

1957年10月1日创刊

佛山启动版权精品培育行动

羊城晚报讯 记者张闻、通讯员劳燕
贞报道:为进一步提升佛山市版权社会服
务水平,培育更多版权精品,9月9日,由
佛山市版权局主办、佛山市版权保护协会
承办的佛山市版权精品培育行动启动仪式
在佛山市艺术创作院雕塑院展厅举行。

佛山市委副秘书长方华刚表示,去年
以来,佛山市决定全力推进全国版权示
范城市创建工作,今年预计将受理超
9000件版权登记资助申请,资助金额超
280万元;重新启动市级优秀版权作品认
定资助,鼓励作者们创作更多更好的精
品,“今年的市优秀版权作品认定资助,有

262件作品进行申报,我们将按照程序优
中选优,认定资助其中10件优秀作品,认
定评审工作将于本月完成。我们还注意重
拳打击各类侵权盗版行为,今年共查办涉
侵犯著作权案件6宗,刑事拘留7人,涉案金
额共计超过520万元,力求在佛山形成良好
的保护版权、激励创新的良好社会氛围。”

为进一步增强著作权人获得感,佛
山市版权局决定实施“致敬版权大师
培育版权精品——版权精品培育行动”,
旨在面向有分量有影响力版权相关领域
作者,推出系列专业化、个性化的服务,
强化作品的版权保护、管理和运用。

当天活动上,由佛山市版权局制定的
佛山市版权精品培育行动服务计划发
布,该计划将开展三年,每年确定35名已
被本领域内国家和省相关权威组织认定的,
或曾获得国家和省、市重要奖项的,在
相关领域有较高影响力的设计师、工艺美
术大师、非遗传承人等重点服务对象。针
对版权大师对版权不熟悉,忙于创作没有
时间管理版权的问题,市版权保护协会成
立专业的团队,为创作者提供涵盖版权创
作、保护、管理及运用的全方位定制化上
门服务。预计通过三年的服务,佛山市版
权登记量、版权精品库将大幅提升与充实。



佛山新闻

2020年9月 10 星期四

A13



佛山持续推进“光盘行动”

坚守“粮”心拒绝“剩宴”,节约精神深扎市民心中

餐饮店提醒顾客适量点菜

在位于佛山印象城的湘南厨房,记者
在餐厅看到,餐桌上方碟有剩菜。市民
张先生正在这家餐厅就餐,他告诉记者,
“光盘行动”已经从节约粮食向倡导一种
新颖理念的生活等各方面渗透。给张先
生留下深刻印象的是,餐厅服务员会根据客
人的需要,在每张桌子上放上提示牌,提醒客
人适量点餐,以达到更好的用餐体
验。

作为佛山湘菜馆连锁店的代表,湘南厨
房创始人谭俊亮表示,他们从事餐饮行业多年,
最看不惯的就是铺张浪费,看到浪费心
里面就很难受。从他创业开始,并提出
“超级性价比”的理念,想方设法地去帮客
人节省。

据介绍,餐饮店按照客人吃的量来定
制菜品、定制价格,同时精简调配,凸显主料,
这样做的目的就是尽量让客人碟子里的
菜吃完,一点也不剩。

谭俊亮说,他们的菜品分为

大中小份,客人在点餐多点时,他们
要求服务员一定要提醒客人,譬如三个人
吃饭不会让其点超过四个菜,为了满足部分客
的需求,后来他们还推出了半份菜。这样
做只为了让客人吃饱吃好即可,又不用多花钱。

值得一提的是,他们所有店铺米饭都不收
费,但如何能做到节省呢?谭俊亮表示,他们第
一次添饭,按照人数给大小桶,客人如果
再需要添饭,则单独给一小碗,这样就做到
管饱但又不浪费。

不仅如此,今年疫情期间,他们还推出半
成品系列,客人网上下单,他们精简配
料,提供菜式秘方,这样一来,客人在家就能
做饭菜,而且不会多买,既节省钱又不浪费。

除此之外,他们内部员工实行包住,为此,
特意颁发了节省粮食的规章制度,每一餐吃什
么,员工报自己喜欢的菜和饭量,这样一来就
没有剩菜,员工们也吃得好。

文/图 羊城晚报记者 欧阳志强 李斯睿

推出“小份菜”供顾客选择,引导消费
者“剩餐打包”,餐厅门口和每张桌子都放
上“注意节约”的小牌子……记者近日走访
佛山多家餐厅发现,随着“厉行勤俭节约、
反对铺张浪费”的光盘行动深入开展,这种
对节约精神的宣传,正在逐渐从宣传督导
成为一种餐饮服务人员和消费者的共同习
惯,深扎市民心中。



顺德一高职学校启用智慧食堂 智能分析饮食结构减少浪费



点餐过程
方便快捷,有
效减少浪费

羊城晚报讯 记者张韬远

摄影报道:将餐盘放在对应取餐位,每加
入一定量的饭菜,系统显示屏则以克为单位显
示出菜品价格……在教师节来临前,9月9日,
顺德职业技术学院的“集菜菜—幸福智慧餐厅”正
式开业,并邀请顺职院全体1000名左右教师免费就餐。

据了解,幸福智慧餐厅是顺德职业技术学院今年8月引进,对原有食堂进行升级改造,
打破了传统食堂就餐模式,自助点餐、智能称重、无感支付、自动结算,并能分析饮食结
构,传播健康饮食理念,践行“厉行节约,反对浪费”号召。

9日,记者在该餐厅看到,幸福智慧餐厅内窗明几净,设有中餐、西餐、日料、烧烤、凉
菜等上百种菜式。还有各色水果、饮料任君取用。中午11点半左右,幸福智慧餐厅内,前
来就餐的教师多了起来。

据鸿骏集团董事、副总裁张治钊介绍,智慧餐厅从取餐开始就自动化,就餐者自主点
餐,自助结算,食堂后勤人员无需为就餐者提供点餐、送菜等服务工作,提升了食堂运营
效率。同时就餐模式以按需取量的方式替代传统的按份取量,智能称重,点餐过程方便
快捷,有效减少了粮食浪费。

不仅如此,餐厅还将通过大数据分析,
将汇总所有菜式的热量、蛋白质、脂肪等营
养数据,分析其就餐喜好、消费数据变
化趋势,让食堂能及时对菜品结
构做出科学性调整,为就餐者提供针对性的健康
饮食建议和个性化的生活指导。

据了解,顺德职业技术学院去年进入全国
“双高计划”三十强,作为生长在改革热土的高校,在后勤保障方
面也应该走在前列,为师生提供更优质的服务保障。”夏伟表示,智慧
餐厅是未来社会发展方向。

据鸿骏集团董事、副总裁张治钊介绍,智慧餐厅从取餐开始就自动化,就餐者自主点
餐,自助结算,食堂后勤人员无需为就餐者提供点餐、送菜等服务工作,提升了食堂运营
效率。同时就餐模式以按需取量的方式替代传统的按份取量,智能称重,点餐过程方便
快捷,有效减少了粮食浪费。

顺德职业技术学院院长夏伟表示,智慧
餐厅是未来社会发展方向。

据了解,顺德职业技术学院去年进入全国
“双高计划”三十强,作为生长在改革热土的高校,在后勤保障方
面也应该走在前列,为师生提供更优质的服务保障。”夏伟表示,智慧
餐厅是未来社会发展方向。