



黑龙江日报
客户端



龙头新闻
客户端

行业协会和餐饮企业 行动起来拒绝“舌尖浪费”

新华社北京8月14日电(记者王雨萧 董小红)为倡导绿色、节约的饮食习惯,杜绝“舌尖上的浪费”,近日相关行业协会和部分餐饮企业纷纷行动起来,通过发布倡议书、引导顾客合理消费等方式,积极营造节约为荣、浪费可耻的餐饮风尚。

中国饭店协会13日发布《关于制止餐饮浪费、倡导绿色消费的倡议书》,倡导饭店餐饮企业推进餐饮节约、绿色

发展常态化,通过小份菜和套餐开发、提供公筷公勺、推出分餐制服务等,引导顾客养成健康用餐方式。在订餐、点餐、加餐等环节,及时提醒顾客理性消费,并在餐后主动提供打包服务。

中国烹饪协会等四家协会近日联合美团点评发布倡议书,倡导广大餐饮服务单位自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程,全程节约,减少餐厨垃圾。机关食堂、院校供餐

单位应恪守职业道德,提倡运用大数据系统,科学进货,精准计算供餐人数,合理配餐,提示学生、教职工适度取餐,避免浪费。

针对餐饮浪费现象,中国演出行业协会网络表演(直播)分会日前发文,提示各会员企业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、暴饮暴食以及其他铺张浪费的直播行为。(下转第三版)

生态文明之光照耀美丽中国

写在绿水青山就是金山银山理念提出15周年之际



扫码阅读全文

省法学会第八次会员代表大会召开

张庆伟王文涛黄建盛出席 张苏军陈海波致词

本报14日讯(冷秀艳 记者薛立伟)14日,省法学会第八次会员代表大会在哈尔滨召开。大会选举产生了省法学会第八届理事会和领导机构。

省委书记、省人大常委会主任张庆伟,省委副书记、省长王文涛,省政协主席黄建盛出席开幕式。中国法学会党组成员、副会长张苏军,省委副书记陈海波在开幕式上致词。省委常委、政法委书记张安顺主持开幕式,并在闭幕式上讲话。省领导张雨浦、贾玉梅、李显刚、李毅出席开幕式。

张苏军代表中国法学会对大会的召开表示热烈的祝贺,向与会代表和我省法学法律工作者致以诚挚的问候。他说,近年来,黑龙江省法学会坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想

为指导,团结、凝聚广大法学法律工作者,积极投身黑龙江法治建设实践,积累了宝贵经验,取得了显著成绩。希望黑龙江省法学会在新一届领导班子的带领下,紧密结合本地实际,全面推进法学会各项工作。要旗帜鲜明讲政治,切实加强对法学法律工作者的思想政治引领;把握时代机遇,卓有成效服务法治建设与经济社会发展;大力加强自身建设,为做好各项工作提供坚强保障。

陈海波代表省委致词,强调,全省各级法学会是法治黑龙江建设的重要力量,广大法学法律工作者是全面依法治省的有力实践者和推动者。希望省法学会和广大法学法律工作者不忘初心、牢记使命,始终坚持正确政治方向,始终围

绕中心服务大局,始终注重加强法学理论研究,始终做到立德树人、德法兼修,更好发挥法治固根本、稳预期、利长远的保障作用,为决战脱贫攻坚、决胜全面建成小康社会、加快推动黑龙江全面振兴全方位振兴贡献更多法治智慧和法治力量。全省各级党委要切实加强对法学会工作的领导,为法学会履行职责、发挥作用创造更好环境和条件。

经过选举,张安顺当选为省法学会新一任会长。他在讲话时强调,法学会要牢牢把握正确政治方向,坚持党的绝对领导,团结引领广大法学法律工作者坚定不移走中国特色社会主义法治道路。要充分发挥职能作用,为我省全面振兴全方位振兴提供有力法学理论支撑和法律服务保障。要夯实基层基础

工作,全面提升组织建设水平、深入推进法学会改革、持续加强干部队伍建设,建设更加坚强有力、充满活力的法学会组织。

大会通过了《关于黑龙江省法学会第七届理事会工作报告的决议》,选举产生了省法学会第八届理事会常务副会长、副会长、秘书长、常务理事、理事,推举徐明为省法学会第八届理事会名誉会长。

又讯(冷秀艳 记者薛立伟)14日,省法学会第八届常务理事会第一次会议在哈尔滨召开,聘任省法学会第八届学术委员会主任、副主任、委员。省委常委、政法委书记,省法学会会长张安顺在会上就加强常务理事会自身建设提出要求。

浪费可耻 节约为荣·“拒绝餐饮浪费”龙江在行动

冰城餐企频亮节俭妙招

生活报14日讯“看到行动宣言,我们店内的后厨进行了讨论,想出一些小妙招,落实于日常。”省文明办、省商务厅、黑龙江日报、生活报、省餐饮烹饪行业协会、省饭店协会联合发出“拒绝餐饮浪费”龙江行动宣言后,省内各餐饮企业立刻行动,加入其中。14日,记者走访冰城大小餐饮企业看到,一些餐饮店践行宣言,想出许多节俭妙招,处处彰显节约之风。

火锅店推出“小份料”

14日,记者随机走访到幸福路名城火锅店,看到每个餐桌上都摆着“文明用餐、节俭惜福”的小桌牌,随后听到领班在对服务员培训“服务八声”:即:客人来了有迎声、客人走了有送声、客人点菜有提示少点菜杜绝浪费声、客人餐中呼唤有应声、客人餐后有提示打包声、客人买单有



菜根菜叶变小菜

道谢声、客人离席有提示带好随身物品声、客人酒后有提示勿开车声。该店宋经理介绍:“其中有两声最为重要,那就是要提示客人少点菜避免浪费,以及餐后打包。对于火锅店来说,以往蘸料比较浪



小份料

费,之前店里都备有‘蘸料专区’,主要有20几种蘸料供顾客自行选用,随意度较大,几乎桌桌都有蘸料浪费的现象。最近,为积极响应‘厉行节俭’号召,我们撤掉了‘蘸料专区’,改为每桌上‘小份料’,



扫码报料餐饮浪费现象

客人用餐过程中如果不够,服务员会再给添加,坚持半个月下来,真的大大地减少了蘸料浪费,今后我们要把这节俭之风长期保持下去。”

(下转第三版)

码上详



数字人民币将试点
哈尔滨在列!



哈尔滨征仪花园居民
写下一份特殊“停水日记”



有这些行为,不予注册!
高一新生学籍管理有新规

控灌,稻田施巧技撬动节水大战略

□文/摄 李刚 董英 本报记者 张长虹

年节水25亿立方米

省水利厅灌溉排水与节约用水技术中心主任吕纯波说,今年是他们带着调研培训团队推广这项技术的第十个年头。

我省是水稻种植大省,灌溉用水量占全省农业用水总量的98%,占社会总用水量的86%,是名副其实的第一用水大户。同时,我省又是水资源相对短缺的省份,人均水资源占有量低于全国平均水平

的二分之一。多打粮又要少用水,是亟待破解的矛盾。寻求破题,我省从农业节水开始。

2004年,省水利厅会同河海大学等院校及科研单位,在全省22个试验点开展研究,开始建立适合寒地特点的水稻控制灌溉技术模式。2010年《黑龙江省水稻节水控制灌溉技术推广实施方案》出台,水稻控制灌溉技术由部门行

亩均增收近百元

“水稻控制灌溉又称水稻调亏灌溉,是指在秧苗本田移栽后的各个生育期,田面基本不再长时间建立灌溉水层,以根层土壤含水量及土壤表相确立灌水时间、灌水次数和灌水定额的一种灌溉新技术。”省灌溉排水与节约用水技术中心

孟德宝介绍说。

水稻节水控制灌溉技术表面上看是“水”的问题,而实际上关系到“米”的问题,也就是收益问题。

9日,在北大荒农垦集团建三江分公司洮南农场一块秧田边,身兼北方绿洲稻

作研究所所长的种粮大户郭彦文,正在给同行们讲解节水控灌的秘诀:“返青地湿润,露泥不汪水;蘖初建水层,汪水不露泥;蘖后需重控,田干裂粗粃;黄熟防早衰,再灌一茬水。”

(下转第三版)



专家现场给稻农讲解节水控灌秘诀。

立秋时节,黑龙江完达山下起伏着醉人的绿色,三江平原上连绵的水稻随风摇曳。

一个由位20多位农田水利专家和技术人员组成的调研培训团队,正兵分三路奔走于鸡西、七台河、建三江和佳木斯的水稻产区,做水稻节水控制灌溉技术推广和稻农培训。

2020年,是三江平原地下水压采工作的收尾之年。按照要求,今年全省要新增水稻节水控制灌溉技术推广面积500万亩,其中三江平原地区360万亩。在疫情防控形势下,能否如期完成任务目标?8月8日—10日,记者跟随调研团队走进三江平原。