

“小份菜”是一道厉行节约“证明题”

孙维国

从机关食堂到社会餐厅,从线下堂食到线上外卖,“小份菜”正悄然成为安庆市餐饮消费的新风尚。近年来,安庆市以推行“小份菜”改革为重要抓手,深入开展制止餐饮浪费专项行动,着力营造“厉行节约、反对浪费”的浓厚社会氛围,成效显著。目前,全市已有2116家中型以上餐饮单位和机关企事业单位食堂积极推行此项改革,相关做法成功入选国家发展改革委《绿色消费发展典型案例》,为全国提供可借鉴的“安庆经验”。

(《安庆晚报》7月3日)

“小份菜”,份量虽小,意义却不小。以“小”见大、由点及面,“小份菜”改革是践行厉行节约理念的一道“证明题”,检验着地方治理能力、市场响应速度与公众文明素养。

节约是一种价值理念,也是一种发展方式。“小份菜”改革表面上是份量的减法,本质上是文明的加法、制度的乘法、浪费的除法,不仅考验经营者的诚意,更检验治理者的智慧。当前,部分地方仍存在“小份菜有名无实”的现象——菜单上标注了,服务员不推介;菜量减了,价格没降;“小份”做法粗糙,远不如“大份”美观可口……如果仅停留在形式层面,难以赢得消费者认可,“小份菜”终究难以走远。

“小份菜”推广得好不好,能不能形成长效机制,核心在于有没有将这道“证明题”写实、写细、写活。

写实要靠制度化保障。厉行节约不能光靠号召,还要有实招、硬招。我市推行“小份菜”改革之所



图片来自网络

以成效显著,正是因为从顶层设计入手,将“小份菜”纳入改革项目、食品安全考核,制定地方标准、建立示范机制,真正做到了“有人管、管得住、落得实”。其他地区也应因地制宜,把“小份菜”写入公共治理“施工图”,以制度之力推动习惯之变。

写细要靠场景化应用。要让“小份菜”真正“落地生根”,不能局限于机关食堂或个别示范餐厅,应全面延伸至校园、景区、企业食堂、网红餐饮店、外卖平台等多元场景。在堂食服务中强化“四有”标准,推动服务员主动推荐、菜单清晰展示、菜品丰富精致;在线上点餐中引导平台优化页面设计,标注分量信息,设置合理推荐,形成“随时随地、处处可选”的“小份菜”供给体系。

写活要靠激励机制和舆论引导并举。一方面,应在政策扶持上对积极参与、成效突出的餐饮单位给予激励,如纳入公务接待定点、评选绿色食堂等;另一方面,也要善于用好媒体、短视频、社区宣传等

手段,通过示范引路、典型推广、案例曝光等方式,把“节约光荣、浪费可耻”这一理念变为可感、可学、可及的社会共识,让“小份菜”不仅成为一种选择,更成为一种风尚。

“小份菜”不是应急之策,而应成为长久之计;不是个别示范,而应形成全民共识;不是表面热闹,而应实现深层改变。这道“证明题”是否能交出高分答卷,关键在于我们能否在思想上真正重视、在制度上持续保障、在实践中不断优化。



推陈出新 续写小份菜改革新篇

艾才国

改中出实绩,革中生红利。我市全面推行“小份菜”改革,相关做法成功入选国家发展改革委《绿色消费发展典型案例》,为全国提供了可借鉴可复制的“安庆经验”。改革的生命力在于持续进化与优化,“小份菜”改革唯有大力推陈出新,方能续写“安庆经验”新篇。

政策制度上尚需不断创新。目前,已制定并发布《小份菜经营管理规范》安庆地方标准,但仍需进一步健全小份菜行业标准,规范菜品分量、定价以及标识等内容,避免市场乱象。同时,完善激励机制,对积极参与“小份菜”改革、成效显著的餐饮企业给予税收优惠、政策扶持和荣誉表彰。

宣传模式上尚需不断创新。除线上引导外卖平台在点餐页面显著位置开展反餐饮浪费宣传和点餐提醒,清晰标注食品分量、规格及建议消费人数,还需在线下深入开展制止餐饮浪费“五进”宣传活动,并及时曝光食品浪费典型案例,形成“正向激励+反面警示”的有效宣传引导机制。

消费场景上尚需不断创新。推动“小份菜”与文旅产业融合,开发具有安庆地域文化特色的“小份菜”套餐,如结合黄梅戏元素打造“黄梅雅韵小份宴”,在旅游景区、文化场馆周边设立“小份菜”体验店。针对不同群体需求,开发定制化“小份菜”,如学生营养小份餐、老年养生小份餐、上班族快捷小份套餐等,进一步细分市场,扩大消费群体。

行业监管上尚需不断创新。搭建智能监管平台,利用AI图像识别技术,对接餐饮单位的“明厨亮灶”系统,自动识别菜品份量,一旦发现不符合“小份菜”标准的情况,立即预警。定期公布餐饮单位在“小份菜”供应、价格合理性、消费者评价等方面的表现,将结果与餐饮单位的信用评级、政策扶持挂钩,推动“小份菜”改革落细落实。

总之,“小份菜”改革的“安庆经验”不应止步于现有成果,而应成为持续创新的起点。唯有不断推陈出新,赋予“小份菜”新内涵、新形态、新价值,才能让这一文明实践始终走在全省乃至全国前列。

“小份菜”撬动餐饮节约新生态

许书琴

在绿色发展的时代背景下,安庆的“小份菜”改革探索如同一把钥匙,打开了餐饮节约的新路径。

当“小份菜”从地方实践跃升为全国典型,其蕴含的节约理念正以星火燎原之势掀起行业变革。这不仅是对“舌尖上浪费”的遏制,更是对消费模式、经营逻辑与社会文明的重塑。

对消费者而言,“小份菜”打破“大份即实惠”的认知:一人食可避免浪费,多人聚餐能用更经济的成本品尝更多菜品,让“尝鲜”与“节约”兼得。菜品适量既满足个性化需求,又让食材物尽其用,使节约成为美食体验的一部分。

商家在变革中亦觅得商机。看似单份降价的“小份菜”,凭借“多品类、低门槛”吸引更多客群,部分餐饮单位数据显示营业额同比增长超30%,印证了“小份多销”的经营智慧。更重要的是,精准供应减少食材备货损耗,为餐厅注入绿色运营动能。

在社会层面,“小份菜”的意义超越餐饮本身。数据表明,减少餐饮浪费可降低农业生产、食品加工等全链条碳排放,是绿色发展的重要一环。安庆通过改革让“光盘”成为餐桌新礼仪,推动社会文明悄然升级。

把“小份菜”从新风尚变为新常态

态,需多方协同。安庆将改革纳入市级考核体系,彰显政府引领作用。未来,需在全国层面完善经营标准,线上平台以流量扶持鼓励商家,线下强化监管指导。同时通过“进社区、进校园、进机关、进企业、进餐厅”的“五进”宣传,让节约理念融入全民日常。

小小餐盘承载大民生,份份小菜蕴含大文明。当政府引导、商家实践与消费者选择形成合力,“小份菜”改革不只是对粮食资源的珍视,更是对绿色生活的践行。每一次对“小份”的选择,都是为节约型社会添砖加瓦,助力厉行节约之风持续滋养更多人的生活。