

合商商贸〔2021〕39号

关于印发《合肥市餐饮行业制止餐饮浪费服务规范》的通知

各县（市）区、开发区商务主管部门，各有关企业：

为贯彻落实《合肥市制止餐饮浪费行为条例》，现将《合肥市餐饮行业制止餐饮浪费服务规范》印发给你们，并经市司法局依法登记（登记号：HFGS-2021-030），请认真遵照执行。

合肥市商务局

2021年6月8日

合肥市餐饮行业制止餐饮浪费服务规范

为进一步提高我市餐饮行业服务水平和质量，营造良好的就餐环境，倡导文明、健康的饮食消费和文化，根据《合肥市制止餐饮浪费行为条例》规定，特制定本规范。

一、适用范围

1. 本规范适用的餐饮企业，是指通过即时加工制作成品或半成品、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的企业。

二、经营管理

2. 餐饮企业应明确专门管理人员负责制止餐饮浪费工作，并且配备相应的人员，建立健全制止餐饮浪费的相关管理制度及措施，强化节约管理。

3. 餐饮企业服务人员应具备制止餐饮浪费的意识和能力，参加相关培训，熟练掌握服务技能和规范。

三、就餐环境

4. 餐饮企业应采取多种方式，在就餐显著位置张贴摆放包含节约食物、杜绝浪费、勤俭节约等内容的宣传画或提示牌，营造制止餐饮浪费的就餐环境。

四、菜肴食材

5. 按照营养均衡的理念，灵活编排菜单以便于消费者选

择，如半份菜半价、小份菜适价、热菜拼盘、按需供餐等。应设计满足不同消费需求的标准化菜肴或套餐，菜单上应标注菜肴份量、价格、建议消费人数和节约用餐的提醒信息。

6. 对已经烹饪的菜肴，应如实告知消费者，根据菜肴特点，提示消费者采取打包等节约措施。

五、节约措施

7. 建立节约用餐提示制度。优化从点餐提醒到剩菜打包的服务流程，及时提示消费者合理点餐、适度消费。消费者点餐时应提示按需点餐、少点在先、节俭用餐、避免浪费。逐步提高位餐、分餐比例。

8. 用餐结束时应提示消费者将剩余菜品打包，告知贮存及食用方法，并提供打包服务。

六、宴席自助

9. 餐饮企业应按照宴席预定情况，合理安排餐台数量、类型，鼓励采取“N+备用桌数”预定方式。

10. 提供自助餐的餐饮企业应建立备餐评估等制度，提醒消费者按需、少量、多次取餐。

七、公筷公勺

11. 餐饮企业应承诺使用公筷公勺；应在大堂、餐厅、厨房等醒目处，张贴提倡使用公筷公勺的宣传画，并在餐桌上放置提示牌。

12. 公筷公勺的颜色、外形应当明显区别于普通筷勺，

便于识别，避免混用。加强对服务人员的公筷公勺服务技能培训。

13. 服务人员应按照用餐人数配备公筷公勺，告知公筷公勺摆放的位置和使用的方法，并在就餐过程中予以提示和纠正。服务人员在分餐、合盘或换盘、餐后剩余食品打包时，应使用公筷公勺。

八、本规范由市商务局负责解释，自 2021 年 7 月 8 日起实施，有效期为 3 年。