

以标准化促进餐饮节约——

建立健全节约型餐饮标准体系怎么干

营造厉行节约、反对浪费的社会风尚,离不开标准的引领和示范作用。围绕以标准引导外卖合理点餐、以标准推动餐饮业集约高效发展等社会关注的热点,记者采访了市场监管总局标准技术管理司有关负责人。



新华社发 王琪作

外卖点餐要避免“盲”点

网上点开一道“西兰花炒虾仁”的外卖餐品,即可看到主料、辅料、重量、菜系、制作方法、口味等描述信息,餐品的所有信息一目了然。

当前,一些商家在外卖订餐页面推出“食材公示”标签,方便消费者直观清晰地了解餐品信息,进而做出符合自己口味需求的决策。

餐饮外卖日益成为我们生活中的重要元素。消费者通过外卖点餐时,往往会对不熟悉的商户采取“盲”点,最终可能因就餐体验不符合预期而产生餐品浪费:如南北方的碗菜重量可能会相差数倍;不同地域酱料、配料搭配不一,可能会加入葱

蒜等忌口辅料等。

2021年6月实施的国家标准《外卖餐品信息描述规范》,提出了外卖餐品的名称、品类、主要原料、口味、分量、制作方法等信息内容的描述要求。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人介绍,这一标准的

实施有效解决了外卖点餐“看不到实物”的痛点,规避了因重量、口味等信息不透明产生的餐饮浪费。餐饮商家在填写餐品信息时有了标准化流程,明确商家餐品生产需遵守的规范,同时保障了消费者的知情权,便于消费者合理点餐、明白消费、避免浪费。

聚焦餐饮浪费重点环节发力

“顾客不多点、食堂不多打、厨房不多做”,上海一家酒店通过集章打卡活动使食客养成光盘习惯,进一步推动勤俭节约风气的养成。顾客就餐结束后,光盘达标者即可获得精美小礼品一份,同时可在光盘集点卡上获得一次盖章,集满20个章便可给予奖励,以优惠价购买套餐,给顾客带来直接福利。

这一活动使得酒店的食材采购数量明显下降,蔬菜每周减少

40多斤、大米每周减少35斤、酒店厨余湿垃圾每天减少1桶。此外,由于活动得到了周边居民认可,提升了酒店品牌影响力,酒店经营也相应受益,生日宴同期增长了35档、婚宴增加了8档,节假日用餐人数同期增长了50%。

2021年6月实施的国家标准《绿色餐饮经营与管理》,将绿色餐饮细分为“节约、环保、放心、健康”四个维度,聚焦餐饮浪费的

重点领域和环节,如自助餐、食堂、宴席等提出具体要求,为各类餐饮企业实施绿色管理、减少食物浪费提供指南。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人说,餐饮企业是餐饮服务的主力军,也是厉行节约的中坚力量。这一标准发布后,参与试点的企业平均餐厨垃圾消纳处理量下降12%。

作为我国首个分餐制国家标

准,2020年6月实施的国家标准《餐饮分餐制服务指南》总结了“位上分餐”“公共餐具分餐”“自取分餐”三种分餐方式,提出了不同分餐方式下分餐制实施的流程建议,为餐饮企业实施分餐活动提供具体指导。这一标准的实施不仅加速了分餐制的规范化、制度化推广,而且对于疫情期间助力餐饮业复工复产、提振餐饮消费信心发挥了积极作用。

建立健全节约型餐饮标准体系

从食材采购、仓储、加工、运输配送,到经营服务、餐厨回收等餐饮服务的每一个环节,牢固树立节约理念和强化标准化手段,正在引领餐饮行业的发展变革。

国家标准《外卖餐品信息描述规范》实施后,一些餐饮供应链的上游供应商开始直接向消费者提供外卖服务,从餐饮食材供应商向餐饮外卖经营商拓展。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人表示,开发外卖业务,向消费者提供成品餐食,可以促进餐

饮流通渠道扁平化,减少餐饮流通环节成本。要从提升产业链、供应链整体效率的角度,总结提炼最佳实践,研究制定一系列餐饮业标准,建立健全节约型餐饮标准体系。

2021年6月实施的国家标准《餐饮业供应链管理指南》,围绕从供应商到顾客,涵盖采购、加工制作、物流、终端销售等环节,指导餐饮企业加强供应链管理,实现精细化的成本核算。

一些饭店通过实施“集团集采、中央配送”的采购模式,不仅降

低了采购物流成本,而且实现了对食材的标准化,促进餐饮供应链相关企业协同集约发展。一些食品加工企业整合路线优化、车辆调度、轨迹追溯等功能,搭建了综合物流信息管理平台,利用信息化、标准化优化库存管理,有效避免原材料浪费。

旅游行业的餐饮浪费现象一度引起社会关注。2021年11月,国家标准《旅游景区可持续发展指南》实施,将餐饮节约作为景区可持续发展的建设的重要内容。下一步,将

在旅游餐馆设施与服务等级划分、旅游饭店星级的划分与评定等国家标准起草中,增加制止餐饮浪费的相关内容。

市场监管总局标准技术管理司有关负责人表示,要积极开展标准化试点,推动全社会运用标准化的理念方法,组织生产、经营、管理和服务活动。目前,全国已经开展了1000余个国家级服务业标准化试点,涉及餐饮、旅游等众多领域。

(据新华网)