

团 体 标 准

T/5115YBAPS XXX—2023

节约型餐饮 点餐行为规范

Frugal catering-Specification for order food behavior

2023-××-××发布

2023-××-××实施

宜宾市标准化促进会
宜宾市餐饮烹饪行业协会发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 指导原则 2

 4.1 厉行节约，反对浪费 2

 4.2 简约适度，文明就餐 2

 4.3 加强宣传，注重引导 2

 4.4 文明点餐，杜绝浪费 2

5 基本要求 2

 5.1 节约信息提醒 2

 5.2 点餐师 2

 5.3 日常管理 3

6 点菜准备 3

 6.1 餐品信息 3

 6.2 零餐 3

 6.3 宴席 3

7 点菜服务 4

8 综合服务 4

 8.1 调换餐服务 4

 8.2 打包服务 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。

本文件由宜宾市标准促进会提出。

本文件由宜宾市餐饮烹饪行业协会归口。

本文件起草单位（排名不分先后）：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

节约型餐饮 点餐行为规范

1 范围

本文件规定了节约型餐饮点餐行为的术语和定义、指导原则、基本要求、点菜准备、点菜服务、综合服务。

本文件适用于节约型餐饮企业的点餐行为规范化管理。

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/T 40041 外卖餐品信息描述规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

节约型餐饮 economical catering

在满足饮食生理需求的前提下，采取适当的措施和方法，减少浪费的供餐、用餐行为。

3.2

半份菜 moiety dish

整份菜的1/2。

3.3

位菜 one dish per person

一人份的菜肴。

3.4

退、调餐 refunding and adjusting meals

退掉或者调换已订的餐食。

3.5

节约提醒 thrift reminding

减少餐饮浪费的提醒。

3.6

点餐师 dinner orderer

为顾客点菜或/和为用餐者饮食过程提供服务的人员。

4 指导原则

4.1 厉行节约，反对浪费

培养科学健康、绿色节俭的节约型餐饮文化，推广简约适度的餐饮消费方式和爱惜食物的生活习惯，弘扬勤俭节约优良传统美德。

4.2 简约适度，文明就餐

推广简约适度用餐理念，养成节约食物、文明就餐的餐饮习惯。

4.3 加强宣传，注重引导

利用各种信息媒介平台广泛宣传，宣扬先进典型和事迹，积极倡导文明健康的餐饮文化，大力开展新时代文明生活宣传教育，倡导“崇尚节约，反对浪费”等传统美德。

4.4 文明点餐，杜绝浪费

无论是消费者还是餐饮经营者，在点餐过程中应遵守按需点菜、健康搭配、因人而异、因龄配量、践行节约、文明引导和拒绝浪费原则。

5 基本要求

5.1 节约信息提醒

5.1.1 应采取多种方式在大厅、包间（厢）、餐桌等餐饮场所的醒目位置，以及企业的网络页面等相关新媒体上清晰显示节约餐饮信息，营造节约餐饮的环境。

5.1.2 节约餐饮信息显示方式和内容：

a) 显示方式包括但不限于：

- ——电视、电脑、多媒体等；
- ——宣传册、海报、标语、桌牌、菜单、餐具包装等。

b) 信息内容包括但不限于：

- ——节约提醒；
- ——退、调餐的规则；
- ——宣传用语，设置适量的宣传海报和提示牌卡，具备条件的企业，还可利用电视、电子屏等进行宣传。

5.2 点餐师

5.2.1 应配备专兼职点餐师。包括但不限于具备下列条件：

- 诚信耐心服务并能热情微笑对待顾客；
- 有文明、健康、节约资源、保护环境意识或知识；
- 熟悉本企业菜品、食物的品类、份量、品质和特色，并有起码的营养健康饮食知识；
- 能够辨识不同的消费对象、消费方式。

5.2.2 应接受并更新必要的健康饮食、文明消费、勤俭节约、反对浪费等知识培训。

5.3 日常管理

5.3.1 教育培训

餐饮企业应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。招入新服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。

5.3.2 食材管理

餐饮企业应加强对餐饮原材料购进、贮存、加工、消耗的精细化管理，每天对库存原料辅料进行检查，防止食材过期和霉烂变质。在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作，合理利用边角料。

6 点菜准备

6.1 餐品信息

餐品份量、规格、口味、主要原料应符合GB/T 40041。

6.2 零餐

6.2.1 应向消费者提供就餐人数及点餐标准。见表1。

表1 零参点餐推荐表

就餐类型	就餐人数 人	菜品搭配	可食量 g
中餐	1	/	350~450
	2~4	荤菜2道、素菜1道、汤1份、主食1份	800~1600
	4~6	荤菜3道、素菜2道、汤1份、主食1份	1500~2500
	6~8	荤菜5道、素菜3道、汤1份、主食1份	2300~3100
	8~10	荤菜6道、素菜2道、汤1份、主食1份	3100~4200
火锅	1	/	350~450
	2~4	荤菜4道、素菜2道、主食1份	800~1600
	4~6	荤菜6道、素菜3道、主食1份	1500~2500
	6~8	荤菜7道、素菜4道、主食1份	2300~3100
	8~10	荤菜8道、素菜5道、主食1份	3100~4200

6.2.2 餐饮企业应提供不少于2种针对表1中不同就餐人数的套餐，供消费者选择。

6.2.3 餐饮企业提供套餐，可食量应符合表1要求。

6.3 宴席

6.3.1 宴席就餐人数通常为10人每桌，允许消费者根据实际情况适当增加就餐人数。

6.3.2 宴席点餐人员点餐参考表2。

表 2 宴席点餐推荐表

就餐类型	就餐人数 人	菜品搭配	可食量 g
中餐	10人	荤菜6~8道、素菜2~4道 汤1份、主食1份	4000~4500
火锅	10人	荤菜6~8道、素菜3~6道 主食1份	4000~4500

6.3.3 餐饮企业应提供不少于 2 种套餐供消费者选择。

6.3.4 餐饮企业提供的套餐，可食量应符合表 2 要求。

7 点菜服务

7.1 应能在订餐、点餐、加餐等环节主动提醒消费者适量点餐、合理选餐，对餐品种类提出合理建议。

7.2 应根据消费者需求及时推出半份菜、小份菜、位菜，对部分汤提供小份汤、半份汤、位汤，供消费者选择。

7.3 应优先推荐消费者选择套餐，允许消费者更换、调整套餐中荤菜、素菜、汤的数量，允许消费者对套餐中的部分菜品与汤更换为半份或小份计量。

7.4 应建议消费者优先选择少人数套餐。

7.5 应在餐饮过程中节约提醒，主要包括当消费者过量添加时给予适量加餐的提醒等。

8 综合服务

8.1 调换餐服务

餐饮企业应主建立调换餐制度，对尚未进行烹饪或加工的菜肴，应允许消费者退订或调换。

8.2 打包服务

8.2.1 应主动提醒就餐人员做到“适量点餐”“光盘行动”，剩余饭菜打包带走，并说明贮存及食用方法。

8.2.2 应配备绿色环保的打包餐饮具，提供就餐人员进行打包。宜提供免费打包服务，打包容器确需收费的，应事先对就餐人员说明收费标准。

8.2.3 提醒消费者进行满意度评价。