

团体标准

T/JLSYSWH 001-2021

餐饮企业制止餐饮浪费实施指南

2021-7-7 发布

2021-7-8 实施

吉林省饮食文化研究会

发布

目 录

前 言.....3

1. 范围.....4

2. 规范性引用文件.....4

3. 术语和定义.....4

4. 基本要求.....5

5. 实施细则.....6

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。

本文件由吉林省饮食文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：长春职业技术学院、吉林省饮食文化研究会、吉林工商学院烹饪研究所。

本文件主要起草人：陈金、夏金龙、陈立萍、王洋、王敏、赵庆国、安宁、孙亮、王昕、赵航、魏海亮、王莎莎、郭力嘉、张晓辉、花立明。

本标准为首次发布。

餐饮企业制止餐饮浪费实施指南

1. 范围

本文件规定了餐饮企业制止餐饮浪费方面相关的术语、定义、基本要求和实施细则等。

本文件适用于吉林省星级酒店餐饮部零点餐厅、自助餐厅、全日制餐厅和宴会厅；社会餐饮中西式零点正餐厅；快餐厅；休闲轻饮食餐厅等经营性餐饮类企业。

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 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 21084-2007 绿色饭店国家标准

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 餐饮浪费

市民在餐饮企业就餐过程中因点菜量超出用餐量而产生大量的处于垃圾，从而造成人力、物力、资源的浪费和环境的污染。

3.2 菜品生产

是指餐饮企业从原料采购开始，按照标准菜谱的规定将原材料制作成成品的全过程。

3.3 服务方式

是指餐饮企业服务人员按照企业既定的服务流程与工作标准，将厨师做好的成品菜点从厨房到餐桌及到顾客结账的全过程中，所使用的服务方法。

3.4 管理方法

是指餐饮企业在服务流程、上菜顺序、点菜方法、等方面对员工所做的规定和所采取的激励措施。

3.5 宣传营销

餐饮企业为提高知名度或引导消费者的消费行为所采用的宣传方式、宣传手段和宣传文档材料等内容的集合。

3.6 小份菜

标准菜谱中正常菜量的一部分。具体份量可依据企业不同而制定不同的标准，如可以是正常菜量的 2/3 或 1/3 等均可。

3.7 半份菜

标准菜谱中正常菜量的 1/2。

3.8 点菜师

具备一定的餐饮专业知识和能力，尤其熟知餐饮企业所经营的菜市品种、点菜流程和不同类型顾客的用餐需求，能为顾客提供专业化、标准化、个性化点餐服务的专业人才。

3.9 合盘菜

也称拼盘菜，将多种不同品类或不同食材的小份菜肴拼成一份正常菜量的菜肴。

3.10 自助餐

由就餐者随意到指定的区域（通常为自助餐台），依据自身食量、喜好等情况自主拿取食物、饮料而进食的一种用餐方式。

4. 基本要求

4.1 厉行节约，反对浪费

这不仅关系到对个人作风的提升，社会资源的珍视，更意味着对他人劳动的尊重。古人尚懂得“粒粒皆辛苦”的道理，我们今人更不能浪费口粮，糟蹋社会资源。

4.2 自始至终，全程管理

餐饮企业制止餐饮浪费，要在餐饮企业生产、服务、管理、营销等所有环节进行管理。

4.3 人人有责，全员管理

餐饮企业制止餐饮浪费，不仅仅是餐厅业主和经理的责任，也是所有餐饮工作服务、生产、采购等人员的共同责任，更是餐饮企业生产者与消费者的共同责

任。

4.4 线上线下，全面管理

制止餐饮浪费的手段，不仅可以用传统线下手段，更要在互联网时代，充分利用移动自媒体线上手段制止餐饮浪费。

5. 实施细则

5.1 菜品生产环节

5.1.1 努力设法提高厨师的烹饪水平，做出更多口味更好的菜肴。减少顾客因对菜肴味道不满而产生的浪费。

5.1.2 严格按照标准菜谱进行生产，在菜品分量、装盘要求、出品质量等方面要和标准菜谱保持一致。尤其是菜品分量方面，严禁随心所欲、高低不定。

5.2 服务环节

5.2.1 在点菜环节，培训点菜服务人员根据顾客的数量、性别及顾客提出的实际需求，给出合乎顾客实际情况的菜品数量的建议，这样就能有效避免顾客因点菜数量多吃不完而造成的浪费。具备条件的餐饮企业，课设置点菜师岗位，能够在点菜环节做得更加专业。

5.2.2 提供免费打包服务，不收取任何附加费用，鼓励顾客进行打包；培训教育员工，注意服务态度、提供服务技能；使用可重复使用的环保打包盒。

5.2.3 餐饮企业可以推出例份菜、半份菜或者拼盘菜，这样既可以满足顾客多尝几道菜的需求，也能有效避免食物的浪费。

5.2.4 自助餐厅应结合当前市场行情、过往营业经验等，运用大数据抓取、分析等数字化手段，合理预测客情，适当提供自助餐台菜肴供应。自助餐供应采用“少上勤上”的原则，既确保服务质量，又能有效规避浪费。

5.3 管理环节

5.3.1 大型宴会时，合理控制上菜速度。否则上菜速度过快，会导致菜品积压，顾客来不及品尝从而形成菜肴剩余造成浪费。

5.3.2 餐饮企业设法在菜牌上以数字化的形式标注每道菜的分量以及该道菜的建议食用人数，成为顾客在点菜时的“贴心向导”，这样即使没有点菜师或服务员的善意提醒，顾客也能将菜在数量上点的较为合理。

5.3.3 对顾客进行奖励。每天、每周、每月评选光盘行动先进顾客，对顾客的光

盘行动进行餐券、折扣券、特色菜等各种形式的奖励。

5.3.4 对餐饮浪费较为严重的顾客进行必要的引导、劝说。

5.3.5 切实加强厨师业务技能培训，提高菜品烹饪水平，减少顾客因菜品口味等而造成的被动浪费现象。

5.4 宣传营销环节

5.4.1 在餐厅内对顾客进行宣传教育

在餐厅的楼梯、走廊、大厅等显眼处张贴“节约光荣、浪费可耻”的宣传标语或宣传漫画。

5.4.2 在移动自媒体对顾客进行宣传教育

在餐饮企业的官方公众号、抖音号、快手号、微博账号等录制倡导节约、避免浪费的公益广告和视频，向顾客进行线上宣传教育。