

反对浪费，从一粥一饭做起

新版《餐饮业促进和经营管理办法》6月15日起实施

全国餐饮年收入已达 5.57 万亿元，占社会消费品零售总额的比重超过 11%。中餐、西餐，炒菜、火锅，正餐、小吃，餐饮业经营主体逾 1000 万家，丰富着百姓的味蕾，也消费了相当规模的粮食、肉类、蔬菜等。

近日，《餐饮业促进和经营管理办法》（以下简称《办法》）由商务部、国家发展改革委联合发布，将于 2025 年 6 月 15 日起实施。其中，细化反食品浪费有关要求成为新版《办法》的一大看点。

每年分析评估，避免“舌尖上的浪费”

《办法》在反对食品浪费方面有哪些新要求？据商务部服贸司负责人介绍，细化反食品浪费有关要求集中在 3 方面：

一是落实《中华人民共和国反食品浪费法》规定要求，明确餐饮服务经营者在食材管理、引导提醒、餐食及服务提供等方面以及团餐和宴席服务、自助餐服务、外卖服务等场景的反食品浪费要求。二是从优化用餐需求

分析、充实菜单信息、配备公勺公筷、提供打包服务、给予光盘奖励等方面鼓励和引导餐饮服务经营者加强反食品浪费工作。三是增加行业协会在制止餐饮浪费方面的有关要求，并简化其他关于行业协会的一般性职责表述。

《办法》施行后，国家发展改革委将加强对全国反食品浪费工作的组织协调，会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署下一步工作。

临近中午，位于北京什刹海附近的马凯餐厅店内座无虚席。“我们家招牌菜现在都是半份起售，您可以适量搭配点单。”服务员热情地招呼着人们点菜。这家北京华天集团旗下的热门餐厅，已将避免浪费的要求融入到了日常经营之中。

怎样才能引导客人合理点餐

北京华天集团在业内率先提出以“口”为单位的量化饮食服务方案——“38 口行动计划”。“经过长期观察，我们发

现大多数成年人平均每顿正餐的食量是 38 口。因此，在前端，我们推行‘38 口’服务标准，点餐系统显示每道菜口数及总口数，服务员提醒适量点餐；在后端，我们备菜时采用‘克口转换’控制菜量，积极推出平价小份菜和 2—3 人套餐。”张雪肖说。

广西螺霸王供应链有限公司总经理吴秋阳说，随着螺蛳粉火锅走俏，越来越多外地游客来柳州打卡。很多人出于好奇，看见什么菜都想尝尝，容易造成浪费。“我们针对不同人群，推出了不同的菜品、菜量以及点餐模式。

下足绣花功夫，“现需现采”减少损耗

减少食品食材过程损耗，既是反对浪费的现实要求，又是餐饮业降低成本、增厚利润的一个重要抓手。

《办法》第十一条明确提出“鼓励餐饮服务经营者运用信息化手段分析用餐需求，对食品采购、储存、加工等进行科学

管理，提高食材利用率”。

采访中发现，除了前端服务发力之外，不少餐饮店家都在后厨供给端下足绣花功夫，实现降本增效。

有的通过“现需现采”模式降低食材损耗。有的分批下厨把控“上菜节奏”。还有的优化食材利用推出实惠套餐。

消费观念转变，摒弃“摆阔讲排场”

一粥一饭，当思来之不易。如今，越来越多消费者认为，外出就餐“摆阔讲排场”反而不如“光盘行动”更有面子。

“我反对‘请客点菜吃不完才是热情’，也反对店家单纯以‘菜量大’作为卖点吸引顾客。其实餐饮业可以本着现点现做、少量精作，通过提升菜品质量让大家感觉吃得值。”家住安徽合肥的程永翔说，现在不少餐饮店家开展光盘抽奖送代金券、电影票之类的优惠活动，让消费者更有积极性去避免食品浪费，也增加了就餐的趣味性。

福建厦门的钱梓程坦言，

以前吃自助餐时容易有“多拿多吃才回本”的心态，现在看到自助餐商家防止浪费的举措，自己的消费观念也随之变化。“厉行节约，就应该从一粥一饭做起。即便是不限量的自助餐，我们也应该更多关注菜品种类、特色与质量。现在，部分自助餐厅对热门菜品实行‘一次取一份’的供应机制，还有不少自助餐厅通过收取押金的方式来提醒消费者避免浪费。这些都是有效的举措。”他说，今后，自助餐厅也可以采取减少用餐时间、丰富入场价位等方式，为消费者提供更多选择。

对明显过量点餐的消费者进行提醒、主动提醒消费者在餐后打包剩余食品、张贴或者摆放反食品浪费标识……《办法》提出的要求明明白白，店家的举措实实在在。

业内人士普遍认为，反对浪费举措限制了顾客多点、商家多卖的短期冲动，但从长期看，这有利于餐饮业实现更加健康的发展。

据《人民日报》（海外版）

· 公益广告 ·

财会信报社 宣



俭以养德 杜绝穷奢



大地馈赠 拒绝浪费

中宣部宣教局 中国文明网