得積極進展，綠色消費觀念逐步普及，但綠色消費需求仍待激發和釋放。為此，國家發改委、商務部、國家市場監管總局等部門發布《促進綠色消費實施方案》，對進一步促進綠色消費做出部署。從今日起，本報記者將聚焦綠色餐桌、綠色物流、綠色出行、綠色居住等重點領域消費綠色轉型狀況，探尋如何更好地強化科技和服務支撐，健全制度保障體系，完善激勵約束政策，加快形成節約適度、綠色低碳、文明健康的生活方式和消費模式，為推動高質量發展和創造高品質生活提供重要支撐。

——編者

核心閱讀

厲行節約、反對浪費已經成為社會新風尚。應在食品消費全鏈條融入綠色理念，加快提升食品消費綠色化水平，讓老百姓的餐桌“綠起來”

綠色管理——

從採購、配送、儲存到加工、售賣，提升全鏈條綠色化水平

北京冬奧會期間，許多外國運動員被冬奧村美食“圈粉”，紛紛在社交媒體上分享舌尖上的中國印象。

“揚州炒飯、四喜丸子、比薩、烏冬面……中西餐都有，我們負責的場館是自助餐模式，每天兩葷兩素、兩份主食、兩樣湯。”冬奧會期間，上海麥金地集團為張家口賽區古楊樹場館群提供餐飲服務，公司大型賽事事業部總經理王丹介紹。

雖然冬奧美食口味多樣，却有一個共同特點——“綠色”。

集中備料降損耗。“運送到備餐區域的食材都是真空包裝的淨菜。比如一根胡蘿卜經過初步清洗、削皮後，要再次清洗，然後加工成絲，在風幹瀝水機中瀝幹表面清水，才能分裝、存儲、運送。這樣冬奧備餐區不僅廚餘垃圾少了，環境衛生也提升了。”王丹說。

按需加工不浪費。王丹告訴記者：“面對每餐接近6000人的用餐流量，我們實行24小時預訂、

6小時確認的訂餐模式。每個場館都有聯絡官，根據賽事日程提前4小時告知我們用餐時間和人數，我們在備餐基礎上進行微調。”

循環利用更高效。“正是因為使用淨菜，並根據用餐人數備餐，很大程度上避免了食物浪費。據測算，兩個小時內450多人就餐僅產生30千克左右廚餘垃圾，人均不到70克。”王丹介紹，集中備料環節中產生的廚餘垃圾，也更容易資源化利用。以土豆皮為例，集中處理後能加工成飼料和澱粉。

“目前行業存在的食物浪費主要在團體供餐，比如宴會和食堂餐飲上。”中國飯店協會會長陳新華說，“團體供餐的飯菜很難合乎所有人口味，由此帶來大量浪費。這種短時間的大量用餐對供餐企業備餐提出了高要求，否則備得多了吃不了，備得少了不够吃。”

“我們從採購、配送、儲存到加工、售賣等全鏈條各個環節，都有配套的管理制度杜絕浪費。”麥金地集團公司副總裁李亞東介紹，比如在食堂供餐中，根據前廳客流統計表確定出品時間和分量，然後分批炒菜，小炒勤炒，定時適量出餐，這樣既可以確保每一批顧客都吃到新鮮飯菜，又能大大減少出品浪費。

近年來，相關部門完善政策措施，打造綠色餐桌。去年，國家市場監督管理總局和國家標準化管理委員會聯合發布《綠色餐飲經營與管理》。中國飯店協會聯合各地商務主管部門、行業協會大力提升餐飲行業綠色化進程，2022年重點做好首批100家綠色餐飲國家標準示範店創建工作，並建立全國重點綠色餐飲企業數據監測制度。

陳新華建議，相關部門應當在精細化管理上對中小企業提供扶持，更好地推動餐飲業整體持續向綠色、健康、安全和規模化、標準化、規範化發展。

綠色觀念——

外出就餐、外賣訂餐、家庭餐桌都要有“光盤”意識

周末，北京市朝陽區居民王奔一家人到位于

長楹天街購物中心的赤坂亭餐廳就餐，發現掃碼點餐的菜單中還增加了菜品的卡路裏、克數等數據，“這種細致周到的服務讓我們更容易實現‘光盤’目標。”

“自助餐很容易點多而造成浪費，我們也在思考如何控制分量，避免不必要的浪費。”上海赤坂亭餐飲投資管理有限公司辦公室主任王嘉瑜說，“自去年起，公司在掃碼點餐的菜單設計中增加了菜品卡路裏標識、菜品克數標識，菜品分量小而精，服務人員也會在就餐過程中及時提醒顧客適度點餐，既能健康飲食也能減少浪費。”

各地餐飲企業紛紛亮出杜絕浪費的小妙招：上海部分自助餐廳出臺“浪費加收餐費”的規定，廣州一些餐飲門店推出“光盤獎勵果盤”的活動，貴州不少餐廳推出“主動免費打包”服務……陳新華說：“‘十四五’時期，我國餐飲業高質量發展的重點是推廣綠色餐飲，倡導節約、避免浪費。”

如今，生活節奏逐漸加快，外賣訂餐成為不少消費者的日常選擇。每到午飯時間，廣東省佛山市禪城區石灣街道的居民方也習慣性地打開各種外賣軟件點餐。

隨着節約意識更加深入人心，小份菜成為不少消費者外賣下單的新選擇。方也說：“希望外賣餐也能像家常菜一樣，兩三個菜搭配起來，這樣會更營養，所以小碗菜就很適合我。”

美團數據顯示，1月下旬，消費者主動搜索“小份菜、半份菜、單人套餐”等相關關鍵詞的頻次高達96102次，與2021年相比，今年春節期間售賣小份菜的商家同比增長126%。

除了外出就餐和外賣訂餐，家庭用餐是普通百姓生活中日常就餐的主要方式，落實家庭用餐“光盤行動”，是實現“綠色餐桌”的重要部分。

“我們在買菜的時候都是按需準備，盡量避免剩菜，既不浪費食物，又能減少不必要的支出。”湖南省邵陽市北塔區居民馬一倩說。

綠色處理——

更環保、節約、安全地處理廚餘垃圾，變廢為寶

廚餘垃圾如何變廢為寶？全國各地積極探索廚餘垃圾資源化利用的新途徑。廣東省廣州市竹洞村積極探索廚餘垃圾澆肥的處理方式，實現了“廚餘垃圾不出村”。浙江省湖州市某小學食堂利用易腐垃圾就地處理設備，對廚餘垃圾進行生物降解處理，產生有機肥料，給學校種植園的蔬菜施肥。

我國是人口大國，如何更環保、節約、安全地處理廚餘垃圾意義重大。

“由於飲食習慣、餐飲結構、烹飪方法、食材供應體系以及消費習慣等不同，廚餘垃圾成分復雜，快速、高效地資源化利用廚餘垃圾存在一定難度。”上海斯燭環保科技有限公司負責技術的總經理凌翔輝說。

為了解決這一難題，該公司設計了一個廚餘垃圾處理系統。“以家庭住宅為例，居民可以將廚餘垃圾放進設置在廚房水池下方的投放口裏，經過粉碎機，轉入垃圾管道，最終進入垃圾儲存罐進行處理。經脫水、生物降解後，形成有機肥料，實現廚餘資源的再生利用。不少五星級酒店用的就是這種餐廚垃圾就地處理系統。”凌翔輝說。

凌翔輝認為，這種方法無需人工分類、瀝水、打包、運輸廚餘垃圾，避免了交叉污染，改善環境，極大地方便了廣大居民，足不出戶就可以完成垃圾分類和投放，實現廚餘垃圾資源化利用。

2021年國家發展改革委、住房和城鄉建設部印發的《“十四五”城鎮生活垃圾分類和處理設施發展規劃》提出，要加快推動廚餘垃圾、有害垃圾等的收集、運輸、處置設施建設，力爭到2025年底，全國城市生活垃圾資源化利用率達到60%左右。

與此同時，相關行業協會發出倡議，從源頭減少廚餘垃圾。中國烹飪協會會長傅龍成說：“抓好源頭減量是當務之急，可以節約垃圾處理的社會成本和環境成本。”