

餐饮企业厉行节约实施指南

2023 - 03 - 21 发布

2023 - 04 - 01 实施

目 次

前言 II

1 范围 I

2 规范性引用文件 I

3 术语和定义 I

4 基本要求 II

5 社会餐饮 II

6 宴席 II

7 自助餐 II

8 外卖 II

9 集体食堂 III

10 家庭用餐 III

11 宣传引导 III

12 持续改进 III

参考文献 IV

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由山西省商务厅提出。

本文件由山西省商贸标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西省饭店业商会。

本文件主要起草人：樊乐平、王晓奇、罗秀艳、潘建民、王建昌、李启明、冯牡丹。

餐饮企业厉行节约实施指南

1 范围

本文件规定了餐饮企业厉行节约的术语和定义、基本要求、社会餐饮、宴席、自助餐、外卖、集体食堂、家庭用餐、宣传引导、持续改进。

本文件适用于餐饮企业厉行节约。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40042-2021 绿色饭店经营和管理

SB/T 11046 建设节约型餐饮企业规范

山西省预防和制止餐饮浪费规定（2021年1月15日山西省第十三届人民代表大会常务委员会第二十二次会议通过）

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

DB/T 2439 绿色餐饮经营管理规范

DB/T 2437 绿色餐饮储存管理规范

DB/T 2438 绿色餐饮加工管理规范

DB/T 2440 绿色餐饮服务管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业厉行节约

在符合饮食基本需求的前提下，全社会范围内倡导的以提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少用餐浪费为主要内容的行为规范。

3.2

社会餐饮

专业经营现时烹调加工销售饮食制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的单位。

3.3

集体食堂

设于单位内部，具有相对独立的原料存放、加工操作、备餐和提供集体就餐空间的场所。

3.4

半份菜

平时提供菜肴标准分量的1/2。

4 基本要求

- 4.1 应当建立餐饮节约管理制度，按照 SB/T 11046 要求提供餐饮服务。
- 4.2 应倡导分餐制、公勺公筷制，分餐制服务应符合 GB/T 39002 要求。
- 4.3 应积极进行绿色标准体系构建，储存执行 DB/T 2437 标准，加工执行 DB/T 2438 标准，服务执行 DB/T 2440 标准，经营执行 DB/T 2439 标准。
- 4.4 应在显著位置标识“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”“节约用餐、适量取餐”等宣传标语。
- 4.5 应明示消费项目和收费标准，不应设置最低消费或者以包间费等方式变相设置最低消费额。
- 4.6 应提醒消费者合理点餐，不应误导、诱导消费者过量点餐。
- 4.7 应有对邻近保质期餐饮食材的动态管理制度，避免造成浪费。在确保安全的情况下，将临近保质期的餐饮食材进行捐赠、分发或者降价处理。
- 4.8 应将餐厨垃圾交由有资质的企业或者自行资源化处理，不得随意处置。
- 4.9 应积极采用信息技术手段分析就餐人数和用餐习惯，对餐饮食材采购、运输、储存等进行科学管理，及时调整餐饮品种和供应数量。
- 4.10 应有对节约用餐的消费者给予优惠奖励的措施。
- 4.11 应采用新技术、新工艺、新装备推进预防和制止餐饮浪费，有条件应对设施设备进行升级改造。

5 社会餐饮

- 5.1 应建立健全预防和制止餐饮浪费规定，将厉行勤俭节约、反对餐饮浪费纳入员工职业培训内容。
- 5.2 应提供符合节约要求的标准化菜品，在菜单上标注餐品分量、建议消费人数等信息，提供半份菜，合理配置不同规格餐具，推行适合不同群体的套餐。
- 5.3 应在点餐、加餐时提醒消费者适量点餐，发现消费者明显过量点餐时提醒劝告，在消费者用餐后提示打包剩余饭菜。
- 5.4 连锁餐饮宜建立中央厨房，采用集中配餐。

6 宴席

- 6.1 应倡导婚丧嫁娶等红白喜事从简用餐，家宴宜推行简约实惠的宴席套餐。
- 6.2 应科学设计菜单或者套餐，不应以提供套餐服务的方式推销过量宴席。
- 6.3 应合理安排宴席流程和餐台数量，引导消费者根据用餐人数理性订餐、合理消费。
- 6.4 应根据用餐人数和预订需求提出合理点餐建议，主动告知消费者菜品份量。

7 自助餐

- 7.1 应主动告知消费者用餐规则，提醒消费者按需、少量、多次取餐，对由特殊食用要求的餐饮食品进行说明。
- 7.2 应提供小盘取餐服务。

8 外卖

- 8.1 应以明显方式提示消费者按需下单、适量点餐，向消费者提供餐饮食品份量、规格、建议消费人数等息。
- 8.2 应建立网络订餐节约引导机制，不应诱导非理性消费。
- 8.3 网络直播等宣传活动应进行拒绝浪费、健康饮食的提示，制止浪费食物的行为，制止“吃播”、假吃、催吐、猎奇等宣扬量大多吃、暴饮暴食等不健康饮食方式。

9 集体食堂

- 9.1 应运用数字化手段实行用餐人员动态管理，宜建立电子订餐报餐平台，精准统计用餐人员，按用餐人数采购、配餐。
- 9.2 应建立反对餐饮浪费巡查制度，开展日常巡视检查，对浪费行为给予批评教育。
- 9.3 应标注食品热量、营养数值，提倡职工适量取餐，健康饮食。
- 9.4 应实行自助点餐、计量收费，宜提供小份餐饮食品，方便用餐人员选取。

10 家庭用餐

- 10.1 应当传承勤俭持家、艰苦奋斗优良传统，养成珍惜粮食、健康饮食的良好习惯。
- 10.2 应根据家庭就餐需求采购食材并妥善保存、合理加工，减少食材食物的浪费。
- 10.3 外出就餐应合理点餐、适量取餐、文明用餐、打包剩餐。

11 宣传引导

- 11.1 应固定每年1月为厉行勤俭节约、反对餐饮浪费宣传月。
- 11.2 应通过公众号、自媒体、短视频等融媒体产品，开展“厉行勤俭节约、制止餐饮浪费”的主题宣传。
- 11.3 应定期开展新时代文明实践生活宣传教育，营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围。
- 11.4 应培养节约型企业文化，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。
- 11.5 行业协会应在进行反对餐饮浪费倡议活动，并纳入行业自律公约中。

12 持续改进

- 12.1 应有全社会厉行节约监督机制，发动全社会力量对供餐单位进行监督。
- 12.2 对供餐单位宜建立厉行节约评价制度，实施自我监督，并不断改进。
- 12.3 供餐单位应进行持续改进，形成厉行节约，反对浪费可持续机制。
- 12.4 行业协会应建立厉行节约供餐单位公示机制，对厉行节约先进企业进行公示和表彰。

参 考 文 献

[1]商务部、中央文明办、发展改革委、教育部、生态环境部、住房城乡建设部、人民银行、国管局、银保监会《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》（商服贸发〔2018〕17号）

[2]山西省预防和制止餐饮浪费规定（2021年1月15日山西省第十三届人民代表大会常务委员会第二十二次会议通过）

[3]山西省商务厅、文明办、发展改革委、教育厅、环境保护厅、住房和城乡建设厅、人民银行太原中心支行、机关事务管理局、银监会、保监会《关于推动绿色餐饮发展的通知》（晋商服〔2018〕215号）
