

如何避免节日盛宴变“剩宴”？



今年春节期间,某饭店内一桌顾客用餐结束后留下的食物浪费场景。
新华社记者 何磊静 摄

“平均每桌剩菜三分之一,有的客人甚至只拍不吃,年年有余成了‘年年浪费’……”今年春节假期,海南某饭店后厨垃圾桶里,成条的清蒸鲈鱼、未动几筷的东坡肘子与半锅佛跳墙混杂一起,服务员王燕看了直叹气。

近年来,“舌尖上的浪费”治理在各方共同努力下显现成效,但节假日期间,随着聚会宴请增多,餐饮浪费现象仍有发生,吃不完、不打包的情况值得关注。

“节日狂欢”撞上“舌尖浪费”

提及餐饮浪费,江苏无锡一家高档酒店的经理徐东明深有感触。去年国庆假期一场婚宴上,他就目睹了这样的场景:30桌宴席中,近半数菜品剩余超50%,一些龙虾、鲍鱼等海鲜几乎未动就被倒入泔水桶。“一桌菜均价6000元,浪费食材成本将近2000元。”徐东明说。

今年春节期间,记者走访连锁餐厅、景区周边饭店等,也发现了一些食物浪费现象。

“8人年夜饭点了16道菜,吃一半发现点太多了。”苏州市民陈女士说,家人认为“菜满桌才显诚意”。徐东明表示,浪费往往与“面子文化”有关,比如不少婚宴主家怕被说“寒酸”,硬要扩桌数;有的年夜饭必须菜摆满桌,还要摆盘气派,剩了才显“有余”。

“请客吃饭,菜多显有面”“招待客户得有排场”“过节开心多点点无所谓”……不少消费者点菜追求“多多益善”。在商务宴请、婚宴等场合,尤其是高端餐厅,吃不完打包显得寒酸,“仪式性浪费”更为突出。

记者走访发现,不少上档次的餐厅在节假日推出类似“吉祥宴”“富贵席”等套餐,价格高昂且菜品数量象征“十全十美”“月月红”“要发”等,有服务员还会“贴心”提醒“少了道菜不吉利”,导致顾客过度消费。

国家市场监管总局2023年在全国部署开展为期3个月的制止餐饮浪费专项行动,组织开展“随机查餐厅”等行动,发现存在餐饮浪费行为的餐厅7.81万家、整改问题9.2万个。

部分外卖平台上,餐厅节假日推出满减促销活动,导致消费者为凑单多点菜品,最终丢弃率增加。“为了优惠拼单凑单,很多时候多买一份米饭或小吃,吃不下就浪费了。”有常点外卖的消费者说。

此外,有饭店推出预制菜礼盒,被网友吐槽“几块腊肉用3层礼盒包装浪费”,一些预制菜还因“保质期短”“口感质量差”等被一扔了之。

“剩宴”背后原因几何

在业内人士看来,节日餐饮浪费现象,既有特殊的文化心理因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、商家自我管理动力不足等原因。

东南大学人文学院教授季中扬指出,在物资匮乏年代,“有余”往往象征抵御风险的能力,也包含对富足生活的祈愿,而现今在一些场合,却被异化为“撑门面”和“攀比炫富”。

季中扬说,在节日场景中,人类对多样化食物的本能追求也被放大,消费者将节日消费划入“情感支出”账户,降低了对浪费行为的道德敏感度,这种心理账户隔离效应削弱了行为约束力。

上海市食品安全专家委员会秘书长彭少杰认为,餐饮浪费缺乏系统全面的统计调查制度,难以准确掌握浪费的比例、规模和分布情况,不利于反浪费措施的推进落实。婚宴场所、商务接待及农村聚餐、网络订餐等也缺少制度化清单式管理规范。

西南某地市场监督管理局工作人员表示,由于缺少食品浪费行为的具体标准,在实际监管执法过程中无法进行量化对比,存在取证固证难的问题,对查出的食品浪费行为只能批评教育,无法进行行政处罚。也有市场监管人员坦言:“遇到婚宴浪费,总不能喜庆日子跑去开罚单吧?”

记者梳理发现,反食品浪费执法办案案件类型较为单一,多数集中在“未张贴反浪费标识”“未向消费者进行提示”等少数几种案由。在一些食品浪费高发场所,监管部门针对实质性浪

费行为的执法办案力度仍有待加强。

此外,浪费治理协同仍显不足。彭少杰说,反食品浪费涉及食品安全办、市场监管、发改、商务等多个部门,但地方上部门间信息共享、资源整合和协同配合需进一步加强,工作中的职责分工也应进一步明晰。

中国农业大学经济管理学院教授武拉平认为,部分餐饮企业尚未建立严格的食品采购、贮存、加工管理制度,没有把制止餐饮浪费作为服务人员培训内容开展,在原料采购、加工制作、供餐服务全过程中欠缺厉行节约意识。

王燕说,对大多数餐饮店而言,主动提醒消费者适量点菜的动力不足,更倾向于推荐高价套餐。同时,不少餐厅处理剩菜方式较为简单,缺乏有效回收再利用机制。

构建多元治理体系

勤俭节约是中华民族的优秀传统。近年来,我国通过立法、监管、宣传等,使得“舌尖上的浪费”明显改观,不少地方通过多种形式对制止浪费进行了有益探索。

比如,广州某饭馆推出“迷你版”月饼,因份量小受到大量年轻消费者追捧;线上外卖平台数据显示,“小份菜”“小份套餐”“单人餐”等搜索量大幅增长;还有地方推出餐饮“红黑榜”,将浪费纳入餐厅评级体系,上榜企业可获税收优惠等。

业内人士表示,餐饮浪费问题时常反复,反浪费非一朝一夕之功,需从制度完善、技术赋能、宣传引导等多方面发力,构建多元治理体系。

中共中央办公厅、国务院办公厅2024年印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确,建立粮食损失和食品浪费统计调查制度、标准规范和指标体系。这意味着反食物浪费将有“账”可循,为精准施策奠定更坚实的基础。

彭少杰建议,强化违法惩治,对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务经营者按规定提醒约谈、督促整改,依法纠正查处违法行为,公开曝光浪费食品等典型案例。

武拉平等专家提出,通过智慧餐饮系统优化供需匹配,如通过智能点餐系统实现用户输入人数、口味后自动生成适配菜单;物联网设备实时监控后厨食材消耗,提醒动态调整采购计划;完善餐厨垃圾收运监管系统,对餐饮店每日餐厨垃圾产生量、变化趋势、异常情况进行监测。

在季中扬看来,将节约意识转化为日常习惯,要从道德训诫转向知识赋能,从节日突击转向场景嵌入,从鼓励节约一份菜的小事中凝聚全民参与热情,培养“餐餐不剩”时尚新风。

新华社北京2月6日电
(记者 何磊静)

节后综合征不用怕 专家支招来调整

新华社北京2月6日电(记者 顾天成)随着春节假期结束,许多人开始重返工作岗位,然而,不少人感到精神不振,甚至出现胃胀、胃痛等消化系统不适。这种在长假结束后重新投入工作所表现出的身心不适,可能是“节后综合征”。医学专家提示,节后综合征并非疾病,可以通过心理放松、合理膳食、充足睡眠、适当运动来调节,从而加速恢复良好状态。

“节后综合征通常表现为精神不振、注意力不集中、工作效率低下等。”北京大学人民医院消化内科主任陈宁说,这些症状源于假期生活与日常工作间的巨大反差,导致身体和心理难以迅速适应。此外,假期中频繁摄入油腻、辛辣、生冷等食物,容易引发消化不良,出现胃胀、胃痛、反酸等症状。作息不规律、熬夜等行为也会扰乱消化系统的正常运作,导致胃酸分泌异常,进一步加重消化负担。

如何应对节后综合征?专家建议,轻微的节后综合征可以通过自我调整来缓

解。包括调整作息,确保每天按时起床、睡觉,让身体逐渐适应新的作息规律;注意饮食调理,多吃清淡易消化的食物,如蔬菜、水果、粗粮等,避免油腻、辛辣等刺激性食物,让肠胃逐渐恢复到正常状态。

陈宁表示,节后饮食可每餐吃到七八分饱,有助于维持消化系统的正常运作。吃东西时要充分咀嚼食物,让其变得更细碎,从而减轻消化系统负担,让身体更好地吸收营养。同时,每天要保证足够水分摄入,多喝水,消化系统才能更加顺畅。

根据中国疾控中心发布的节后综合征健康科普,适量运动对重新平衡生理和心理状态也必不可少。可以选择适合自己的运动方式,如慢跑、游泳、球类运动等,让身心都得到放松和愉悦。应正确认识“节后综合征”,不必过分焦虑或担忧。可以设定一些小目标,如每天完成一定量工作任务,逐渐找回工作状态,多与同事、朋友交流,分享彼此的感受,共同面对工作挑战。

香港宠物节开幕



6日,香港宠物节2025在香港会议展览中心开幕。本届宠物节为期4天,吸引400多家参展商,设置1000多个

展位,为历届规模之最。这是当日在香港会议展览中心拍摄的柯基犬。
新华社记者 陈锋 摄

第三届链博会7月在京举办

新华社北京2月6日电(记者 潘洁)记者6日从中国贸促会了解到,第三届中国国际供应链促进博览会将于今年7月16日至20日在北京举办,展览总面积12万平方米,设置先进制造链、清洁能源链、智能汽车链、数字科技链、健康生活链、绿色农业链等6大链条和供应链服务展区。截至目前,已有近

200家企业签约参展。作为全球首个以供应链为主题的国家级展会,链博会是全球共享的国际公共产品。2023年以来,链博会已成功举办两届,成为展览展示特色鲜明、活动亮点纷呈、合作成果丰硕的全球经贸盛会,为建设更加安全稳定、开放包容的全球产业链供应链作出积极贡献。