

中国赴阿塞拜疆抗疫医疗专家组凯旋

本报讯 8月17日晚,由国家卫生健康委组建、四川省卫生健康委选派、四川大学华西医院10名专家组成的中国赴阿塞拜疆抗疫医疗专家组凯旋回国。阿塞拜疆驻华大使阿克拉姆·杰纳利,省卫生健康委党组书记沈骥,四川大学华西医院副院长王坤杰、黄进等在机场迎接。

据悉,应阿塞拜疆政府邀请和国家统一部署,8月4日,由四川大学华西医院10名专家组成的中国赴阿塞拜疆抗疫医疗专家组从成都启程,携带中国政府捐赠的医疗救治物资等飞赴阿塞拜疆,协助开展新冠肺炎疫情防控工作。



赴阿塞拜疆的中国专家于8月17日晚抵蓉 省卫健委供图

唱好双城记 建设经济圈 探索构建关键核心技术攻关新型体制 川渝将推出首批联合实施重点研发项目

8月13日,笔者从省科技厅获悉,为加快构建成渝地区关键核心技术攻关新型体制,该厅与重庆市科技局协商,即日起正式启动2020年度川渝联合实施重点研发项目申报工作。这是川渝两地首次联合推出合作实施的研发项目。

笔者了解到,川渝联合实施的重点研发项目以人工智能、大健康两个共性领域合作为切入点,加强关键核心技术攻关新型体制的研

究探索。该批支持方向共7个,每个拟支持1~2项研究,财政经费资助不超过200万元。笔者注意到,这批科研项目凸显了川渝两地携手建设协同创新共同体的决心。从支持方向来看,这批项目由两地共同确定、同步发布,主要以人工智能、大健康两个领域为突破,聚焦两地产业发展共性需求。从申报方式来看,指南发布后,四川、重庆所在地的单位分

别向各自科技主管部门申报项目,每个项目都必须有对方团队参加申报。从出资形式来看,这批项目积极探索科研资金跨省使用模式,由川渝两地共同出资2000万元,计划支持一批川渝合作项目,引导两地创新主体强化协同创新,力争在产业转型升级瓶颈问题上取得突破。从管理方式来看,双方共同对项目实行全过程绩效管理,加强对项目执行情况

的监督检查,确保取得预期的效果,为川渝协同创新积累经验。省科技厅相关负责人表示,此举标志着成渝地区向增强协同创新发展能力、加快建设具有全国影响力的科技创新中心又迈出坚实一步。下一步,两地将聚焦产业需求,将联合科研逐步向纵深拓展,并强化市场导向的科技成果转化,推动形成高效分工、错位发展、有序竞争、相互融合的创新合作局面。(徐莉莎)

图片新闻

高温下的坚守

8月以来,受持续高温天气影响,广安市华蓥片区电网负荷连日攀升。为确保华蓥市城区、8个乡镇以及区域内煤矿、工矿企业的供电,川煤集团广能电力公司运行维护中心坚定履行着24小时全天候抢修服务的承诺,确保抢修工作及时、安全、优质,为电网安全运行和群众正常用电提供了强有力的保证。

(贺全明 段小刚 摄影报道)



别让盛宴变“剩宴”

“毕竟请客嘛,肯定要让大家吃好喝好。”8月15日,刚在成都办完婚宴的曾晴(化名)说,作为东道主,“自己最担心客人不够吃。”

据2018年发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》显示,大型餐馆食物浪费量较高,原因在于朋友、商务聚会比较多,在点餐中更加注重“面子”而不是“肚子”。8月15日~16日,笔者走访调查省内多个

大型聚餐活动现场发现,“吃不完”很普遍,“打包带走”较少见。

799元共20道菜。生日宴会结束后,桌上的菜品大多没有吃完,大展鸿福鸡、水晶仔兔拼肘花等“大菜”剩了一大半。

笔者走访多个酒店发现,绝大多数宴会厅都没有张贴“节约粮食,杜绝浪费”“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”等标语,以提醒客人不要浪费;服务员主动询问客人是否打包的情况也比较少见。

值得欣慰的是,酒水剩余的情况比较少。宴会主人会主动将未喝完的酒水、饮料汇集后带走,还有客人将散落的瓜子花生捡起,以免浪费。

盛宴成“剩宴”
传统消费习惯在作祟,应实行分餐制

主人希望能够热情地招待客人,并把诚意体现在分量满满的菜品上。“不管是婚宴、寿宴还是宝宝宴,大型宴会之所以变成‘剩宴’,主要还是受传统消费习惯的影

响。”省旅游饭店行业协会秘书长李建军表示,宴会的菜品搭配都是有讲究的,按每桌10人计算,一桌宴席的饭菜都会超出客人的食量。

德阳某酒店财务总监宋帆对此表示认同。他认为,宴席在日常生活中具有“稀缺性”,人们往往对其抱有期待心理;同时,宴席又通常与婚丧嫁娶、生辰乔迁等大事相关,因此筹备者会非常重视菜品的质量和数量。

记者调查7家酒店后发现,20道菜是一桌婚宴的“标配”,其中包括6至8道凉菜,10至12道热菜,以及点心、水果等,因此食物浪费现象就更为严重,有时宴会剩菜占总量的近半数。如果不打包,就只有倒掉。”李建军说。

>> 探讨
大型宴会逐步转为分餐制,如何?

避免宴会上的浪费,有可行办

法吗?

李建军认为,若大型宴会逐步转为分餐制,菜品由此减少,会更符合客人的实际饭量,是一种有效避免大量饭菜剩余的办法。成都红杏酒家紫荆店前厅经理吴绍成表示,酒店方可以通过改良菜品、传递理念、引导打包等方面进行改变。“首先是把菜的味道做好,只有‘合胃口’,才能‘洗干净’;其次,在客人点菜试菜时,应主动传递‘重品质轻数量’的理念;此外,酒店员工还需主动询问客人是否需要打包。”

“对很多宾客来讲,吃宴席打包,会有点不好意思,因此宴会上打包的实际效果并不算理想。”省饭店与餐饮娱乐行业协会秘书长吴韵琴表示,要从根本上解决宴会上的浪费现象,改变消费氛围是关键,“‘节约’‘光盘’等理念仍需长期倡导才能深入人心,从而自觉杜绝舌尖上的浪费。”(古蓉媛 范菱 余如波)

声音

SHENG YIN

大型聚餐活动现场发现,“吃不完”很普遍,“打包带走”较少见。

>> 调查

“吃不完”成常态

10个人吃20多道菜,剩的菜都倒掉

8月15日,笔者来到位于成都市创业路某大型酒店内的婚宴现场。待宴会完毕、多数客人离场后,笔者看到,每张餐桌上还有大量菜品剩余。其中一桌上,牛腩、清蒸鱼、凉拌鸡、卤肉等均吃了不到一半。

随后,笔者来到成都市二环路西段的一家酒店宴会厅,同样看到浪费现象。“一桌10人,20多道菜肯定是吃不完的。基本上每桌会剩四分之一至三分之一的饭菜,这些全部都要倒掉。”工作人员表示,客人主动打包的情况比较少见。

在德阳,大型宴会上“吃不完”的现象也是常态。15日,杨华(化名)在德阳市区东一环路某酒店举办了生日宴会,一共14桌,每桌

四川科技报

分类公告(专栏)

咨询热线:181-1658-2798(微信同号)

QQ:245.446.5850 欢迎咨询刊登

省级媒体 权威发布 每周三、周五出版

各类遗失/减资/声明/
清算/注销/环评公示/
催收/拍卖等

律师提示:本报仅为供需双方提供信息平台,所有信息均为刊登者自行提供。客户交易前请查看相关信息和证据。本报不对所刊登信息及结果承担法律责任。

分立公告

根据本公司2020年8月12

成都市优尚佳贸易有限公司

财务专用章(编号:5101095170

本人毕建欣(身份证证号3309041

97905160324)不慎遗失成都心

怡房地产开发有限公司开

设成都恒大天府半岛大二期一B

本人毕建欣(身份证证号3309041

97905160324)不慎遗失成都心

怡房地产开发有限公司开

设成都恒大天府半岛大二期一B

本人毕建欣(身份证证号3309041

97905160324)不慎遗失成都心

怡房地产开发有限公司开

设成都恒大天府半岛大二期一B

岁的股东会决议,四川省顺润中

药材有限公司拟以存续分立形

式成立为四川省顺润中药材有

限公司和四川省嘉

好致远中药材有限公司。

四川省顺润中药材有限公司分立前

的注册资本为100万元,分立后

的注册资本为50万元;四川省

顺润中药材有限公司注册资

本自公告之日起45日内,

前来本公司办理有关手续,

逾期责任自负,特此公告。

四川省顺润中药材有限公司

正副本遗失作废。

四川省顺润中药材有限公司