

中华人民共和国商务部 中央精神文明建设指导委员会办公室

特 急

商服贸函〔2017〕385号

商务部 中央文明办关于推动餐饮行业深入开展 “厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作的通知

各省、自治区、直辖市、计划单列市及新疆生产建设兵团商务主管部门、文明办，中国烹饪协会，中国饭店协会：

为贯彻落实习近平总书记关于“推动形成绿色发展方式和生活方式”的重要指示精神，践行新发展理念，在全社会大力倡导绿色生活、反对铺张浪费，推动形成节约适度、绿色低碳、文明健康的生活方式和消费方式，商务部、中央文明办决定推动餐饮行业深入开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作。现就有关事项通知如下：

一、持续推进餐饮节约行动

(一)减少宴席浪费。针对宴席浪费较为严重的现象，餐饮企业在提供宴席服务时，既要尊重顾客消费需求、又要体现绿色生活方式要求，科学设计菜单或套餐，合理安排宴席流程和餐台数量，切实提升餐品和服务质量，引导顾客理性定餐、合理消费。严禁餐饮企业借提供套餐服务的方式推销过量的宴席，切实减少食品浪

费。

(二)深化餐饮节约。认真坚持近年来开展餐饮节约活动的有效做法,积极探索餐饮节约的新途径、新方法,推动餐饮节约活动常态化。鼓励餐饮企业在餐厅醒目位置张贴节约标识,在菜单上标明食材份量,在套餐上注明建议消费人数,并根据顾客要求提供大、中、小份量的餐品。继续深入推进“光盘行动”,鼓励餐饮企业根据人数和餐品份量主动提醒顾客适量点餐,对餐品种类提出合理建议;提供打包餐盒,适时提醒顾客打包。

(三)规范自助取餐。针对自助餐浪费等问题,学习借鉴国内外有益经验和做法,鼓励自助餐企业试行服务押金等措施,提醒顾客按需、少量、多次取餐,增强顾客节约消费的主动性。机关食堂提供餐饮,也要明确节约消费的措施。

(四)强化企业责任。国有餐饮企业要自觉履行社会责任,发挥示范带头作用,把“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”作为内部考核内容,将节约理念贯穿到加工、经营、管理等各个环节,减少餐厨垃圾。鼓励其他类型餐饮企业在餐厅装修、餐台安排、菜单设计、员工管理、服务流程等方面充分考虑节约消费的需要,支持餐饮企业通过提供奖励券等多种方式对顾客节约消费的行为予以奖励。

(五)严格规范服务。餐饮企业要将厉行节约列入职业培训的重要内容,加强餐饮服务人员职业道德培训,将职业道德纳入员工考核的重要内容,通过奖金奖励、荣誉激励等方式提升服务人员职业道德水平。餐饮服务人员要遵守职业道德,严格执行服务规范,

在介绍推荐餐饮时,杜绝诱导消费者超出正常范围的点餐消费。

(六)增强节约能力。支持餐饮企业通过直营、加盟等形式发展连锁网络,整合现有网点,扩大企业规模,提高品牌影响力。鼓励餐饮企业发展中央厨房或配送中心,加强业态融合,降低生产成本。

二、强化行业协会作用

(七)发出行业倡议。餐饮业协会要在行业内组织发起“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”的倡议,持续推动餐饮领域的节约活动,鼓励餐饮企业履行社会责任,科学引导就餐,主动提示和提供打包服务;倡导消费者遵守社会公德,摒弃“好面子”、“讲排场”的陋习,增强节约意识。

(八)加强行业自律。餐饮业协会要积极配合政府部门加快健全“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”的标准,结合实际制定《宴席服务规范》、《自助餐服务管理规范》等相关标准,提升餐饮企业绿色发展的水平;探索制定餐饮行业公约,引导餐饮企业主动学习、适应、引领绿色发展理念和服务方式。

(九)总结典型经验。餐饮业协会要及时总结餐饮行业厉行节约,特别是减少宴席浪费、自助餐浪费、机关食堂浪费的经验和典型,有针对性地开展主题鲜明、形式多样、内容丰富的餐饮节约实践活动,提高餐饮企业和消费者的节约意识,营造“绿色生产、绿色消费”的氛围。

三、促进养成餐饮节约习惯

(十)开展勤俭节约教育。要把餐饮节约作为职业道德、社会公德、家庭美德、个人品德教育的重要内容,引导人们增强自律意识,践行绿色生活、抵制铺张浪费。要创新开展餐饮节约的主题实践活动,结合不同领域、不同行业、不同群体的实际情况,推动餐饮节约理念进机关、进乡村、进社区、进学校、进企业、进单位,引导人们崇尚自然简约的生活方式。

(十一)文明城市示范带头。各级文明城市要认真贯彻落实《中共中央宣传部 中央文明办关于印发〈关于开展倡导绿色生活反对铺张浪费行动方案〉的通知》(文明办〔2017〕15号)及《关于推动落实〈关于开展倡导绿色生活反对铺张浪费行动方案〉的通知》(中文发电〔2017〕9号)的要求,研究细化工作方案,并认真执行。组织新闻媒体广泛宣传,刊播一批公益广告。组织当地餐饮行业积极开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作,指导餐饮企业创新经营理念,分类分量销售,满足顾客多样化需求,引导顾客按需点餐、珍惜粮食,养成打包好习惯,自觉参与“光盘行动”,以文明风尚引领社会风尚。

(十二)文明单位积极行动。各级文明单位要加强对职工的宣传教育,加强单位食堂管理,在原料采购、饭菜制作等方面节省成本、杜绝浪费。要健全完善长效机制,将勤俭节约、反对餐饮浪费纳入职工行为规范,纳入单位后勤管理规章制度,使勤俭节约理念变成职工自觉行动。各级文明单位中的餐饮企业要充分发挥带头

作用,组织“文明餐桌宣传员”开展宣传引导,通过设置公益广告、告示牌、LED 屏幕播放宣传标语等方式,引导顾客文明用餐、节俭消费,推动群众养成节俭习惯。

四、切实履行政府责任

(十三)明确目标任务。各地要加快研究制订切合本地餐饮节约工作实际的工作方案,明确进度安排,完善工作机制,加强与餐饮企业、行业协会和消费者的联系互动,充分调动社会各界的积极性,共同参与餐饮节约行动。

(十四)完善保障措施。各地要协调相关部门建立工作机制,共同研究提出促进餐饮节约的政策措施,对有效减少餐厨废弃物的餐饮企业以及节约成效突出的单位和个人进行表彰和奖励,将餐饮企业设立的节俭消费提醒制度、餐饮节约奖惩措施和自身节约能力列入本地餐饮业发展促进政策和措施的评估内容。

(十五)加强督促检查。各地要做好对行业协会和餐饮企业的指导工作,建立督导、检查和考核机制,加大督查和考核工作力度,深入餐饮企业进行专项检查和督导,督促基层商务主管部门及时总结工作落实情况,确保各项工作取得实效。

五、充分发挥舆论引导作用

(十六)弘扬节约理念。充分利用各种新闻媒体,在餐饮领域大力弘扬中华民族勤俭节约、戒奢克俭优良传统,广泛开展多种形式的餐饮节约宣传活动,提倡科学、健康的饮食习惯,将倡导绿色生活、反对餐饮浪费的理念融入生活的方方面面,积极营造浓厚的

社会氛围。

(十七)加强舆论监督。针对在宴席、自助餐、机关食堂等场合浪费较为严重的现象,要注重运用媒体、公众、人大代表、政协委员等各种社会力量进行监督,对那些陋习不改,依旧讲排场、比阔气,造成餐饮浪费严重的单位和个人,要采取多种手段进行批评曝光,形成强大舆论压力,强化“节约光荣 浪费可耻”的导向。

(十八)推广经验做法。鼓励各地行业协会、基层商务主管部门积极总结餐饮行业厉行节约的成功经验和做法,报送优秀典型和案例,及时安排采访报道,引导消费者转变消费方式,养成点餐适量、不讲排场的良好习惯。

各地商务主管部门、文明办要将“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”作为推动形成绿色发展方式和生活方式的重要内容,与有关部门一道,精心组织、密切配合、各尽其职、形成合力。要及时进行阶段性工作总结,对餐饮企业、行业协会、基层商务主管部门探索出的成功做法和经验及时报送商务部(服贸司)、中央文明办(一局)。



商务部办公厅

2017年7月11日印发

