

# 中国教育后勤协会接待服务分会

中后协接〔2020〕5号

## 关于印发《教育接待服务机构制止餐饮浪费行动方案》的通知

各协作区、各省工作组、各会员单位：

为认真贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为重要指示精神，全面落实《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》，结合广大教育接待服务会员单位实际，中国教育后勤协会接待服务分会研究制定了《教育接待服务机构制止餐饮浪费行动方案》，现印发你们，请遵照执行。



# 教育接待服务机构制止餐饮浪费行动方案

为深入贯彻习近平总书记对制止餐饮浪费行为重要指示精神，认真落实中国教育后勤协会相关部署要求，有力引领广大教育接待服务会员单位在坚决制止餐饮浪费行为上干在实处、走在前列，提出行动方案如下。

## 一、总体思路目标

以习近平总书记关于厉行节约、反对浪费特别是制止餐饮浪费行为的一系列重要指示批示精神为指导，以维护国家粮食安全、弘扬良好社会风尚、服务教育立德树人根本任务为总要求，以树立浪费可耻、节约为荣的餐桌新风尚为目标，聚焦教育接待服务工作中的餐饮浪费现象，突出餐饮供给侧和消费端管控重点，构筑治理体系“四梁八柱”，实施一体化行动，打出整治“组合拳”，建立健全长效机制，坚决制止各类餐饮浪费行为，推进文明节俭习惯养成，弘扬勤俭节约传统美德，打造形成具有教育接待服务机构鲜明特色的制止餐饮浪费行为风景线。

## 二、供给侧提质行动

1. 学习宣教行动。全员全域开展勤俭节约内容学习教育和宣传培训，教育引导广大餐饮从业人员带头增强勤俭节约、反对餐饮浪费的思想自觉和行动自觉，带头落实各项节约措施，带头宣传倡导健康文明节俭的餐饮消费方式，带头弘扬传承勤俭节约的传统美德。编设有党支部的会员单位及时组织召开“厉行节约、反对餐饮浪费”专题组织生活会，在对标对表中提高站位，在自查自纠中担当作为，在行动实践中作出表率。全体会员单位有计划分步骤组织管理团队、骨干队伍和全体员工开展专题学习培训，认清重大意义，统一思想行动，人人争做厉行节约的参与者、反对浪费的践行者、文明用餐的监督者，让浪费可耻、节约为荣在

教育接待服务行业蔚然成风。

2. 剖析诊断行动。坚持问题导向，着眼餐饮食品生产烹制全过程，全面检视，查找问题。查思想认识，看全体餐饮从业人员节约意识是否牢固树立，是否将节约理念贯彻落实在工作中的各个环节；查成本管控，看食材采购配送、存储加工、成品销售全链条成本管控是否到位；查食材使用，看是否推行一料多菜、一菜多味，物尽其用；查菜品品质，看菜品口味质量是否符合大众化要求，是否存在过辣、过油、过咸等情况。坚持目标导向，聚焦问题，深度剖析，靶向治疗，打造精简务实、节约高效的餐饮生产闭环链条。

3. 提质增效行动。围绕餐饮节约要求，提供多类型供应、多样化选择、多元化服务，增强节约效益。在菜品供应上，推出小份菜、半份菜，实行小份适价、半份半价，经济实惠，遏制浪费；在菜品种类上，推行口味大众化、选择多样性、份量区别制，按需选食，减少浪费；在供给服务上，着力推行宴席分餐模式，推广使用公筷公勺公夹，鼓励剩菜打包，推动人走桌清，制止浪费。

### **三、消费端引导行动**

4. 氛围营造行动。发挥宣传氛围的引导力，在大堂、餐厅等区域醒目张贴各类宣传画和宣传标语、摆放提示牌，利用内部LED电子屏和广播电视等媒介播放宣传资料，做到餐饮节约随处可见、时时提醒，增强消费者的融入感；强化成果成效的认同感，采取设立展板、制作播放视频短片等方法，展示本单位节约措施推进落实情况和成果成效，展现消费者参与度和所做努力，增强消费者获得感；营造节约文化的感染力，在餐厅合适位置设立“我节约、我光荣”一餐桌新风尚光荣榜，缴请光盘清桌等节约表现突出的消费者签字留名，增强消费者荣誉感，真正使消费者融入其中、深刻感受，推动“浪费可耻、节约为荣”成为社会新风尚。

5. 温馨提示行动。把节约理念贯彻落实在消费者用餐服务的关节点，实施点餐量化提醒，倡议“N-1”宴席点餐模式，结合用餐人数和菜品份量及时进行点餐足量提醒，合理匹配菜品数量，防止因点餐过量而造成浪费；实施菜品口味提醒，通过观察沟通了解消费者饮食偏好和口味特点，帮助把握所点菜品适食性并及时提醒，防止因口味偏差而造成浪费；实施文明分餐提醒，宣传文明分餐理念，主动为消费者实施宴席分餐示范，培养饮食卫生习惯，保障剩余食品卫生，防止因顾虑剩余食品卫生而造成浪费；实施餐后清桌提醒，对餐后剩余食品主动打包，提醒消费者随身带走，防止因消费习惯而造成浪费。

6. 节约激励行动。建立消费者节约奖励机制，引导鼓励理性消费，推动消费观念转变，改变好面子、讲排场、比阔气等奢华消费陋习。采取灵活多样方式，对消费者节约行为给予奖励激励。对落实“光盘行动”的消费者，给予餐费打折优惠或赠送自产食品、饮品；对宴席打包带走清桌的消费者，给予再次消费返券或赠送积分；对于公务自助餐节约达标的单位，纳入优质客户名单，再次消费时给予优先预定和结算优惠；对本校教职员工和学生消费者贯彻落实餐饮节约表现突出的，聘为本单位节约监督员并给予一定的就餐优惠政策。

#### **四、一体化创新行动**

7. 标准打造行动。研究探索餐饮标准化体系建设，打造食材采购标准，编制采购清单，建立食材名录，选取质优价廉绿色食材，建立相对稳定的采购链条，杜绝野味等禁用食材采购；打造菜品量化标准，综合色香味和营养健康等要素，量化主副食材和佐料配比，固化单个菜品重量，延伸建立菜品名录库，提供运营数据支撑；打造分类配餐标准，区分宴席、自助、零点等供餐模式，分别进行配餐设计，科学合理精准供给；打造消费者饮食量

化标准，区分年龄、性别、职业、饮食偏好、供餐模式等差异，对食材人均消耗进行定量统计分析，测定不同消费群体人均餐食克重。

8. 科技驱动行动。依托大数据统计平台分析功能，动态监测就餐人员峰谷，跟踪掌握点菜率和好评率，管控运营成本；依托人工智能技术，实施餐饮制作生产自动化管理，实现无接触点餐、送餐、结算，对运营安全、节约情况、餐厨垃圾分类等事项进行监督；依托互联网+技术，开展直播带货、外卖销售、网络定餐配送等业务，用先进科学技术驱动餐饮产业发展，助力整体节约，建设智慧餐饮。

9. 争先创优行动。鼓励全体餐饮从业人员积极投身行动，真抓实干，探索实践，奋勇当先，以过硬的作风、突出的表现、优异的成绩展现初心使命担当，争当“餐饮节约示范标兵”；鼓励全体会员单位奋进担当，精心组织，强势推进，落实为要，以推动的实力，行动的实效、节约的实绩检验展示重视程度、管理能力和建设水平，争创“餐饮节约示范引领单位”；鼓励餐饮专业部、协作区、省工作组协同协调，积极探索，敢于创新，强化研究，收集凝练会员单位节约成功经验做法，固化形成长效机制，打造“餐饮节约十佳长效机制经典案例”。

## 五、组织保障

1. 加强组织领导。把制止餐饮浪费作为一项重要的工作任务，建立形成纵横两个维度一体融合的组织领导体系，分会编制行动方案，餐饮专业部牵头协调，各会员单位分头组织实施、多点同步展开，落实主体责任，建立工作专班，完善工作机制，有力有序推进行动展开。

2. 形成行动合力。分会、餐饮专业部、协作区、省工作组、会员单位上下一体联动，协同协力推进。各会员单位广泛开展动

员，组织骨干力量培训，发动员工积极谏言献策，调动参与行动的主动性和创造力，担当行动主力军；全面做好面向消费端的宣传造势，营造浓厚氛围，合力推进行动走实走深。

3. 搞好成效评估。鼓励会员单位积极探索符合属地、学校和自身实际的有效方法措施，不断创新工作理念和工作思路，分阶段进行成效评估，紧盯关键环节和流程，采取进一步措施，推动各项行动扎实落地。餐饮专业部及时跟踪问效，过程把控调度，组织横向交流，保持一体推进态势。分会主责统筹引导，推广应用长效机制，组织效能效率评估，推进制止餐饮浪费行为“常态化”。