

菜点多了帮“踩刹车”，临时减菜可商量 这家酒店这么做既节约又贴心

自宁波市餐饮业与烹饪协会近日再次发出“坚决制止餐饮浪费行为”的倡议后，“杜绝浪费、厉行节约”的优良风尚，得到了我市更多酒店、餐饮企业的响应。除了之前报道过的自助餐领域，甬城的一些酒店中餐厅，也早已将此列入日常。昨天中午，记者特地去探访了宁波餐饮业的老字号——石浦大酒店，看看他们是怎么做好这项工作的。

记者探访②



宣传标语随处可见。记者 谢舒奕 摄

行业协会 提高厨师技能和服务水平 助力节约

采访过程中，记者在酒店二楼看到鄞州区餐饮协会在对区内22家大型餐饮企业进行行业指导培训，“厉行节约”是其中一块重要内容。

“酒店服务人员职业道德的提升，也将助力厉行节约。”东钱湖旅游学校专职讲师徐雅芳在培训会上指出，这主要体现在两个方面：其一，点菜时，不是把最多的、最贵的推销给客人，而是把最合适、最合理的推荐给客人，在量上要帮客人及时“踩刹车”；其二，结账的时候有一个专门的环节，就是要在道别时主动提醒客人对没吃完的菜打包。

据悉，疫情影响下，目前鄞州区餐饮企业的“恢复力”同比达到70%，但“厉行节约”依旧没有放松，“这场培训由协会邀请讲师免费为各大酒店提供上门服务，从今年7月初就开始了，一周两次，将陆续覆盖全区各类餐饮企业。”鄞州区餐饮协会秘书长卢云华告诉记者。

他同时表示，要真正做到杜绝浪费，厨师烹饪技能这一环也要抓牢，“在两家酒店点同样份量的菜，厨师做得好吃，客人就都吃光，做得难吃就会剩下。”卢云华表示，接下来，协会还计划在本月进行专门的厨师培训，通过进一步提升厨师技能杜绝浪费。

记者 谢舒奕

用餐现场 劝顾客适量点菜，临时减菜很配合

继8月12日连续走访宁波南苑环球酒店、加餐海鲜自助餐厅等多家酒店、社会餐饮后，这一站，记者来到位于鄞州万达广场的石浦大酒店。

“不剩饭不剩菜，吃多少点多少。”“请爱惜我们的粮食，杜绝浪费行为。”“文明餐桌 从我做起。”从酒店大门，到大堂电子

屏，再到包厢餐桌，类似宣传标语随处可见。

走上4楼，市民陆先生正在其中一间包厢宴请亲朋。“我们原定10个人，现在临时有变，两个人过不来，能不能撤掉几个菜？”此时，记者看到不少菜品已经上桌，“可以的，后厨还没制作的可以给您减。”服务员边答复

边将菜单和笔递给陆先生手里。

“这不是个例，平时点菜前我们会根据就餐人数建议适量点单，桌上也有提示牌，遇到用餐人数临时变化的，我们会及时跟后厨沟通退菜，实在来不及也会鼓励客人餐后打包，这都是减少食物浪费的方式。”服务人员告诉记者。

银行理财产品风险测评怎么做？

近期，市场利率不断下调，客户纷纷前往银行购买理财产品。市民王先生通过网上银行购买银行理财产品时，界面提示需要到营业网点进行首次风险测评，王先生感到很不解。什么是首次风险测评？风险测评应该怎么填写？记者采访了工商银行宁波市分行。

工商银行宁波市分行介绍说，个人客户投资者风险测评旨在了解客户的财务状况、投资经验及风险承受能力。根据评估分数不同，投资者的风险承受能力由低至高被划分为保守型、稳健型、平衡型、成长型和进取型五类。为更好保

护投资者权益，风险测评应由本人如实填写，以便确定客户的投资风险偏好，更好地匹配合适的金融理财产品，实现客户的投资目标。

对于商业银行的理财业务，监管部门有什么规定？宁波银保监局表示，根据《商业银行理财业务监督管理办法》，商业银行应当在客户首次购买理财产品前在本行网点进行风险承受能力评估。风险承受能力评估至少应当包括客户年龄、财务状况、投资经验、投资目的、收益预期、风险偏好、流动性要求、风险认识以及风险损失承受程度等。商业银行应

当定期或不定期地采用当面或网上银行方式对客户进行风险承受能力持续评估。此外，商业银行不得在风险承受能力评估过程中误导投资者或者代为操作，确保风险承受能力评估结果的真实性和有效性。

宁波银保监局提醒，为确保正确评估客户的风险承受能力，客户首次购买银行发行的理财产品时应到银行营业网点进行风险测评，首次购买银行理财子公司发行的理财产品可以通过营业网点或线上进行评估。同时，为充分了解个人客户的风险承受能力变化情况，

超过一年未进行风险承受能力评估或发生可能影响自身风险承受能力情况的客户，再次购买理财产品时，应当重新评估。

记者 徐文燕
通讯员 尹斌 李梅香 郑波 施兴琦

