

北京现代汽车有限公司  
餐厅为职工们推出半份菜

□本报记者 马超



推行这样的方法带来的好处大家都能感受到，“来晚一点也不担心没有菜或者只有冷菜，更重要的是，加工的份量少了，厨师有更多时间和精力来认真烹制，菜肴口味更好了。”一位职工说。

近期，北京现代公司总务部鼓励各餐厅提供“半份、半价、小份、适价”的服务，有条件者还可适当增加“打包有奖”、“光盘”打折等奖励措施。部分餐厅还推出了“半份菜”“一人食”等菜品或套餐，既满足了员工对菜品多样化的需求，又避免吃不下的尴尬。已实行分餐制的餐厅采取饭菜打多打少因人而异要吃再加工的模式，从而最大程度减少了浪费。

这套节约方法在北京现代各餐厅推行一个多月来，在保证正常供应的前提下，大大提高了原材料利用率，餐厅原料采购成本下降了，厨余垃圾产生量也大为减少。“以前半人高的垃圾桶每天要装4大桶，现在不仅换成了容量只有三分之一的小桶，而且每天厨余垃圾最多只有1.5桶，比原来少了三分之二。”北京现代公司总务部负责人表示。



人员多少以及剩余的饭菜的量，及时与后厨沟通，比如需要不需要再炒菜，需要不需要再添主食等，服务员和厨师通过及时沟通，能有效减少食堂每餐的剩菜剩饭量。在职工打餐的时候，有服务员在巡视，不时提醒大家，按需取饭，在倾倒剩菜剩汤的地方，也有服务员在监督，督促大家“光盘行动”。

“以前做菜的边角料，比如西兰花的根儿、圆白菜的根儿、胡萝卜的根儿、香菜的根儿，一般食堂厨师就当废物废料倒进垃圾桶，为了进一步减少浪费，现在食堂厨师会把这些边角料收集起来，做成泡菜，放在大厅里，很多职工都爱吃，很受职工欢迎。”修春杰说。

对于厨余垃圾，为了减少资源浪费，卢沟桥乡机关食堂还采购了处理厨余垃圾的设备，可对厨余垃圾进行加工处理，最后实现资源的再利用。

“号召‘光盘行动’以来，感觉周围人这种节约的意识越来越强，大家都会根据自己的需求适量取餐，这样就减少了食物的浪费！节约粮食的意识在越来越多职工心里扎了根，通过食堂大力推行，实现光盘行动的人越来越多，感觉真是挺有效果的。”赵洋最后感慨地说。

“您好，您目前点的两菜一汤已经足够你们两个人吃啦，一会儿不够我再给您点，以免点多了浪费。”一名服务员正在提醒员工适量点餐。当职工进餐菜品过量时，服务员必须要提醒一下。这是几乎每天都发生在北京现代汽车有限公司职工餐厅的一幕。北京现代职工餐厅服务人员除了提醒顾客按量点餐外，还会在客人就餐结束后主动提醒打包剩余菜品。疫情期间，根据员工饭量不同，北京现代职工餐厅推出不同规格餐盒，建立各餐厅盒饭信息提报群，各负责人如有信息变更，都会第一时间进行反馈，便于餐厅及时作出调整，避免造成餐食浪费现象。

北京现代的各职工餐厅还通过张贴宣传画、提示牌，电视播放节约粮食相关视频等措施，营造文明用餐氛围。“香拌芹菜叶”“老醋香菜根”……餐厅的职工们制作出这样的小份菜，既能回馈顾客又能减少浪费，各餐厅正在研发更多这样的免费小菜。为了避免餐桌浪费，各餐厅优化菜谱，“边角料”变废为宝的例子屡见不鲜。

同时，为了减少浪费，餐厅工作人员反复研究如何优化从采购到售卖的流程环节，同时参观一些管理先进的机关和企事业单位餐厅，找到了精准控制的办法。如菜品制作环节采取分次制作。以前炒菜，厨师会一次性将所有原材料都倒入锅中制作，再拿到窗口售卖，卖不完的就浪费了。现在一道菜要分几次加工，第一次只加工60%的原材料，由售卖人员观察情况，如果需求大就马上再临时补充，需求小就将原材料留存备用，根据用餐者的实际需求灵活调度菜品加工。

“足量分次”——这是餐厅师傅们避免餐桌浪费的又一个高招。正在用餐的员工纷纷表示，

## 卢沟桥乡机关食堂

菜根做成爽口泡菜  
深受欢迎

□本报记者 余翠平

“我们乡机关食堂的饭菜品种丰富，干净卫生，口味不错。食堂的工作人员会在就餐过程提示我们，少量多取。像在小吃窗口，工作人员还会问吃多少，会根据职工的反馈，给一定的量，这样能减少食物的浪费！”丰台卢沟桥地区总工会工会服务站副站长赵洋介绍说。

据丰台区卢沟桥乡机关食堂管理负责人修春杰介绍，卢沟桥乡机关食堂一共有42张桌子，可以同时容纳100多人就餐。早饭有包子、馒头、馅饼、油条、粥、素菜、咸菜等几类，每天中午六个菜，此外有馒头、点心、花卷等主食，有粥和汤，还有一个小吃窗口，一般是卤煮、炸酱面、卤肉饭、米粉、拉面、煎饼、炒肝等。

“我们就餐采取自助的形式，为了推动更多职工加入到‘光盘行动’的行列中来，我们在职工的微信群发了不少类似‘一粒米的故事’等，提示大家节约粮食，食堂还专门为之设计了宣传海报！”修春杰说。

记者看到，在卢沟桥乡机关食堂倾倒厨余垃圾的垃圾桶上面，张贴着一张宣传海报——画面上，在蓝色底上，有一只醒目的白色盘子，上面写着“光盘行动”四个红色大字，最上面有两行红色字体，写着：文明用餐、量肚取食、勤拿少取、减少浪费，中间有一行白字，是“从我做起，今天不剩饭”的号召。据了解，这张号召职工“光盘行动”的海报从今年初起就张贴在职工倒剩菜剩饭的垃圾桶上面，“这对每个拿着餐盘去倒剩菜剩饭的职工来说，都算是一种提醒，一种督促，一种警示吧。”修春杰说。

为了从源头上减少浪费，卢沟桥乡机关食堂餐台的服务员会在职工就餐过程中，根据就餐的

北京劳动者之歌

杜绝餐桌浪费  
食堂职工各出妙招

“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”。如何杜绝餐桌上的浪费，厉行节约，养成节俭朴素的良好风气？首都职工身体力行，再次担当主力军。

近日，午报记者深入各大企业、学校、机关单位食堂，细致地了解“光盘行动”进展情况。午报记者在采访中发现，各处食堂的职工充分发挥聪明才智，广泛听取各方意见，推出了诸多节约粮食、杜绝浪费的妙招绝招，在源头上起到了节约减量的效果——