

节约型餐饮企业评价规范解读和实施

赵玉明

(哈尔滨市标准化研究院, 黑龙江 哈尔滨 150001)

【摘要】随着全球经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,餐饮业成为了一个不可忽视的产业。但是,餐饮企业在追求盈利的同时,也产生了大量的浪费现象。为了解决这一问题,出现了节约型餐饮企业评价规范,旨在鼓励餐饮企业降低浪费,提高资源利用率。本文将对节约型餐饮企业评价规范进行解读和实施说明,并探讨其对于餐饮企业的意义和作用。

【关键词】节约型餐饮企业; 评价规范; 浪费现象; 资源利用率

引言:餐饮业是指以供应饮食为主要业务的商业性服务行业,包括餐饮服务、饮料服务和快餐服务等。随着人民生活水平的不断提高,餐饮业也得到了快速的发展。然而,随之而来的是大量的浪费现象,如食物浪费、餐具浪费等。不仅浪费了资源,也增加了企业的成本,同时对环境造成了严重的污染。

一、节约型餐饮企业评价规范的背景和意义

随着全球经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,餐饮业成为了一个不可或缺的行业。然而,餐饮企业在追求盈利的同时,也产生了大量的浪费现象,如食物浪费、餐具浪费等。不仅浪费了资源,也增加了企业的成本,同时对环境造成了严重的污染。为了贯彻落实《市场监管总局标准技术司关于进一步做好制止餐饮浪费相关标准化工作的通知》,倡导用餐过程节约行为,最大限度减少粮食浪费,推进餐饮企业的餐饮节约常态化,由黑龙江省餐饮烹饪行业协会、标准化技术机构以及多家知名餐饮企业共同起草制定了黑龙江省餐饮烹饪行业协会团体标准《节约型餐饮企业评价规范》(以下简称本标准),旨在通过建立评价标准,激励餐饮企业降低浪费,提高资源利用率,减少对环境的影响。

节约型餐饮企业评价规范的意义在于:

节约资源:餐饮业是一个资源消耗量较大的行业,通过建立节约型餐饮企业评价规范,可以有效地鼓励企业降低浪费,提高资源利用率,减少对环境的影响。

降低成本:节约型餐饮企业评价规范可以帮助企业降低成本,增加利润。通过节约食材、节约餐具等手段,可以减少成本支出,提高企业的盈利能力。

保护环境:节约型餐饮企业评价规范旨在降低成本,减少浪费,提高资源利用率,从而减少对环境恶化的影响。通过执行评价规范,可以有效地保护环境,实现可持续发展。

二、节约型餐饮企业的评价规范设置要点

(一) 环保

环保是评价节约型餐饮企业的重要标准之一。这包括以下方面:节约能源,减少废弃物,使用环保餐具等。企业可以通过使用节能设备,开展能源管理和回收废弃物等措施来实现环保。

(二) 质量

餐品的质量是衡量节约型餐饮企业的重要标准之一。质量包括食品的口感、新鲜度和健康程度等方面。企业应确保餐品的卫生安全,采用高质量的食材和调料,以确保食品的品质和口感。

(三) 创新

创新是评价节约型餐饮企业的重要标准之一。包括开展新的餐饮服务模式,引入新的餐饮技术和菜肴等。企业可以通过开展多元化的餐饮服务、注重营养均衡等方式来提高创新性。

(四) 经济性

经济性是评价节约型餐饮企业的重要标准之一。企业应该寻求更有效的经营模式,以减少成本,提高效益。通过控制餐饮服务成本、优化生产流程等方式来提高经济性。

(五) 社会责任

社会责任是评价节约型餐饮企业的重要标准之一。企业应该承担社会责任,关注员工福利和环境保护等方面,以促进可持续发展。通过开展员工培训、提供福利保障等方式来提高社会责任。

三、团体标准的技术内容

标准的编写遵循科学性、客观性、可操作性原则,旨在保障餐食质量、安全卫生、风味特点的前提下,从人、机、料、法、环等多方面强化餐饮企业对节约的管理要求。在编写过程中,不仅结合理论知识,也充分考虑实践操作的可行性。为了确保标准的科学性和权威性,本标准的参考依据主要包括以下几方面内容:首先,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于厉行节约反对食品浪费的意见》以及《习近平作出重要指示强调坚决制止餐饮浪费行为切实培养节约

惯在全社会营造浪费可耻节约为荣的氛围》有关内容，这些文件提出了对餐饮行业开展节约措施的明确要求和指导意见。其次，还参考了现行的国家标准、行业标准、地方标准的相关要求，从而确保本标准的内容符合国家和行业的要求，具有权威性和可操作性。

总之，本标准的编写遵循科学性、客观性、可操作性的原则，参考了权威的文件和相关标准要求，并征求了餐饮企业的意见建议，旨在提高餐饮企业的节约意识和管理水平，促进餐饮行业的可持续发展。

四、节约型餐饮企业评价规范的主要内容

本标准正文是对节约型餐饮企业评价的规范性要求，其构成包括六章内容：范围、规范性引用文件、术语和定义、评价内容和要求、评价指标、评价流程与结果。这些内容旨在帮助餐饮企业更好地实现节约理念，减少浪费，提高资源利用效率。首先，范围章节明确了评价规范适用的餐饮企业类型和范围，包括餐厅、快餐店、外卖平台等，以及其所提供的餐饮服务类型。其次，规范性引用文件章节列出了与本评价规范相关的法律法规、标准、规范等，对餐饮企业的节约行为进行约束和规范。术语和定义章节为评价规范中出现的重要术语和定义进行了说明，以便餐饮企业和评价人员准确理解和使用。评价内容和要求章节是本评价规范的核心内容，包括节约理念、节约行为、节约技术等多个方面，提出了对餐饮企业的节约要求和推荐做法，以帮助企业减少浪费，提高资源利用效率。评价指标章节则是对评价内容和要求进行量化和具体化，包括了餐厅能源利用效率、废弃物处理、菜品研发等多个方面的指标，以便对餐饮企业的节约行为进行客观、全面、科学的评价。最后，评价流程与结果章节详细阐述了节约型餐饮企业评价的具体流程和评价结果的呈现方式，包括评价前的准备工作、评价方法、评价报告等方面。在附录中，给出了传承已久和结合社会新风尚的节约参与宣传标语，以便餐饮企业更好地理解 and 践行节约理念。

（一）适用范围

节约型餐饮企业评价规范是为了鼓励餐饮企业更好地实践环保和节约资源，同时提高消费者对企业的社会责任的认知度和信任度。标准规定了对节约型餐饮企业进行评价的内容和要求、评价指标、评价流程和结果。本标准适用于各类餐饮企业，无论是快餐店、餐厅、饮品店等，均可参与评价。同时，评价机构也可以根据该标准来开展节约型餐饮企业的评价工作，以此推动更多企业实践节约环保。此外，本标准也适用于单位食堂，帮助单位食堂更好地实践节约资源和环保措施，提高企业的社会责任感。标准中规定的评价内容和要求，包括企业的环保意识和政策、资源使用情况、环境保护措施、社会责任等方面的考核，评

价指标包括节约用水、用电、用气、减少废弃物等，评价流程和结果则规定了评价的具体步骤和评价结果的解读方法。

（二）术语及定义

从满足饮食生理需求出发，采取减少浪费的措施和方法，可以有效地实现节约型餐饮。具体措施包括但不限于减少食材的浪费、合理控制菜品的数量、适当调整菜品的口味等。通过这些方法，可以在不影响人们饮食的前提下，减少浪费的供餐、用餐行为。同时解析相关的术语和定义，如“餐饮节约”“整份菜”“半份菜”“小份菜”，这些都是帮助人们更好地理解 and 实践节约型餐饮的重要概念和工具。整份菜是指提供菜品的标准分量，半份菜提供整份菜品分量的 $1/2$ ，小份菜提供整份菜品分量的 $1/3$ ，提醒顾客节约餐食。这些术语和定义的使用有助于统一理解和实践节约型餐饮的概念和方法，促进其在实践中的应用。

（三）评价内容及具体要求

首先，对于餐饮企业的管理，要求企业高层领导具备节约意识，并且制定相应的节约制度和规定，同时对员工进行宣传和培训。企业应当通过完善的内部管理和教育机制，推广和落实节约理念，促进全体员工形成节约意识和节约习惯。其次，对于餐饮场所，要求从资源和能源的消耗方面入手，减少浪费和损耗。同时，在环境氛围中设置节约信息提示，提醒顾客节约用餐。第三，对于餐食加工，要求对菜肴的设计、份量、烹饪操作规范进行规定。在烹饪过程中，应该注意控制食材的用量和烹饪时间，以减少浪费和损耗。第四，对于服务方面，要求餐饮企业在提供服务时应该提醒顾客节约用餐，提供自助餐和分餐服务，并在用餐结束时提醒顾客带走剩余食物，以减少餐食浪费。同时，还要建立节约奖励制度，通过积分奖励、停车优惠等方式对消费者餐饮节约行为给予鼓励。第五，对于餐食剩余方面，要求建立用餐剩余量的制度建设和计算，并加强对餐食剩余的管理，避免浪费和损耗。最后，对于餐厨废弃物的处置，要求建立相应的处置台账制度，确保符合垃圾分类和资源综合利用的要求。餐饮企业应该积极推广废物回收再利用的概念，减少废弃物的排放和环境污染。

综上所述，餐饮企业应该从多个方面入手，通过节约用餐、节约用水、节约用电等多种方式来减少资源的浪费和损耗，实现可持续发展的目标。

（四）评价指标

为更好评价餐饮企业的节约行为，提出了节约型餐饮企业评价指标体系，以及用于计算用餐剩余量的方法和等级划分。评价指标体系包括了餐饮企业管理、餐饮场所、餐食加工、服务、餐食剩余和餐厨废弃物

处置六个方面，共计六个一级指标和 26 个细化的二级指标。餐饮企业管理方面主要涉及高层管理人员的安排、节约餐饮的目标、计划、管理制度、奖励措施和宣传培训等。餐饮场所方面主要包括设施设备用品、环境卫生、环境温度和节约信息提示等。餐食加工方面包括菜单菜量设计、利于节约的烹饪操作、原辅料的消耗管理和库存的检查等。服务方面主要涉及节约提醒、退餐制度、剩余打包和顾客节约奖励等。餐食剩余方面主要包括用餐剩余制度和用餐剩余量的计算。餐厨废弃物处置方面则涉及餐厨废弃物台账的建立、废弃物处理和资源化利用等。其中特别提出了用餐剩余量的计算方法和等级划分，可以帮助餐饮企业建立用餐剩余量制度，并针对剩余量大的菜肴，企业应该分析问题的原因，下一步要从节约提醒、餐食加工、打包提醒等方面进行改进。

五、标准的具体实施使用

2023 年初，黑龙江省商务厅牵头制定了黑龙江省地方标准《节约型餐饮企业服务规范》，作为《节约型餐饮企业评价规范》的文件补充。黑龙江省市场监管面向全省餐饮企业举办节约型餐饮企业评价规范的宣贯培训，哈尔滨市近 50 家餐饮企业现场参加培训。马迭尔酒店还就企业“在经营与管理中，积极推出半份菜和小份菜，为消费者提供多样化选择；在醒目位置设置不剩饭、不剩菜标识，提倡光盘行动，推行打包服务；将厉行节约、绿色发展的理念融入餐饮采购、仓储、加工、服务、餐厨回收等全过程。”作了经验介绍。

首先，对于评价规范中的一级和二级指标，企业均能够完全落实，并给出了具体的示范做法。例如，在边角料合理利用方面，有企业将其转化为其他菜肴或小零食，创造出新的经济价值，同时也减少了浪费。这些做法对于其他企业具有很好的借鉴作用。其次，对于一些具体指标，评价者也给出了修改和完善的建议，以更好地适应不同种类餐饮的实际情况。例如，在用餐剩余量的计算方面，应该考虑到辅料等非食用部分，提出了针对不同餐饮类型的建议。同时提出了针对性更强的政策引导措施，例如在不免费提供打包塑料袋的指标中，应该明确当地政策文件，以更好地引导消费。最后，评价者通过对企业的评价，分别选出了符合一定条件的节约型餐饮企业，并验证了分级设置的合理性。整体来说，这项评价工作为标准的完善提供了很好的意见和建议。

六、实施节约型餐饮企业评价规范展望

（一）环保建议

于环保标准方面，企业可以采取以下建议：1. 使用环保餐具：使用可重复使用的餐具和杯子，而不是一次性餐具和杯子，以减少垃圾的产生和对环境的负

担。2. 回收废弃物：开展废弃物分类和回收，将可回收的材料分离出来，然后进行回收利用，减少对环境造成的污染。3. 采用节能设备：在餐饮服务中，使用节能设备，例如使用高效能的炉灶、冰箱、灯具等，以减少能源的浪费。4. 使用环保清洁剂：在清洗餐具、厨房和餐厅等区域时，使用环保清洁剂，减少对环境对人体健康的影响。

（二）质量建议

于质量标准方面，企业可以采取以下建议：1. 采用新鲜、高品质的食材：使用新鲜、高品质的食材和调料，以提高餐品的口感和健康程度。2. 确保卫生安全：加强食品卫生安全管理，确保食品符合卫生标准和规定，避免食品安全问题的发生。3. 保证菜品的口感：在制作菜品时，注重食品的口感和质量，例如烹饪时间、温度等，以确保食品的品质。

（三）创新建议

于创新标准方面，企业可以采取以下建议：1. 推出新菜品：开发新菜品，包括特色菜品、健康饮食菜品和新型的餐饮服务，以吸引消费者和提高企业的竞争力。2. 引入新技术：采用新技术，例如移动支付、智能点餐和自动化生产等，提高餐饮服务的效率和质量。3. 注重营养均衡：在餐饮服务中注重营养均衡，为消费者提供多样化、健康的餐饮选择，以适应消费者的需求和健康观念。

（四）经济性建议

于经济性标准方面，企业可以采取以下建议：1. 优化生产流程：优化生产流程，减少浪费和成本，例如优化供应链、精细化管理等，提高企业的经济效益。2. 控制成本：控制餐饮服务成本，包括采购成本、人力成本和运营成本等，通过优化成本结构，提高企业的盈利能力。3. 提高效率：提高餐饮服务的效率，例如加快餐饮服务流程、减少等待时间等，以提高顾客满意度和经济效益。

结束语

《节约型餐饮企业评价规范》的起草制定，旨在鼓励餐饮企业降低浪费，提高资源利用率，以达到节约能源、减少污染、保护环境的目的。通过《节约型餐饮企业评价规范》及《节约型餐饮企业服务规范》的有效实施，餐饮企业树立了节约理念，提高了管理水平，增加了经济效益，有力地推动餐饮节约政策的实施。

参考文献：

- [1] 李晶，高凯，王小伟. 节约型餐饮企业评价标准解读和实施 [J]. 中国标准化，2022(19):107-111.
- [2] 吴倩. 节约型餐饮标准化开创“舌尖上的节约” [J]. 中国标准化，2017(04):14-15.