

倡导节约有方法，避免浪费有话术！

用餐督导志愿者守护“宁波舌尖文明”

“你这样点菜很浪费，吃不光自己打包走。”“您点的荤菜数量较多，可将其中两道改为一道素菜，营养配比更科学。”……相同的提示目的，不一样的表达方式，是否后者更容易让人接受而且感觉温馨？记者采访发现，倡导节约有方法、避免浪费有话术，我市用餐督导志愿者正用自己的专业度默默守护“宁波舌尖文明”。



制止餐饮浪费

使用公筷公勺

系列报道

“文明用餐督导志愿者”袖章。

志愿者做法

餐桌文明专人“督导”

9月1日，记者走进宁波万豪酒店，现场可以看到，酒店大堂、就餐区、LED显示屏等位置，都设置了醒目的提倡厉行节约、节约粮食、按需取餐的提示牌、标语等。也是在这里，记者遇到了该酒店翡翠轩中餐厅主管崔美荣，左臂袖章透露出她的另一个身份——“文明用餐督导志愿者”。

所谓“督导”，督促、引导也，“我们酒店自助餐厅和中餐厅都设置了‘文明用餐督导志愿者’岗位，除了本职工作，他们还会积极倡议顾客节约粮

食、使用公筷公勺。”该酒店有关负责人表示，点菜时，督导员会根据顾客人数、口味进行菜品推荐，倡议顾客适量点餐；还会进行巡台，提醒顾客使用公筷公勺，建议顾客打包。

与一般餐饮不同，高端酒店用餐督导工作更需注重方法和技巧。比如，“负责做东的客人往往‘太客气’，不小心就会造成浪费。前几天就有两人点了三个肉菜后，还想加鱼加汤，我们就会从健康饮食、科学搭配方面入手，建议他们去掉两个肉菜，改成蔬菜。”在公筷公勺倡导方面，“我们会在中餐桌上摆放三副筷子，统一将公筷放在右手边，用文字和颜色将其与普通筷子进行巧妙区分。”

顾客感受

专业意见为文明“种草”

崔美荣做文明用餐督导志愿者已有近2年时间，几百天来的迎来送往，她将客人在餐桌上的变化看在眼里，“起初是我们询问客人是否打包，现在是客人主动提出打包；起初客人总感觉不习惯用公筷公勺，现在客人把使用公筷公勺看作素质的体现……”谈起这些变化，她颇为感慨。

“个人感受就是，这些督导员提出的意见往往很专业，让人更易接受，让文明深入人心。”市民贾

先生感慨称，自己从这些督导员口中接收到的讯息，往往不止简单地被告知文明用餐应该怎么做，“他们会将为什么这样做，即背后的道理进行巧妙表达，这很让人‘种草’，甚至还会告知其他人。”

行业倡导

助力文明餐桌人人有责

事实上，宁波许多酒店、餐厅都有文明用餐督导志愿者的身影。

记者了解到，去年9月，宁波市旅游饭店“文明用餐，杜绝浪费”专项行动正式启动。在启动仪式上，宁波市文化广电旅游局正式发布了《宁波市旅游饭店“文明用餐，杜绝浪费”专项行动方案》，这份方案的目标非常明确——奖励“光盘”，倡树典范。其中，鼓励各旅游饭店员工积极参与志愿服务，引导消费者理性消费，杜绝奢侈浪费，“各旅游饭店必须配备2名以上文明用餐督导志愿者，健全旅游饭店文明用餐督导制度。”

“文明监督，人人有责。”宁波市餐饮业与烹饪协会人士表示，节约粮食、文明用餐，不仅仅是物质上的节约，更是传承了中华民族珍惜粮食、勤俭节约的传统美德，体现出“文明古国 礼仪之邦”的风采。每个人都该支持文明督导员，齐心协力推动文明用餐迈上新高度。

记者 谢舒奕 文/摄

文明健康 有你有我 公益广告



垃圾分类
WASTE SEPARATION

垃圾分类 我就是 影响力

作为年轻一代，保护环境是一堂必修课，我正在积极参与垃圾分类，用实际行动力挺垃圾分类。

程倩

宁波大学 学生

