

T/SRCA

团 体 标 准

T/SRCA 00008—2023

宴席餐饮节约管理规范

Specification for the management of the saving of catering in banquets

2023 - 05 - 30 发布

2023 - 06 - 10 实施

目 次

前言	错误! 未定义书签。
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 宴席预定	2
6 菜单设计	2
7 原料采购、存储	2
8 宴席制作	2
9 宴席服务	3
10 宴席剩余食品处置	3
参考文献	4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件根据国家、地方反食品浪费相关法律法规，结合提倡文明饮食、创建绿色餐饮的要求制定。

本文件由上海市餐饮烹饪行业协会提出并归口。

本文件起草单位：上海市餐饮烹饪行业协会。

本文件主要起草人：邵建华 金永光 沈一峰 金培华。

本文件首期承诺执行单位：新雅粤菜馆、上海南新雅皇冠酒店、国际饭店、上海丰收日集团、上海红子鸡美食总汇、上海老饭店。

宴席餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了宴席餐饮节约的基本要求、宴席预定、菜单设计、原料采购存储、宴席制作、宴席服务、宴席剩余食品处置等内容。

本文件适用于宴席经营者餐饮节约管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宴席餐饮浪费 waste of catering in banquets

因宴席的菜点结构设计不够合理、菜点数量不够精准，或是因为烹调技术不达标等原因造成的宴席结束后有剩余菜点被丢弃的现象。

3.2

宴席设计 banquet design

按照不同主题和等级以及消费者的需求，将菜点有机组合成一个完整的套系。

3.3

职业点菜师 professional dish-order guides

餐饮企业设置的主要为就餐客人提供餐饮产品组合、推介菜点、制定菜单等消费性服务的工作职位。

[来源：SB/T 11167—2016，2.1]

3.4

宴席分餐 banquet individual dining

宴席过程中，结合使用公筷公勺，由服务员分派菜点给每位宾客的方式。

3.5

打包服务 packaging service

由餐饮服务单位提供的将食品装入便于携带容器的服务行为。

[来源：SB/T 11070—2022，3.1]

4 基本要求

4.1 宴席经营者应落实餐饮节约的主体责任，建立标准化管理体系，制定本单位餐饮节约管理目标。应配备专职或兼职管理人员落实餐饮节约在宴席预定、宴席设计、烹饪加工、宴席服务等方面的措施，并纳入企业有关部门的绩效考核。

4.2 宴席经营者应利用电视、电脑、多媒体、宣传册、海报、标语、桌牌、菜单、打包袋、电子点餐系统等多渠道宣传厉行节约、健康饮食，反对浪费的餐饮文化，营造宴席餐饮节约的环境氛围，培育和

提高就餐者对反宴席餐饮浪费的接受度和认同感。

4.3 宴席经营者应采取多种方式在服务过程中向消费者提示宴席餐饮节约做法。

4.4 宴席经营者应定期对员工开展餐饮节约理念和职业道德的教育。

4.5 宴席经营者应加强职业点菜师和其他相关岗位餐饮服务人员专业技能的培训、考核，把宴席餐饮节约落实到工作的每个细节。

4.6 宴席经营者应自觉接受监督，对于消费者反馈或媒体曝光的问题及时应答整改。

5 宴席预定

5.1 预定接待员应主动向消费者宣传理性消费，推介餐饮节约的方法和技巧。

5.2 职业点菜师应详细了解消费者预定宴席的要求和就餐者情况，仔细介绍每道菜点的特点、主副料用量、饱腹感程度、价格占比等，从专业角度提出减少浪费的合理化建议。

5.3 职业点菜师应向消费者建议宴席菜点在确保每人够饱的前提下，用价值换数量的建议，宣传不以排场取胜。

5.4 鼓励消费者实现光盘行动，设立光盘获奖励的具体做法。比如下次就餐打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘饮品等等。尤其是在企业年会、婚宴预定时，建议在互动环节上将餐饮节约的内容融入游戏、抢答等节目中。

5.5 宜将“崇尚节约、理性消费，反对浪费、剩菜打包”等内容写入宴席预定合同。

5.6 应在宴席开始之前再次确认就餐人数，以便及时通知厨房做出相应调整。

5.7 应向宴席预定者告知订退、加减菜点的方法。因与宴者临时缺席造成整桌空置的，已上席的冷菜和未上席的菜点生料应提供分别打包让消费者带走服务。

6 菜单设计

6.1 宴席厨师长应从美味、时令、营养、品种丰富、体现特色、客人的特殊需求等方面设计宴席菜单，尤其要考虑菜点总量与消费人数、性别、年龄等要素的对应关系。

6.2 宴席菜单上应标注每道菜点的主副料数量。

6.3 菜点安排应做到干湿、浓淡、荤素搭配合理，契合消费者的饮食习惯。

6.4 应考虑盆菜与位上菜点的均衡搭配。

注：位上菜点指宴席菜单中配置的每人份的菜点。

6.5 宜考虑原材料之间的“套裁”，倡导一菜多做、一料多菜、物尽所用。

6.6 宜尽量减少吃起来“困难”的菜点，防止宴席上碍于礼节而弃食造成浪费。

6.7 高端宴席宜配置高附加值品种，用精致替代数量的叠加。

7 原料采购、存储

7.1 应建立规范的采购流程，完备采购台账制度。根据宴席预定菜单对原辅料的需求进行科学测算、精准采购、严格验收。

7.2 存储的原料应有标记，先进先出。应根据原料的特性选择合理的存储方式，不因存储失当造成浪费。

8 宴席制作

8.1 宜制定标准化菜谱配置主、副、调料，精确到克。

8.2 提升厨师的技艺，加工时提高净料出成率和原材料的利用率，减少浪费。

8.3 不同类型的宴席宜采取针对性的节约措施：

——自助餐第一批次菜点满盘呈现，之后根据取餐情况不停地少量烹制、频繁加菜；

——高规格宴多安排位上菜点，做得精致，适当装饰，减少主料的数量。万一不够，用赠送点心弥补；

——婚宴和家庭聚餐类型，在宴席的前半部分适当加快上菜速度，既保持桌上丰满，又能控制总量，保持就餐者摄食量的相互调节。

8.4 宜建立厨余垃圾追踪分析制度，对剩餐较多的菜品调查原因，改进烹制工艺、提高美味达标程度。

9 宴席服务

- 9.1 在开席之前一天，宜同意订餐方因为人数的临时变化而提出的局部退订减少桌数要求，或通过协商减少双方的损失。
- 9.2 在消费者同意的情况下，宜合理调配座位，提高餐桌的入座率。
- 9.3 自助餐服务应当建立备餐评估、送餐巡查等制度，根据用餐人数合理布置餐台，配备不同规格的餐饮用具，引导消费者少量、多次取餐。
- 9.4 高规格宴席宜由服务员使用公筷公勺进行宴席分餐，将整盘菜分派给每一个人，尽量分完。
- 9.5 餐后应主动帮助消费者打包剩余食品，并提供安全卫生、符合环保要求且美观的包装盒、袋，包装材料应符合 GB 31654 的规定。
- 9.6 以家庭成员、朋友之间举办的宴席，餐后打包宜配发剩菜保存和再加工的方法和建议。
- 9.7 餐后按约定兑现光盘的奖励。

10 宴席剩余食品处置

- 10.1 宴席经营者宜在保证食品安全的前提下通过降价促销，提供员工餐等多种方式处置宴席未销售的剩余食品。
- 10.2 宴席经营者宜建立食物捐赠机制，主动向有关福利机构、救助机构等提供食品捐赠。

参 考 文 献

- [1] GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
 - [2] GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
 - [3] SB/T 11070-2022 餐饮食品打包服务管理要求
 - [4] SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范
 - [5] 《中华人民共和国反食品浪费法》
 - [6] 商务部、中央文明办关于推动餐饮行业深入开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作的通知（商服贸函〔2017〕385号）
 - [7] 市场监管总局办公厅关于开展反餐饮浪费专项整治的通知（市监食经发〔2022〕99号）
-