

高校后勤制止餐饮浪费可行性策略

韩璐

(南京工业大学后勤保障处 江苏 南京 211816)

【摘要】通过制止餐饮浪费,可以培养学生的节约意识和社会责任感。学生在校期间养成节约习惯,将来可以在社会中发挥积极的作用,推动可持续发展。基于此,本文旨在研究高校后勤部门制止餐饮浪费的可行性策略。通过分析餐饮浪费问题的原因和现状,提出了一系列解决方案,这些策略的实施有助于高校后勤部门降低餐饮浪费,促进可持续发展。然而,实施效果需要进行评估和持续改进,以进一步提升工作效率和效果。

【关键词】高校后勤;餐饮浪费;制度体系;宣传教育

College logistics to stop food waste feasible strategy

Lu Han

(Logistics Support Department, Nanjing University of Technology, Nanjing, Jiangsu 211816)

[Abstract]By curbing food waste, students can develop a sense of conservation and social responsibility. Students develop frugal habits during their school years, which can play a positive role in society and promote sustainable development in the future. Based on this, this article aims to study the feasible strategies for the logistics department of universities to curb food waste. By analyzing the causes and current situation of catering waste, a series of solutions have been proposed. The implementation of these strategies can help the logistics department of universities reduce catering waste and promote sustainable development. However, the implementation effect needs to be evaluated and continuously improved to further improve work efficiency and effectiveness.

[Key words]University logistics; Food and beverage waste; Institutional system; Publicity and education

引言

餐饮浪费是当前高校后勤管理面临的重要问题之一。高校后勤部门应当认识到餐饮浪费对资源和环境的负面影响,并制定相应的可行性策略来解决这一问题。本文将分析餐饮浪费问题的原因,并提出一系列可行的措施,旨在帮助高校后勤部门制止餐饮浪费,实现可持续发展。

1 高校餐饮浪费的问题原因分析

在某高校,餐饮浪费问题的一个主要原因是制度体系不完善。当前的管理制度缺乏明确的规章制度和操作流程,导致餐饮服务供应商和员工在采购、供应、储存和处理食材时缺乏统一的行为准则。缺乏明确的标准和指导方针使得餐饮浪费难以有效监督和控制^[1]。此外,制度的执行和监督机制也存在欠缺,导致制度落实不到位。员工培训和考核不足也是导致餐饮浪费问题的因素之一。员工对餐饮浪费的认识和意识不够,缺乏对食材的价值和资源的有限性的清晰了解。他们在食材采购、加工和服务过程中存在操作不规范、不节约的现象。此外,缺乏系统的培训和指导,员工无法有效掌握节约使用食材的技能和知识。同时,员工的考核机制也存在问题,对于节约用餐的要求和标准缺乏明确的评估和监督。在该高校,餐饮浪费问题还

与宣传教育力度不够有关^[2]。缺乏有针对性的宣传教育活动的开展,使得学生和员工对节约用餐的意识不够,难以形成共同的节约用餐文化。

2 高校后勤制止餐饮浪费的措施

2.1 加强组织领导,确保工作扎实推进

加强组织领导是制止高校餐饮浪费的关键步骤,确保工作能够扎实推进^[3]。为了确保学校的厉行节约工作能够真正落实到实处,以某高校为例,该高校可以成立制止餐饮浪费工作领导小组。该领导小组的主要职责是统筹制定学校的制止餐饮浪费工作方案,并负责组织和协调相关工作的实施。领导小组由学校领导担任组长,成员包括各职能部门的负责人和相关专家。通过加强组织领导,学校能够更好地制定工作目标、明确责任分工,并提供必要的资源支持,以确保制止餐饮浪费工作的顺利进行。除了组织架构,该高校还建立了联动工作机制,以确保各部门之间的密切协作和信息共享。首先,他们定期召开餐饮浪费治理工作会议,讨论工作进展、存在的问题和解决方案。会议不仅包括后勤部门的人员,还邀请了相关学院、食堂管理方和学生代表等参与。其次,通过制定相关实施方案,明确各部门的职责和任务,并要求多个部门共同参与,建立联动工作机制。其中涉及的部门包括后

勤服务中心、宣传部门、学生工作部门等。通过建立联动工作机制,各部门可以共同参与制止餐饮浪费的行动,形成合力,共同推进工作的开展。同时,明确的任务分工和责任制度可以确保各部门之间的协调与配合,提高工作效率和成效。

2.2 加强宣传引导,营造人人参与氛围

加强宣传引导是制止高校餐饮浪费的重要举措,能够营造人人参与的氛围。在某高校的实践中,采取了多种措施来加强宣传引导,包括学习相关文件精神、开展多种形式的宣传教育活动、培育“厉行节约”的校园文化、多方协同育人以及聘任食堂文明就餐监督员。为了有效制止餐饮浪费行为并培养节约习惯,某高校后勤保障处及时传达了关于坚决制止餐饮浪费的重要指示精神。在学校的统一部署下,餐饮服务中心迅速组织召开集中学习会议,号召党员干部带头,自觉参与其中。在日常工作中坚持严格的制度执行和监督检查,并建立严厉的惩戒机制,以确保长期有效。通过党员的示范引领作用,在餐饮中心内部掀起学习热潮,引导广大员工树立起厉行勤俭节约、反对铺张浪费的意识。

为了有效制止餐饮浪费行为并培养节约习惯,可以开展丰富多样的宣传教育活动,如宣讲会、讲座、研讨会等,向师生普及反对餐饮浪费的知识和意义,引导他们树立节约意识,改变消费观念。在某高校中,他们通过微信公众号如“饭米粒”、“南工微后勤”等推送相关文章,积极倡导拒绝粮食浪费和光盘行动,号召师生们一同参与。在秋季开学前,发布了关于坚决制止餐饮浪费行为的倡议书,并通过线上方式进行了大学生粮食浪费情况的问卷调查。当学生返校后,食堂内张贴宣传海报、标语、横幅,食堂门口摆放宣传展板,电子屏、电视等媒体上滚动播放宣传片等形式被充分利用。通过这些校园内的宣传手段,创造了一个浪费可耻、节约为荣的文明氛围。

为了制止餐饮浪费行为,培养学生节约的好习惯,还可以积极培育“厉行节约”的校园文化^[4]。比如某高校,利用一些特殊的时机和活动,如开学第一课体育课、全国食品安全宣传周、世界粮食日和主题党日活动等,策划了一系列以“节约粮食、杜绝浪费”为主题的活动周。在这期间,举办了多个主题活动,目的是引导师生们积极关注和主动参与校园餐饮节约行动。通过有趣的活动奖励激励师生参与,以及通过签名合影等形式让节约承诺更加真实和切实,让“光盘

行动”深入人心,成为每个人的自觉行为和习惯。为了有效制止餐饮浪费行为并培养节约习惯,还需要注重多方协同育人。以某高校为例,通过开展一系列活动,如“节约粮食,眼见为食”和“中秋节光盘有礼”等,旨在让学生亲身参与并走进食堂。同时,组织学生参与中秋节的“团圆有爱、共享‘家’节”活动以及“劳动教育之第三课堂走进食堂”等食堂工作体验活动。通过将节约教育和劳动教育结合起来,让学生在实际操作中深刻体会到食物的来之不易。

2.3 强化细节管理,做到精确计算

为了有效降低餐饮浪费,需要在细节管理方面进行强化,确保精确计算和有效控制。首先,要建立严格的采购管理制度,确保食材采购量与实际需求相匹配。通过制定合理的食材采购计划,减少库存过剩和过期食材的浪费。同时,与供应商建立稳定的合作关系,优化采购成本和供应效率^[5]。以某高校为例,为了最大限度降低食材在存储和加工过程中的损耗,提高原材料的利用效率,根据历史数据和实际情况,制定每日就餐人数的预算,合理安排食材采购和加工量,避免过度采购和浪费。尽可能每日制定食材采购计划,根据预算和实际需求精确预估食材需求量,避免过量采购和过期食材的浪费。在厨房中设立专人负责食材的质量验收,严格把关食材的新鲜度、保存条件和食品安全,避免因食材问题造成的浪费和损耗。

为了有效降低餐饮浪费,还可以优化菜品管理。通过菜品研发和调整,根据学生的口味偏好和用餐习惯合理搭配菜品。通过菜品创新和优化,提高食物的口感和吸引力,减少因食材搭配不当导致的浪费情况。以某高校为例,为了加强菜肴的日常管理与考核,并减少餐饮浪费,餐饮中心采取了全面推行菜品“小盘化”管理的措施。在菜品烹饪过程中,坚持“少量勤炒”的原则,以保证菜品的口感和色泽的同时,控制菜品的用量,减少剩余的饭菜量,从而减少浪费的发生。菜品质量管理小组根据季节和温度变化,通过调整烹饪工艺,更新菜肴品种,不断优化菜品的结构和品质,为师生提供更好的菜品选择,帮助他们实现“光盘行动”。在学生食堂中,试点推出了“半份餐”、“拼菜”、“小份餐”等新型供餐形式。这些供餐形式旨在满足师生的消费需求和个别偏好,有效遏制了浪费现象的发生。师生可以根据自身需要选择适量的餐食,避免过量点餐导致食物浪费的情况。

为了有效降低餐饮浪费,还需要加强对食堂就餐

环境的管理,确保食堂整洁有序。设置合理的餐桌摆放和用餐区域规划,减少食物的浪费和交叉污染。同时,加强对学生用餐行为的引导和监督,提倡光盘行动和合理取餐,避免浪费现象的发生。食堂可以免费提供剩余饭菜的打包盒,倡导“吃不了,打包走”的新时尚,鼓励师生合理利用剩余食物,减少浪费。除了以上措施,还可以通过多种方式进行常态化沟通。与大学生伙食会、文明就餐监督员保持紧密联系,并每月进行满意率调查。此外,每学期召开师生“吐槽大会”和线上满意度测评,通过线上和线下相结合的方式,广泛征求师生的意见和建议。

2.4 强化制度保障,持之以恒

为了加强对餐饮浪费行为的管理,可以制定了相关标准。这些标准包括食材采购标准、菜品加工标准、餐厅服务标准等,以确保食物的合理利用和节约。通过制定明确的标准,可以为食堂的运营提供指导,并为员工提供明确的行为规范。以某高校为例,该校根据学生和教职员工的就餐需求,并结合餐饮中心编制的《高校食堂营养菜谱》,制定了标准菜肴和特色菜肴的统一制作标准。这些标准包括菜品口味、质量和价格等方面,以确保菜品的一致性和品质。该高校还针对食材储存损耗、生产加工净料率、半成品库存管理等食堂管理工作制定了统一的标准,并加强了日常的规范指导和考核。

为了确保标准的执行和效果的达成,需要强化对餐饮浪费行为的考核和监督。通过建立考核制度,对食堂工作人员的绩效进行评估,并将餐饮浪费行为纳入考核指标之一。同时,需要加强对食堂的监督,定期进行巡查和检查,发现问题及时整改,确保制度执行的有效性和可持续性。以某高校为例,为了加强对生产加工过程的监管,该校在食堂的日常监督管理基础上,成立了菜品管理小组。该小组每日进行蔬菜净料率、餐后剩菜剩饭量以及泔水量等方面的抽查监测工作。通过收集和对比这些数据,能够评估食材的使用情况和浪费情况,并形成节约指数作为食堂日常考核的一部分。这样的监测和考核机制有助于及时发现和纠正可能存在的浪费问题,并激励食堂员工在生产加工过程中更加节约使用食材。同时,节约指数的引入也能够促使食堂管理人员和工作人员更加重视食材的合理利用,减少剩余食物的产生。

3 高校后勤制止餐饮浪费的策略效果评估

在实施餐饮浪费减少策略的过程中,数据收集和

分析起着至关重要的作用。通过收集各个环节的数据,能够全面了解餐饮浪费的情况,并对策略的实施效果进行评估和分析。首先,需要收集和记录与餐饮浪费相关的数据,包括食材采购量、菜品制作量、剩饭剩菜量、浪费指数等。这些数据能够反映食堂的浪费情况和变化趋势。通过建立统一的数据收集和记录机制,确保数据的准确性和可比性。其次,需要对收集到的数据进行分析。通过数据分析,可以识别出浪费较为严重的环节和菜品,找出产生浪费的主要原因。例如,是否存在食材采购过量、菜品制作过程中的浪费、顾客就餐习惯等问题。这些分析结果为制定改进措施提供了依据。评估策略实施效果是评估餐饮浪费减少策略有效性的重要环节。可以通过比对实施策略前后的数据,评估策略的实施效果。例如,观察剩饭剩菜量是否有所减少,浪费指数是否有所下降等。同时,还可以开展师生满意度调查、召开座谈会等方式,收集用户反馈和意见,了解他们对策略效果的评价。

结束语

通过完善制度体系、加强宣传教育、强化细节管理和制度保障等策略,高校后勤部门能够有效制止餐饮浪费。这些策略的实施需要加强组织领导、落实宣传引导、加强细节管理和建立制度保障机制。然而,策略的效果还需进行评估和持续改进,以确保取得可持续发展的成果。高校后勤部门应重视餐饮浪费问题,积极采取措施,为高校可持续发展做出贡献。

参考文献:

- [1] 闫向明.对制止高校食堂餐饮浪费行为的思考与建议[J].大众标准化,2021(06):226-228.
- [2] 李国强,刘明明,胡波,董竞,张勇.高校餐饮浪费现状和对策研究——以安徽中医药大学为例[J].高校后勤研究,2021(04):16-18.
- [3] 周波.五策并举构建制止餐饮浪费长效机制[J].产业与科技论坛,2021,20(24):205-206.
- [4] 徐美燕.基于餐饮浪费的高校后勤工作开展策略研究——评《餐饮管理(第三版)》[J].食品安全质量检测学报,2021,12(13):5486.
- [5] 黎玖高,皮光纯.构建制止高校餐饮浪费长效机制的调查与思考[J].高校后勤研究,2022(02):1-6.

作者简介:

韩璐(1987.11-),女,汉,江苏南京人,研究生,研究方向:餐饮管理,餐饮服务中心副主任。