

北京交通大学后勤集团饮食服务中心 “花式”节约法让厨余垃圾减少50%

□本报记者 任洁 文/摄

自制节油桶、推出小份菜、制作营养膳食套餐、实行光盘奖励……北京交通大学后勤集团饮食服务中心职工们多措并举推动光盘行动，系列“花式”节约法受到学生们的追捧，如今校内一家学生餐厅每周就能节约10升油，厨余垃圾减少50%。

新学期伊始，该校各学生食堂里到处贴着节约粮食的宣传海报和标语，大厅电视循环播放节粮专题宣传片，就连食堂门口也摆放着相关宣传的展板，营造出倡导光盘行动、反对铺张浪费的浓厚氛围。

学二食堂是校园里最大的学生餐厅，可同时容纳800多人就餐，因为疫情防控的原因，目前这里只开放一半座位。到了中午饭点，学生们三三两两地走进食堂，直奔中意的售餐窗口。12时许，学生陆续吃完饭，端着餐盘往垃圾回收处走。在吃完离开的20名学生中，绝大部分人的餐盘里干干净净，只有无法消化的骨头、油汤等厨余垃圾。保洁员郭艳芳忙着把学生递来的餐盘归类放好。“现在学生倒的剩菜比以前可少得多了。”郭艳芳说。

学生们的剩菜为什么会大幅度减少呢？这离不开饮食服务中心职工们的精打细算。饮食服务中心副主任刘丽娟介绍，中心加强对职工们“厉行节约，杜绝浪费”的教育培训，发动



大家从多处入手想节约点子。

在采购环节中，餐厅经理每日关注师生就餐规律和动态，按需精准定量采购，尽量避免食材浪费。厨师根据师生就餐潮汐情况，分批次制作菜品，少炒勤炒。餐厅员工在工作结束后再吃饭，不另外单做，剩啥吃啥。

同时，食堂员工自制了节油桶，将用完的油桶倒立，控油收集起来。别看一滴油不起眼，积累起来数量可不少：学二食堂每日用油量在13桶左右，用上节油桶后，平均一周就能节约一桶10升的油，每月节约用油40升。全校共有16家学生和教工食堂，一年节约的油量会更加可观。

食堂师傅们将西兰花的菜根、莴笋的叶子、芹菜叶子等这些看上去像废料的食材进行分类再加工。这些边角料有的被切片爆炒，有的被焯水后



拌成小凉菜，还有的与粗粮搭配被制成菜窝头，味道还真不错，不仅物尽其用，也为食堂菜品再添“新宠”。

其实，有些节约招数在北交大已实行多年，像小份菜的点子就是饮食服务中心主任赵兴于2013年想到的，推出多年来，深受同学们的欢迎。小份菜和小份主食窗口实行半量半价，比如早餐有0.1元的小米粥、0.2元的小馒头、1.5元的小玉米等半份主食，中晚餐则有小份荤素菜和主食供应，解决了有的学生吃一个不够、两个又多了的尴尬，学生花同样的钱可以吃到更多饭菜。

前些年，学生有时会在食堂的意见本上抱怨饭菜咸淡，随着饮食服务中心职工们不断改进菜式、提高饭菜质量，加上领导每顿巡视食堂及时听取建议等动作，近两年，上述反映大

大减少。

为了增强学生膳食的营养，新学期伊始，学二食堂推出了营养膳食套餐，营养师科学搭配菜品、精准量化，根据大学生每日所需蛋白质调整原有荤素菜品的结构和比例，增加水果和奶制品供应，倡导学生科学合理用餐，多吃低盐低糖低脂美食。菜品通过减量降价，不仅满足了学生对食物多样性的需求，也减少了食物浪费。

此外，学三食堂等地还新设立“光盘奖励”政策，只要学生周一到周五高峰时段做到“光盘”，就能获得水果或酸奶的奖励，送完为止。

刘丽娟自豪地告诉记者，各食堂职工推出的多种节约方法已取得显著成效：在日营业额达到18000元时，学二食堂以往大厅厨余垃圾有7桶，现在只有3.5桶，减少了一半。

北京市双丰建设集团有限公司 馒头切四半 职工按需取餐

□本报记者 余翠平

“我来公司已经10年了，每天食堂都会为我们供应丰富美味可口的饭菜，公司号召要力行节俭，光盘行动，这个我们都非常认可，因为粮食来之不易，真的是‘粒粒皆辛苦’！”北京市双丰建设集团有限公司职工田雷对记者说。

北京市双丰建设集团有限公司主要经营建筑、装饰、物业、农业、园林绿化等业务，有一线的生产工人，还有后勤管理人员，以外来务工人员为主，职工人数有120余人。职工食堂有十几张餐桌，能同时容纳60多人就餐，食堂有两个大厨，还有一个帮厨，每天供应品种丰富的三餐饭。“我们有自己的农业基地，所以面粉、粮食、油、蔬菜、水果都是直接供应职工食堂，而职工食堂也严格执行行业卫生标准，保证职工每天吃到安全、卫生、可口的饭菜，为了更好督促职工做到餐餐‘光盘’，我们连同食堂的师傅们一起想了很多办法。”工会主席张爱清介绍说。

记者在采访中了解到，公司食堂供应的馒头、面条、饺子、烙饼、馅饼等主食，都是食堂大厨自己制作。一线工人由于从事体力劳动，饭量相对大一些，而后勤人员，则饭量小一些，一个大馒头，一张大饼，可能一线工人能吃得完，而饭量小的职工则吃不完。于是，食堂工作人员就



把大馒头切成四块，把大饼也切成一小块一小块，这样方便职工吃饭时取用，减少职工食物浪费的可能性，也会根据不同职工的需求，给他们盛适量的面条，尽可能杜绝浪费。

双丰建设集团总经理蒋宝贤也会经常在吃饭的时候到食堂转转。有一次，他看到食堂厨余垃圾桶里有浪费的面条，便严厉批评了浪费粮食的这种不文明行为。他告诉大伙儿，应该尽量少量多取，按需取食。“大多数职工并不是故意浪费粮食，主要是没有节约的意识，有时候取餐时取得多，或者发现食物不合口味吃不了，最后导致浪费。所以我公司会定期给大家讲讲节约粮食的重要性，让大家心里有节约的意识，提醒大家盛饭菜时，



尽量根据自己的需求，有意识减少每一样取的量，最终达到减少浪费的目的。”蒋宝贤说。

为了让职工更好地养成节约粮食的意识，并形成自觉的行为，双丰公司计划制作节约粮食的倡议书，并贴到食堂醒目的地方，对职工起到提醒、警示的作用。倡议书内容包括号召职工养成文明的就餐习惯、按需取餐、按量取餐、少量多次，并且针对浪费行为，制定相应的罚款制度，“说服劝导跟制定相关制度都是不可缺少的，通过这些努力，让广大职工养成好的取餐习惯，争取做到人人‘光盘’。”蒋宝贤说。

此外，每年公司在工作不紧张的时候还会组织员工到公司所辖的农业

基地进行农业采摘，体会劳动的艰辛，收获的不易，“像摘豌豆、刨花生、采摘各类蔬菜、水果，夏天的田地里非常炎热，有时候在田地待几个小时，都会汗流浹背，真的要有珍惜粮食的意识！”公司员工田雷说。

李功是北京市双丰建设集团有限公司的库房管理人员，在公司已经工作15年，每次吃饭他都是吃多少盛多少，“经过公司一系列的劝导和教育，以及职工食堂的各项努力，我感觉现在大家节约意识更强了，平时就餐的时候，都是按需取餐，很少有浪费的。而且食堂特意标明了厨余垃圾和其他垃圾，这样进行明晰的分类，也能更好保证一些资源的再加工、再使用，进一步减少浪费。”李功说。