

# 南通市餐饮业厉行节约反对浪费行动指南

为深入贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为、切实培养节约习惯的重要批示精神，深入推进餐饮业厉行节约反对浪费工作，按照市委市政府、市纪委监委、市文明办有关工作要求，现编制《南通市餐饮业厉行节约反对浪费行动指南》如下：

## 一、推行节约用餐标识

（一）店堂内有宣传标志。餐饮单位店堂醒目位置有张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌；有显示屏的，滚动宣传“厉行节约，反对浪费”等宣传语。鼓励餐饮单位将厉行节约反对浪费相关承诺书在经营场所显著位置进行店堂公示。

（二）餐桌上有提示标识。餐饮单位餐桌上设有文明用餐、剩餐打包、避免浪费或吃多少点多少、不剩菜不剩饭等提示标识。

（三）菜单上有温馨提醒。餐饮单位菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒，鼓励支持餐饮单位积极探索在菜单上增加份量、热量、建议消费人数等信息。

## 二、规范餐饮经营行为

（一）规范菜单设计。引导提倡餐饮单位实行“阳光菜单”制，在菜单、标价牌上详细标明品名、计量单位、主投料名称及重量（加工前）等。鼓励餐饮单位在菜单上按照法律法规要求使用法定计量单位标明食材分量，并根据不同需

求为消费者提供更科学合理的计量规格（大中小份等）。逐步淘汰以实物原料作为消费者点餐的样品菜，通过制作样品菜模型或照片展示方式替代实物样品菜。

（二）规范加工行为。鼓励餐饮单位细化加工方法，合理使用原材料，充分利用好边角料，最大效能的发挥原材的使用率，避免因加工不合理而造成食材浪费。通过科学烹饪合理搭配菜肴色泽、口味，满足不同人群口味需求避免舌尖上的浪费。严禁违法经营野生动物及其制品和长江非法捕捞渔获物。鼓励餐饮单位实施“明厨亮灶”，主动接受广大消费者监督。

（三）规范厨余处置。餐厨废弃物单独存放，交给有资质的回收公司处置；建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

### **三、提供节约用餐便利**

（一）减量减价。倡导餐饮单位合理调整菜品份量，推出半份菜和小份菜，合理制定半份菜、小份菜价格，在厉行节约的前提下，满足消费者品种多样化的需求。

（二）公筷公勺。摒弃陈规陋习，倡导分餐进食，推广使用公筷公勺，用“小餐桌”带动“大文明”，让文明理念转化成消费者的自觉行动。

（三）光盘行动。在点餐时，服务人员提醒消费者适度点餐，提醒光盘行动；鼓励有条件的餐饮单位设置专门的文明用餐劝导员，及时制止餐饮浪费现象；引导消费者主动打包，并提供环保打包盒、打包袋；积极采取打折优惠、返券

等激励措施，引导消费节约行为。

#### **四、强化餐饮行业自律**

（一）不设置不公平的规定。不强制或变相强制消费者购买使用其提供的或者其指定的商品或者服务。餐饮单位不得对不接受其不合理条件的消费者拒绝提供相应商品或者服务。

（二）不设置消费陷阱。采取特价菜、打折、返现、赠券、赠积分等方式开展促销活动有限定条件或附加条件的，要事先予以明示。

（三）不设置最低消费。不以任何方式设置每位人员最低消费额、包厢最低消费额等“最低消费”，不得收取任何未予标明的费用，侵犯消费者合法权益。

#### **五、引导网络理性消费**

（一）加强线上引导。引导平台在显著位置投放消费教育短片；平台在消费者线上查看门店、线上下单、收到短信等界面上加强制止餐饮浪费行为的宣传；鼓励平台将点餐行为与“积分”相结合，激励消费者点“小份”“半份”“套餐”，养成点餐不浪费的良好习惯；平台可以设置点评环节，对造成浪费的行为进行惩戒。

（二）创新服务模式。鼓励平台通过技术手段，升级“供应链”服务，帮商家精准进货，全链路减少食材浪费；鼓励平台利用自身的大数据能力丰富并完善线上套餐的菜品信息，包括咸淡、甜辣等口味信息、克重信息等，将其标准化地传递给消费者，便于消费者选择；开展绿色环保打包服务，

带动消费者、餐饮单位共同树立节约意识。

（三）抵制浪费行为。取消或降低入网餐饮单位最低起送标准，提供可供消费者选择的销售模式。

## **六、倡导节俭文明用餐**

（一）按需点餐。践行文明餐桌规范，提倡消费者按照实际就餐人数按需点餐，注重膳食均衡，合理搭配菜品，制止餐饮浪费行为。

（二）剩菜打包。传承中华美食文化，弘扬尊重劳动、勤俭节约、艰苦奋斗的传统美德，消费者有剩余菜品主动打包，做“文明餐桌”的先行者和带动者。

（三）崇尚节俭。消费者从自身做起，从节约一粒粮食做起，摒弃“爱面子”“摆阔气”“讲排场”等不正确的餐饮消费观，崇尚节俭为荣的生活观和消费观。