

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 餐饮厉行节约行为指南

（征求意见稿）

XXXX — XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

陕西质量技术监督协会 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 1

5 需考虑的因素 1

6 制度建设 3

7 教育宣传 3

参考文献 5

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 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 餐饮厉行节约行为指南

1 范围

本文件提供了潼关肉夹馍餐饮在有关厉行节约的行为上的指导原则、基本要求、制度建设以及教育宣传方面的指导和建议。

本文件适用于潼关肉夹馍品牌连锁门店及特许经营网点厉行节约行为的管理工作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

厉行节约

在潼关肉夹馍从食材采购到消费服务的全流程中，通过科学管理、合理操作、有效引导等方式，减少粮食、食材、能源等资源浪费。

4 指导原则

4.1 夯实细节，厉行节约

在生产制作过程中，推行精准量化、物尽其用的原则，将节约理念贯穿于整体餐饮服务活动，倡导合理、高效利用资源，避免不必要消耗。

4.2 品牌示范，注重引领

通过潼关肉夹馍的品牌影响力，树立绿色节约的社会品牌典范，引导消费行为，带动行业绿色健康发展。

4.3 加强宣传，凝集共识

通过广泛深入的宣传推广，强化节约资源、反对浪费的普遍认识，共同推动社会向节约、环保、可持续发展的方向发展。

5 需考虑的因素

5.1 食材

5.1.1 采购

将厉行节约的理念贯穿于服务工作细节时，在食材采购方面，建议着重考量以下几个方面：

- a) 收集食品原材料使用和餐品销售数据，为合理采购提供参考，控制库存，减少因过量囤积造成的食材损耗；
- b) 签订采购协议时，与供应商明确质量标准与损耗责任，降低因食材品质问题导致的浪费。

5.1.2 存储运输

将厉行节约的理念贯穿于服务工作细节时，在食材的存储运输方面，建议着重考量以下几个方面：

- a) 食材存储遵循先进先出原则，定期检查库存，优先使用临近保质期食材，及时处理过期食材；
- b) 分类、妥善储存食材，防止因存储不当交叉污染造成的浪费，确保存储环境与温湿度的适配性；
- c) 冷链的运输和配送及时、高效，避免原料在过程中因变质而导致的浪费；
- d) 对临近保质期食材设置动态管理制度，避免浪费。在确保安全的情况下，建议将临近保质期的餐饮食材进行捐赠、分发或者降价处理。

5.2 加工制作

5.2.1 设备设施

将厉行节约的理念贯穿于服务工作细节时，在设备设施管理方面，建议着重考量以下几个方面：

- a) 采用高效、安全的新型节能器具优化餐饮经营活动，降低资源消耗；
- b) 节约水资源，宜使用感应式自动控制节水设备，杜绝长流水，提高水资源利用率；
- c) 节约电资源，使用电器时，选择合适的参数；使用完毕，及时关闭电源。

5.2.2 生产加工

将厉行节约的理念贯穿于服务工作细节时，在生产加工方面，建议着重考量以下几个方面：

- a) 潼关肉夹馍标准化制作流程与食材配比符合 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 制作技术规程，减少加工环节损耗；
- b) 生产加工过程中，合理搭配菜品，按需制作；
- c) 可对加工产生的边角料进行合理的二次加工利用。

5.2.3 分量控制

将厉行节约的理念贯穿于服务工作细节时，在分量控制方面，建议着重考量以下几个方面：

- a) 根据消费者需求，提供定制化分量选择服务或推出不同餐品规格，如单人套餐、家庭套餐等；
- b) 采用信息技术手段分析门店就餐人数和用餐习惯，对餐饮全流程等进行科学管理，及时调整餐品种类和供应数量。

5.3 点餐及打包服务

5.3.1 点餐引导

秉着厉行节约的原则，在点餐引导工作中，建议从以下方面进行考量：

- a) 服务人员根据顾客用餐人数、特征等推荐合适菜品与分量；
- b) 服务员主动提醒顾客按需点餐，引导顾客适量、适度点餐，避免浪费；
- c) 菜单和收费标准有公示信息，不设最低消费。

5.3.2 打包服务

秉着厉行节约的原则，在打包服务工作中，建议从以下方面进行考量：

- a) 就餐结束后，主动提醒、鼓励顾客剩餐打包，为消费者提供环保打包盒、袋，并提供打包服务；
- b) 打包服务参考 SB/T 11070—2022，打包餐具材质参考 GB/T 18006.3—2020。

5.4 外卖

秉着厉行节约的原则，在打包服务工作中，建议从以下方面进行考量：

- a) 外卖点餐页面以显著方式提示消费者按需、适量点餐；
- b) 外卖餐品的信息描述参考 GB/T 40041—2021，运用信息化手段引导消费者精准点餐；
- c) 外卖包装参考 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 绿色外卖服务指南第 7 章，引导消费者对一次性餐具的合理需求。

5.5 营销

秉着厉行节约的原则，在打包服务工作中，建议从以下方面进行考量：

- a) 在营销广告及网络直播等宣传活动中设置拒绝浪费、健康饮食的提示；
- b) 不参与制作、发布、传播“吃播”、假吃、猎奇等宣扬多吃、暴饮暴食等不健康的音视频信息。

6 制度建设

将厉行节约理念贯穿工作全流程与各要素，建议建立相关制度，在制度建设工作中，可考虑以下要素：

- a) 建立餐饮节约管理制度；
- b) 建立全员厉行节约管理制度，明确各岗位节约职责，将节约指标纳入员工考核体系；
- c) 在每年选择某月作为固定“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”宣传月，培养节约型企业文化，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为，并开展厉行节约优秀示范门店的评选工作；
- d) 宜设立意见箱、线上反馈渠道，收集消费者关于厉行节约的意见与建议，持续优化服务流程与节约措施；
- e) 从经营、服务、储存、加工等各方面着手，积极参与绿色标准体系构建。

7 教育宣传

7.1 培训管理

将厉行节约理念贯穿工作全流程与各要素，重视厉行节俭的教育宣传，在培训管理工作中，可考虑以下要素：

- a) 将厉行节约纳入全体员工的日常培训；
- b) 定期组织员工开展厉行节约的相关培训，强化节约意识与操作规范，并做好培训记录；
- c) 成立内部监督小组，定期检查食材损耗、菜品分量、点餐引导等执行情况，对餐饮门店进行打分及问题记录，对优秀餐饮门店可授予“餐饮厉行节约示范门店”等荣誉称号，对有问题的门店进行监督整改。

7.2 对外宣传

将厉行节约理念贯穿工作全流程与各要素，重视厉行节俭的教育宣传，在对外宣传工作中，可考虑以下要素：

- a) 在门店醒目位置张贴或摆放“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“节约用餐、适量取餐”等宣传餐饮节约行为的海报及标识标牌；

- b) 通过店内电子屏菜单、点餐提示等方式，向顾客宣传适量点餐、合理消费节约理念；
- c) 在企业公众号、自媒体、短视频等宣传“勤俭节约、避免浪费”的理念。

参考文献

- [1] GB/T 18006.3—2020 一次性可降解餐饮具通用技术要求
 - [2] GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
 - [3] GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
 - [4] SB/T 11070—2022 餐饮食品打包服务管理要求
 - [5] DB 14/T 2716—2023 餐饮企业厉行节约实施指南
 - [6] DB 3210/T 1056—2020 餐饮厉行节约实施指南
 - [7] T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 制作技术规程
 - [8] T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 绿色外卖服务指南
-