

武汉市机关事务工作简报

(2020 年第十六期 总第 29 期)

武汉市机关事务管理局

2020 年 11 月 13 日

全市机关事务系统厉行节约 制止餐饮浪费工作交流会在汉阳召开

民以食为天，食以俭养德。习近平总书记多次强调要制止餐饮浪费行为。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！他强调，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。为认真贯彻落实习近平总书记关于“坚决制止餐饮浪费行为”的重要指示精神，深入落实国家机关事务管理局和武汉市党委关于厉行节约的安排部署，10月21日，在汉阳区政府召开了“武汉市机关事务系统深入推进厉行节约制止餐饮浪费工作交流会”。

汉阳区区委书记徐丽，汉阳区政府区长范礼奎、副区长肖永

久参加部分议程，武汉市机关事务管理局局长江贤英、副局长赵中强，及全市各区、开发区机关事务服务中心负责人参加会议。会议由市局副局长赵中强同志主持。

汉阳区副区长肖永久同志致辞，随后 15 个城区机关事务服务中心负责人汇报工作和交流，并实地参观考察了汉阳区政府机关内多个节能技改点位，分别是：由“餐见科技”展示的食堂大数据配餐系统、“飞鹿科技”展示的中央空调节能降耗综合服务项目、“国网湖北电科院”展示的节能降耗综合能源服务改造项目、“银之源科技”展示的湿垃圾处理资源化项目、“咪达环保科技”展示垃圾环保智能体系。

市局局长江贤英同志对汉阳区机关事务服务中心在厉行节约方面所做的工作给予了充分肯定，他讲到：汉阳区从科技引领、创新方法、降低成本、提高效能几方面抓手，探索并实施了很多可借鉴、可复制的政企合作新模式、解决问题的新途径。切实做到以更小公共资源投入产生更高效率、更高质量的保障服务。

江贤英同志指出：本次会议旨在贯彻习近平总书记关于制止餐饮浪费、培养节约习惯重要指示精神，用改革方式推动机关事务工作质量，用科技的手段优化机关事务管理，提高政治站位，从细节入手把机关事务做细做实。2020 年我们遭遇并战胜了新冠疫情、防汛抗洪、同时 2020 年也是决战脱贫攻坚，决胜全面建成小康社会的关键年。在这个背景下探讨如何减少资源消耗、降低运行资金、保障机关高效运行就是我们要重点研究的课题。

江贤英同志指明机关事务工作者要做到：第一要提高政治站位，进一步把推进餐饮浪费工作开展深入。第二要把握职责定位，进一步把节约型机关做实做细。第三要坚持新发展理念，进一步推动高质量发展。

与会人员实地考察了汉阳区政府机关内大数据配餐系统、中央空调节能降耗综合服务项目、节能降耗综合能源服务改造项目、湿垃圾处理资源化项目、垃圾环保智能体系等多个节能技改点位，为汉阳以科技为先，创新工作方法、提高效能，降低机关运营成本的好做法点赞。

据悉，经过“科技引领、节能技改”后，汉阳区政府机关1-9月，水、电、天然气、燃油能耗较2019年同期分别下降13.05%、17.44%、26.85%、6.31%；第三季度食堂采购成本逐月下降18%、21.95%、10.53%等，节能降耗工作成果显著。

坚决贯彻落实习总书记制止餐饮浪费重要指示 精神，武汉市机关事务系统实施强有力举措

习近平总书记对餐饮节约作出重要指示后，武汉市机关事务系统各部门积极采取有效措施，发出餐饮节约倡议，大力宣传节约光荣、浪费可耻的思想观念，破除陈规陋习，坚决抵制“舌尖上的浪费”，大力倡导“光盘行动”，改革创新服务方式，引导理性消费，树立“文明就餐，杜绝浪费”新风尚，市区各机关部门积极响应。

一、宣传勤俭节约美德，树立餐饮消费新风尚

新洲区机关事务服务中心联合区纪委监委把督促党员干部严格落实各项节约措施、杜绝浪费作为纠“四风”重要抓手，通过软硬举措向“舌尖上的浪费”亮剑，切实营造厉行节约的良好氛围。强化教育警示引导，充分利用新洲纪检监察微信公众号加强对厉行节约的宣传力度，发出勤俭节约、反对铺张浪费、“光盘”行动的倡议，引导党员干部树立节约光荣、浪费可耻的思想观念。同时，在公务接待、机关食堂管理、红白事宜等方面提出新要求，督促全区机关企事业单位和党员干部严禁用公款大吃大喝、严禁将公款吃喝转移到单位食堂、农家乐等隐蔽场所，大力倡导婚丧嫁娶从简用餐，切实绷紧节约弦。

二、创新餐饮服务方式，引导餐饮科学消费

青山区机关事务服务中心指导机关食堂合理搭配菜品、科学设计菜单，提供“半份、半价”“小份、适价”“拼盘”等服务方式，并在菜单上标明菜品食材份量，在节约的前提下满足消费者多样化需求；巧用智能收费系统监测就餐人数，根据就餐人数分多次加菜，从源头上减少浪费；厨师巧手利用食材边角余料制作小菜，用餐者根据个人口味和饭量取菜不浪费，食材采购量减少一成。

三、促进绿色厨房创建，推广绿色消费理念

武汉市“四大家”机关食堂结合武汉市高水平创建文明城市的要求，始终秉持服务为先的准则，积极探索服务新模式，创新性地建立了“机关食堂互联网+明厨亮灶”平台，采取视频监控、智能抓拍、公众监督、精准监管的方式，促进绿色厨房创建，推广绿色消费理念，在节约粮食、有效规避餐饮浪费的同时，为机关干部职工提供舒适舒心的服务，满足了市直机关干部职工“吃得饱又吃得好”的现实需求。

四、积极推进文明餐桌，培养公勺公筷习惯

江岸区机关事务服务中心积极创造条件，大力推行分餐制，不具备分餐条件的推行公勺公筷、双勺双筷制，主动根据用餐人数、菜品数量配备公勺公筷。创新公勺公筷的标识及外形设计，方便消费者辨别使用公勺公筷、私勺私筷，逐步在全社会形成公勺公筷使用氛围。

武汉市“光盘行动”不断深化，全市机关餐饮浪费现象大大减少，节约粮食已逐渐成为全市党政机关干部职工的文明共识。下一步，武汉市机关事务管理局将建立完善“杜绝浪费”长效机制，使“一餐一饭中厉行节俭”成为各级机关干部职工的日常习惯与自觉行动。

报：国家机关事务管理局，全国机关事务管理研究会，《中国机关后勤》杂志社，湖北省机关事务管理局。

发：各区机关事务主管部门，市直各单位后勤机构。

本刊地址：武汉市江岸区洞庭街127号 电话：027-82839950 邮箱：whs_jnfg@126.com