



零废弃餐厅体验活动



幼儿园的孩子们参与“有机肥料”生态蔬菜种植活动

故宫零废弃餐饮文化周： 培养节约意识，呼吁全民参与

■ 本报记者 李庆

在第43个世界粮食日之际，故宫博物院与万科公益基金会共同发起的“故宫零废弃”项目迎来了新的里程碑：以“珍惜每粒不丢弃”为主题的“第三届零废弃餐饮文化周”，通过一系列活动向公众展示了故宫博物院的创新绿色餐饮模式，以及倡导厉行节约、杜绝粮食浪费的决心，为全国粮食安全宣传周增添了一道独特的风景线。

经过三年实践，该项目让“自带杯”“光盘行动”“减少一次性塑料餐具”“垃圾分类”等低碳生活习惯在故宫观众和职工中逐步养成。而这一届餐饮文化周活动通过沉浸式体验的方式，让更多人深入理解了零废弃和节约粮食的重要性。

小手拉大手 深度体验零废弃

在故宫餐厅景运门店内，由北京市第一幼儿园组成的30组亲子家庭日前使用故宫生态堆肥处理园林绿化垃圾后产生的“有机肥料”，开展了一次生态蔬菜种植活动。孩子们认真聆听老师讲解生态堆肥的过程，亲身体会种植蔬菜的乐趣，了解如何从源头上“节粮减损”。

这些家庭及孩子还体验了故宫零废弃游览线路。线路的起点位于故宫箭亭广场两侧的“故宫零废弃生态堆肥花坛”。据介绍，花坛借用南侧文华殿“花”“华”“画”的文化属性，从宫廷花鸟画藏品中提炼生物多样性等要素，点缀以堆肥箱、蚯蚓塔、昆虫屋、生态池等生态设施，打造了一个富有东方美韵、兼具生态功能的微型生态系统——“文华生趣·花鸟卷”。

在游览线路中，志愿者还讲解了故宫古建筑以及宫廷生活中的“零废弃”巧思：如乾隆时期将旧铜熔掉制作太平缸回收利用，隆宗门海墁甬路修缮时严格控制、管理建筑材料，以及古人储冰用冰、资源调配的秘诀等。此外，零废弃游览线路还设置了“古文字X零废弃”打卡点。游客通过扫描故宫院内垃圾桶海报中的二维码，可以学习甲骨文以及垃圾分类知识，同时打卡集章，获得纪念品。

一场种植活动、一趟零废弃路线游览，让孩子们深刻体会到了故宫博物院厉行节约、低碳环保的浓厚氛围，增强了整个活动的互动性和公众参与感。

曾晨是参与活动的代表之一。她坦言：“今天研学走的故宫零废弃路线非常新颖，尤其是生态花园令人印象深刻。除了学到环保知识，最主要的是增强了孩子勤俭节约以及环境保护意识，用有趣的方式告诉孩子原来垃圾分类后可以变废为宝。”她认为，这种教育比书本教育更有立体化的感受，能够让孩子们更加深刻地理解节约粮食和环保的重要性。

“通过这个活动，节粮减损、健康消费等倡导得以更加具象化，让大家认识到‘一粥一饭，当思来之不易’更深刻的含义。”北京第一幼儿园大二班班主任陈曦表示：“活动的开展，让孩子们意识到这些不是只有长大了才能做，不是只有大人才能做，他们也是可以参与进来的，可以用自己的行动去改变。”

陈曦的这番话正是故宫零废弃餐饮文化周活动想要传达的核心信息：每一个人都是环境保护的参与者，都应当积极参与节约行动，共同守护我们的地球家园。

万科公益基金会项目经理贾如婴表示，开展亲子家庭深度体验活动，目的是想通过小手拉大手的形式，加强儿童、家庭及周围的人对节约粮食和零废弃理念的认识。

让零废弃理念向公众延伸

在“第三届零废弃餐饮文化周”期间，为了让公众更深入地了解和体验“零废弃”理念，故宫餐厅景运门店、冰窖餐厅、冰窖咖啡还特别推出了“沉浸式”零废弃餐厅体验活动。在体验活动中，餐厅内部陈设与故宫博物院馆藏文物——清·蒋淑绘制的《丰盈和乐图》扇页相结合，倡导“合理点餐，低碳生活”“珍惜每粒不丢弃”理念。

走进餐厅，顾客会被海报、点餐台卡、筷子套、餐巾纸盒等处的设计吸引。“合理点餐，低碳生活”“珍惜每粒不丢弃”等宣传语，不仅传达出勤俭节约的重要性，更将这种理念融入日常生活中。在微博平台，“故宫零废弃”的话题也吸引了大量用户参与。通过这样的方式，用户能够更加深入地了解“节粮减损”“健康消费”等文明倡导的含义，也更加深刻地认识到“一粥一饭，当思来之不易”的道理。

贾如婴坦言，活动的最终目的并不是让人们了解和短暂参与，而是让每一个人都能够意识到自己的行动对于环保的重要性，让零废弃成为日常生活的一部分。“只有这样才能真正实现零废弃的目标。”

谈及如何将零废弃理念更广泛地传播出去，陈曦表示，此次活动的安排充分考虑了孩子们的认知能力和接受程度，制作

的符合孩子认知发展的小册子，内容富有趣味性和教育意义，在吸引孩子们注意力的同时，让他们更加深入地了解零废弃的理念和实践方法。

“这些小册子我们带回幼儿园后将进行二次制作，在幼儿园各班级进行传阅，同时让参与此次活动的孩子们进行讲解和展示，将这一环保理念传播给更多的同龄人。与此同时，小册子还可以走进社区、胡同，让更多的人了解到零废弃的重要性。”陈曦认为，通过这种方式，不仅可以培养孩子们的环保意识，还让他们成为环保理念的传播者，真正做到了将环保理念深入人心。

同样的问题，曾晨的建议也很具有借鉴意义：“可以将相关的环保知识投放在电视、视频等平台，让更多的小朋友能够接触到。”她希望类似活动可以经常开展，让更多的小朋友能够亲身体验和感受这个世界，更好地教育和启发孩子们从小养成节约粮食和环保的好习惯。

推动文旅行业绿色发展

据贾如婴介绍，故宫零废弃项目自2020年1月发起以来，逐步在故宫博物院实践“零废弃办公”和“零废弃游览”。项目以减量化、资源化、无害化为原则，对故宫博物院非开放区域和游览区域进行废弃物的合理管理，提高了资源利用率，将故宫博物院打造成为国际领先的零废弃博物馆。

同时，项目通过各项宣传体验活动，倡导故宫博物院观众及更大范围的社会公众关注并践行垃圾分类行动。“这一届‘餐饮文化周’活动之所以把主题定为‘珍惜每粒不丢弃’，正是为了积极响应国家号召，同时让更多人了解在旅游场景中的餐饮浪费问题。”贾如婴说。

为了解决旅游场景中的餐饮浪费问题，万科公益基金会与

故宫博物院共同设计，在三个餐厅中设置了相关的提示和指引，从进餐厅开始，在点餐的每一个环节都会有相应的提示，包括节水、节约纸张、使用自带餐具、剩食打包、垃圾分类等，旨在培养游客的环保和节约粮食的意识。

贾如婴告诉记者，为了让更多人了解和参与这一行动，万科公益基金会还邀请清华大学共同建立数字化平台，用来记录和统计院内产生的各类垃圾的数量和种类，以便更好地进行管理和优化。

然而，实现零废弃并非易事。贾如婴表示，活动推广过程中面临许多挑战。“首先，要调动餐厅的热情和积极性，通过调研、培训等，对餐厅的零废弃升级意愿和举措进行摸底，在潜移默化中引导餐厅理解并接受零废弃的理念和做法。其次，由于旅游环境中人们的关注点较为分散，对于环境的重视程度相对较低，因此需要采取更有吸引力的方式来吸引他们的注意力。比如，可以通过设置一些互动性的体验活动或者小游戏来引导游客关注，并提醒他们自带水杯、不要把废弃物扔在故宫等。”

她谈到：“故宫零废弃”项目对于万科公益基金会来说，不仅是在环保维度上的专业工作，同时也是一次在文旅场景下的互动创新。“通过与故宫博物院的合作，将环保理念融入其中，推动文旅行业的绿色发展。”

未来，万科公益基金会希望能够借助自身专业优势和经验，与故宫博物院一同努力，推动零废弃理念的普及和推广，为建设一个更加美好的世界贡献力量。“接下来，我们需要做的就是将这个活动推广到更广泛的范围，让更多的人了解并参与到零废弃的实践中来。只有这样，才能够真正实现我们的目标——让每一个人都能够珍惜每一粒粮食，不浪费一丝一毫。”贾如婴总结道。