湖南省商务厅关于印发《湖南餐饮企业

厉行节约制止浪费行为指南》的通知

各市（州）县（市、区）商务主管部门，省餐饮行业协会，各餐饮企业：

为深入学习贯彻习近平总书记关于制止餐饮浪费的重要指示精神，积极推动全省餐饮行业厉行节约餐饮浪费，倡导创建节约型餐厅，我厅制订了《湖南餐饮企业厉行节约

制止浪费行为指南》，现印发给你们，请参照执行。

附件： 湖南餐饮企业厉行节约制止浪费行为指南

湖南省商务厅

2020年9月17日

附件

湖南餐饮企业厉行节约制止浪费行为指南

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费的重要指示精神，在全省餐饮行业推行“节约用餐”消费方式，倡导树立“厉行节约、反对浪费”的风尚，营造崇尚勤俭节约、反对粮食浪费、自觉践行光盘行动的良好氛围和社会共识，倡导创建节约型餐厅，尽量减少餐饮浪费，特制订湖南餐饮企业厉行节约制止浪费行为指南。

一、加强宣传引导

1、餐饮企业要开展“厉行节约、反对浪费”学习宣传教育活动，树立“制止舌尖上的浪费”从餐饮企业做起的意识。号召员工从自己做起，从点滴做起，从每个环节做起，树立节约光荣、浪费可耻的思想观念，将节约意识践行为实际行动，把制止餐饮浪费融入餐饮生产、加工和服务每一个环节。

2、餐饮企业要在醒目位置张贴宣传标语、放置提示牌如“厉行节约、反对浪费”、“浪费可耻、节约为荣”、“光盘行动”、“珍惜每一粒粮食，尊重他人劳动”、“按需、少量、多次取餐”等，营造节约用餐良好氛围，使节约意识成为全民共识。

二、推行绿色节俭用餐

1、餐饮企业要积极推行“分餐制”、“公筷公勺”，倡导不使用一次性筷子、纸杯和非环保包装物，为消费者提供绿色健康卫生的饮食条件。

2、餐饮企业要执行节约用餐提醒提示制度，在与顾客的互动上，主动提醒顾客合理点单、光盘行动，倡导“餐前适度点餐、餐后主动打包”的用餐文化。

3、餐饮企业要科学合理设计菜单，在菜单上标明食材份量和建议消费人数，推行“半份菜”、“小份菜”等点餐服务，引导顾客适量合理点餐。有老人或者小孩用餐时，适当控制点菜的数量和分量。

4、餐饮企业不得设置最低消费，要主动为消费者提供剩食打包服务，鼓励餐饮企业按餐盒成本提供打包服务，倡导以积分、停车优惠、送优惠券等方式推行光盘奖励。

5、餐饮企业在安排宴席等各类集体聚餐时，要合理设计宴会菜单，科学营养配餐，适度把握菜品数量、份量，减少宴席浪费。

6、餐饮企业要自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务全过程。主动减少一次性餐饮用品使用量，减少直到停止使用不可降解一次性塑料餐具，积极推广使用可循环、易回收、可降解的餐具。充分合理利用食材，杜绝资源浪费。

7、餐饮企业在开展配送、外卖、线上下单等新的服务方式时要引导顾客理性、适度消费。

8、餐厅后厨要不断优化报单流程，精准每日的进货量，部分当天剩余食材及时安排员工餐使用等，避免浪费。

9、快餐店在份量上为顾客提供多种选择，或者准备两人或多人份快餐。

10、连锁店要不断优化配送、库存、储藏等方面的管理，尽量减少食材积压和过期损失等浪费行为。

11、自助餐店要提醒顾客按需、少量、多次取餐，鼓励餐饮企业采取奖惩措施，增强顾客节约消费的主动性。

12、有条件的企业要指定人员负责厉行节约制止浪费工作，定期或者不定期对厉行节约制止浪费进行总结评估，根据本企业实际情况不断创新工作方法和模式。

三、强化行业自律

各级商务部门要督促指导餐饮企业定期开展员工培训，将与厉行节约有关的餐前提示、餐后提醒、科学膳食、文明用餐等作为员工培训重要内容，纳入员工行为规范；督促指导餐饮企业制定厉行节约的规章制度，把制止餐饮浪费行为作为衡量餐饮单位诚信经营的重要参考，推动餐饮行业规范发展。餐饮行业协会要积极开展餐饮行业自律，组织发起“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”倡议。结合实际制定相关标准，总结推广餐饮消费节约的做法和经验，持续推动餐饮领域的节约活动，建立餐饮浪费行为的举报投诉机制，形成制止餐饮浪费行业规范和强化监督监管长效机制。