



# 跟着餐厨垃圾转运员看“餐食节约”

## “早上4点出来,忙到下午2点,一天跑三趟” “剩饭剩菜减少,更多为残渣、废料”



大家在享受舌尖上美味的同时,也产生了大量的餐厨垃圾。这些垃圾中有多少是剩饭剩菜?长沙每天又能回收多少吨?8月14日,三湘都市报记者跟随湖南联合餐厨垃圾处理有限公司(简称“联合餐厨公司”)转运员的脚步,听他们讲述餐厨垃圾回收的故事,以及垃圾桶中剩饭剩菜的变化。

### 记者体验

现场 每天回收近200桶餐厨垃圾

14日清晨5点,一辆统一标识的餐厨垃圾车停在了位于开福区的世纪金源大酒店后院,10余个餐厨垃圾专用桶已经集中摆放在了一起。

“桶子专门用来盛放果皮菜叶、剩菜剩饭等各种餐厨垃圾。”收运员肖军说着便跳下车,把一个绿色餐厨垃圾桶推到车旁,在同事的帮助下,垃圾桶经车辆自动“抓取”,10余桶餐厨垃圾陆续被倾倒入垃圾车中。

“每天工作就像跑公交,定时定点、按照规定线路上门服务。”肖军和同伴负责收集福元路至江滨社区范围内,100余家饭店、宾馆、企事业单位和政府食堂的餐厨垃圾。“早上4点出来,忙到下午2点,一天跑三趟,加起来回收约200桶。”

三湘都市报记者了解到,联合餐厨公司作为长沙市授权的唯一一家餐厨垃圾收集处理单位,目前配备有200余台餐厨垃圾收集车,每天分批次,对全市3万余家餐厨垃圾产生单位进行上门收集。

### 变化 剩菜剩饭量在逐渐减少

记者跟随肖军的餐厨垃圾车走访了多家单位及饭店,发现跟印象中“臭气熏天、泔水横流”的垃圾桶不同,这些餐厨垃圾桶大多看上去整洁、卫生。

“现在餐厨这块的垃圾分类都做到位了,我们收垃圾也更加顺手。另外,单位食堂、饭店的垃圾里没有那么多剩菜剩饭了。”肖军说着打开了一个餐厨垃圾桶,记者看到里面还是有少量剩饭剩菜,但大多是泔水、残渣及一些菜叶、果皮等未加工成菜品的原材料废料。

肖军介绍说,自己从2018年从事回收餐厨垃圾,这两年,随着辖区内用人单位与饭店的增多,餐厨垃圾整体数量增多了,但从垃圾桶中感觉到剩菜剩饭量在逐渐减少。“以前打开垃圾桶,偶尔能看到完整的鱼、肉,看着很让人心疼。”肖军说,随着“光盘行动”的普及,大饭店餐厨垃圾桶中的剩菜剩饭在慢慢减少,让他感到欣慰。

■记者 杨洁规

### 长沙餐厨垃圾收集处理实现全覆盖

餐厨废弃物具有含水率高、有机物含量高、油脂含量高等特点,回收处置不当,将成为影响食品安全和环境健康的潜在危险源。那么长沙的餐厨垃圾回收到哪里去了呢?

据联合餐厨公司工作人员介绍,餐厨垃圾经统一收集后,公司通过专用设备进行组合分拣、破碎制浆、蒸煮反应、固液分离等,将餐厨垃圾中的废油、废水和残渣分离开,餐厨废油脂通过加工制成工业级混合油和生物柴油。餐厨废水通过厌氧发酵处理产生沼气用于发电,每天产生沼气超过60000立方米。沼气发电过程中产生的余热通过余热锅炉回收为厂区供热、制冷,目前沼气发电余热完全可以满足公司的日常生产和生活的供暖、制冷需求。

记者还从长沙市城管执法局获悉,长沙是全国第二批餐厨垃圾处理试点城市,是全国率先实现餐厨垃圾收运处理全覆盖的城市之一。早在2012年6月,就建成餐厨垃圾无害化处理项目,目前拥有整套全国领先的工艺技术和运营模式,全市3万余家大中小型餐饮单位实现统一收运处置100%全覆盖,日处理量约1000吨。

### 链接

#### 旅游企业联合倡议:厉行节约,杜绝浪费

50多家旅游企业面向一线导游、领队等旅游从业者以及旅行社、旅游景区、酒店等发出了六点倡议:向内部职工积极宣导“厉行节约,杜绝餐饮浪费”;

个人旅途中就餐按需购买食用食物,拒绝浪费;

旅游一线工作者(导游、领队、餐厅工作人员等)积极引导游客旅途就餐拒绝浪费;

团餐尽量安排分餐制,每位游客按需取用,宴席推荐“N-1”模式(例如10人用餐按9人菜量安排,如果不够吃再按需加菜),杜绝食物浪费;

在线平台销售含餐饮的旅游套餐时主动引导用户拒绝食物浪费;

酒店、旅游景区等提供餐饮服务的经营性场所积极向游客宣导杜绝食物浪费。



转运员正在收集餐厨垃圾。受访者供图

## 出游团餐“N-2”不够再加菜

本报8月14日讯“我们在第二天就将相关细则出台,这是作为国有企业的担当。”今天,湖南华天国旅总经理刘生波告诉三湘都市报记者,与往年相比,今年游客的健康、安全观念更强烈,对食物也更珍惜。作为旅游类企业应该积极行动起来,响应党和政府的号召,主动承担起反对铺张浪费陋习、普及节约用餐文化、提倡文明消费风尚的责任,掀起了“文明用餐,杜绝浪费”的热潮。

刘生波介绍,目前,该旅行社不仅能做到根据团员构成提前征集餐饮需求,适时调配用餐形式。团餐宴席采用“N-2”模式(例如10人用餐按8人菜量安排,如果不够吃再按需加菜),杜绝食物浪费。不仅如此,该旅行社还根据路程远近对用餐进行了适当修改。“比如,从长沙到张家界,需要4个多小时。我们9点出发,到达时已经过了正常用餐时间,这个时候旅客的用餐需求已经

没有那么强烈。对此,我们调整为在行驶途中的休整点采用其他食物来替代正常用餐,而节省出来的费用也都会全额返还给旅客。这样,我们在杜绝浪费之余畅享美食,还为旅客节约了旅行成本。”刘生波说,餐标金额整体下降,用餐体验更好,大家吃得放心、玩得开心。

“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。杜绝食物浪费,全体旅游者必须立即行动起来。”同程集团创始人、董事长吴志祥表示,随着物质生活水平的提高,旅游已经成为我国居民日常家庭消费必不可少的组成部分,旅游消费的人次和规模每年都在快速增长,发生在旅游消费过程中的餐饮浪费和食物浪费也随之逐年增长,旅游行业需要立即行动起来,为“勤俭节约,文明用餐”社会氛围的营造和健康生活习惯的塑造做出积极贡献。

■记者 王智芳 丁鹏志



### 旅游企业行动

### 全国妇联:从我做起,从家庭做起

#### 倡议

为进一步弘扬中华民族勤俭节约的传统美德,牢固树立节约光荣、浪费可耻意识,日前,全国妇联向广大妇女和家庭发出倡议:从我做起,从家庭做起,制止餐饮浪费,崇尚勤俭节约。

倡议指出,要抵制浪费,做爱粮节粮的践行者。从我做起、从日常做起、从点滴做起。日常餐饮,以“光盘”为荣,做到锅清、碗清、盘清,餐餐光盘;以健康为重,科学定量,合理膳食,拒绝暴饮暴食,拒绝野味;倡导公筷公勺,提倡家庭分餐。外出用餐,以“剩宴”为耻,科学点餐、理性消费、拒绝铺张、文明用餐;少点一个菜,多打一个包,做到人走桌清,践行健康餐饮新风尚。要勤俭持家,做文明健康家庭的倡导者。发挥妇女在家庭生活中重要作用,从每个家庭做起,从娃娃抓起,从节约一粒米、一把面、一滴油做起,减少浪费、减少厨余垃圾;家长先行示范,通过“大手”拉“小手”,言传身教带动孩子养成勤俭节约的好习惯,树牢节约为荣、浪费为耻的家庭观念。 ■据新华社

### 中国演出行业协会:禁止在直播中假吃催吐 宣扬暴饮暴食

中国演出行业协会相关负责人表示,针对餐饮浪费现象,网络表演(直播)分会日前发文,提示各会员单位进一步加强直播内容管理,坚决禁止在直播中出现假吃、催吐、猎奇、宣扬量大多吃,暴饮暴食,以及其他铺张浪费的直播行为。

文章称,各会员单位特别是要重点关注以美食类为主要内容的直播,加强引导树立正确的饮食消费观,坚决禁止在直播中出现假吃、催吐、猎奇、宣扬量大多吃,暴饮暴食,以及其他铺张浪费的直播行为。 ■据新华社