

北京亦庄投资控股有限公司

提倡“源头减量” 精心计算员工需求

□本报记者 李婧 通讯员 张轶铭

按需供应，从源头开始“斤斤计较”；“半份菜”“腌制边角料小菜”等个性化供应，种类选择多多益善；加大宣传引导，激励和监督齐头并进……记者近日从北京亦庄投资控股有限公司(以下简称“亦庄控股”)获悉，公司针对厉行节约出实招，员工自觉践行“光盘行动”，大力培育节俭文化。

“光盘行动，文明用餐”、“拒绝浪费，珍惜粮食”、“盘中粒粒皆辛苦”……走在亦庄控股总部及各二级公司的员工食堂，这样的提示牌、广告语随处可见。公司总部食堂的工作人员告诉记者，食堂安排专门人员监督检查，杜绝浪费行为，并在用餐区域设置“适量取餐、避免浪费”指引标识。总部团委也定期在食堂组织开展“光盘行动”志愿服务。

“公司即将上线‘垃圾分类及绿色办公’知识问答，里面有大量关于餐饮节约的内容。”亦庄控股二级公司亦庄水务相关后勤负责人赵柏森说，“我们还推出了‘亦庄水务员工文明公约’，员工们通过填写提交信息，表明将‘光盘行动’进行到底的决心。”

据介绍，亦庄控股二级公司博大建设结合垃圾分类新要求，科普餐饮浪费危害，弘扬勤俭节约的清风正气；星网公司以公司公众号为宣传阵地，推出“珍惜粮食 拒绝浪费 接力倡议书”，发布原创视频，生动叙述了节约

粮食的重要意义和积极影响，取得了良好效果。

“在食品烹饪过程中，我们视食材情况将蔬菜根茎、菜叶等边角料腌制制成开胃可口的小菜，深受员工们的喜爱！”亦庄控股总部后厨人员讲道，“我们还会按照平时用餐人数积累的经验，动态调整食材的购买量和储备量，力争从源头减量。”亦庄控股总部后厨管理人员张雪丽表示。

“早在去年8月份，亦庄水务就下发过《就餐须知》，明确规定了员工要按需取餐，杜绝浪费。今年3月份，公司制定的《垃圾分类及绿色办公管理办法》也对文明用餐进行了详细说明，给餐饮节约提供了制度保障！”亦庄控股二级公司亦庄水务相关后勤负责人赵柏森介绍道，“平均每天大概有70人就餐，餐余垃圾由原来的每月22桶下降至现在的10桶左右！”

亦庄控股二级公司开拓热力也根据自身情况，按照健康、从简原则让食堂合理搭配菜品，适时供应半份菜。“我们女职工饭量较少，一份菜有点多，半份菜刚刚好，如果不够的话，还可以再取餐。”开拓热力相关负责人孟然解释道。“我们食堂每天大概接待近300名员工就餐，现在每天的厨余垃圾连一桶都不到！”孟然自豪地说。

亦庄控股各食堂职工还结合防疫要求，抓好流程管理、实行分时段用餐，少量取餐、多次取餐、按需取餐，



既避免了浪费，又解决了用餐人员拥挤的问题。

如今，“抓好流程管理”已成为亦庄控股越来越多二级公司的共识，该做法也受到了员工们的一致好评，“各个食堂优化供餐结构，能提高餐饮

质量，从源头上节约粮食！”亦庄控股相关负责人表示，“一粥一饭当思来之不易”，公司将持续优化升级举措，建立厉行节约长效机制，坚决制止餐饮浪费行为，让“厉行节约、反对浪费”成为风尚。

中关村壹号员工食堂 精心提升菜品口感 大伙儿自觉“光盘”

□本报记者 白莹

“阿姨，今天的腌菜还有吗？”“有的，一会就拿出来。”9月10日，记者走进中关村壹号员工食堂，只见新鲜“出炉”的腌泡菜一端出来就供不应求。“我们的泡菜都是利用萝卜皮、大白菜心这些食物的边角料做的，原本只是为了减少浪费，没想到受到了大家的喜爱。”中关村壹号员工食堂工作人员告诉记者，食堂正在营造厉行节俭之风，坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯，营造浪费可耻、节约为荣的文明就餐氛围。连日来，中关村壹号职工食堂职工们注重抓好内部管理，控量提质，倡导用餐者践行“光盘行动”，向餐饮浪费说“不”。

“我们改变以往菜品量化的方式，力求菜品的精致化、口味化。”中关村壹号员工食堂负责人对记者说,把口感提升上去,做得美味可口,用餐员工不仅不会浪费粮食,还会成为食堂的回头客。比如,一份手抓饭有牛肉、鹰嘴豆、葡萄干,外加一份免费的凉拌小菜,散发着香喷喷的味道。职工刘凯威一边吃一边对记者说:“以前遇到不对胃口的饭菜,我经常吃两口就倒掉。现在饭菜好吃,我肯定会吃完的。”

“过去出现的饭菜浪费现象,很

大一部分原因是饭菜不合口味,有的员工认为食堂饭难吃,打了饭随便吃几口,大部分都倒掉了。质量不好,不仅员工不满意,还造成了严重的浪费。”中关村壹号员工食堂负责人告诉记者,饭菜质量不好导致浪费的现象不可小觑。据了解,该食堂以往的菜单都是由服务主管制定,现在由厨师根据自己的拿手好菜制定,再从中选择每天搭配的菜品,优化食谱设计,改变以往一成不变的菜单。除了定点采购外,尽量选择市场现有食材和时令菜蔬,保证菜品的新鲜。在烹饪上也进行一定的调整,注重主荤、副荤菜品的合理搭配,控制比例状态。通过优化菜品、提升制作工艺、确保口感,让用餐员工在用餐的过程中自觉践行“光盘行动”。

走进中关村壹号员工食堂,可以看见宣传组的成员正在积极地策划筹备“光盘行动”的海报和文案。墙上、立柱上、餐桌上,到处张贴着倡导节约粮食的“光盘宣言”,电子显示屏滚动播放着号召勤俭节约的新闻节目。自选区和自助餐厅内,摆放着提醒园区员工适量取餐的提示牌,“浪费可耻 节约为荣”的氛围十分浓厚。在宣



言中还有“如需添量,请您告知”的提醒。正值午饭时间,每一名前来就餐的员工在窗口排队打餐时,都会看到这样一个“温馨提示”。“这样很好,以前米饭有点多,像我们女员工可能都吃不完,就浪费掉了。”周女士说。她认为这样的打餐方式更加科学合理了。

“以前点外卖,想吃什么就都点上,常常会吃不完。现在食堂就餐时,点够自己的量就好了。”园区员工李丽说。“平时在食堂吃饭,饭桌上吃剩的骨头我们也会自行装走倒掉,尽量为下一位用餐的同事提供一个好的环境,吃不完的也可以带回去喂流浪猫、

流浪狗。”职工曹秋嵘表示。

目前,园区许多企业通过发起节约倡议书,在办公场所、员工餐厅等显眼位置悬挂横幅、张贴标语,倡导文明、健康、节俭的餐饮消费方式,让每个人都成为节约粮食的践行者,自觉将“光盘行动”进行到底。

“要进一步加强宣传教育,切实培养大伙儿的节约习惯,在园区营造浪费可耻、节约为荣的氛围。”园区内一家企业相关负责人表示,今后将积极倡导合理、健康的饮食文化,破除讲排场、比阔气等不良风气,将“光盘行动”落实落细落地,为营造全社会文明就餐氛围助力。