**市政府办公室关于印发张家港市餐饮行业“厉行节约、反对浪费”专项工作实施方案的通知**

张政办〔2020〕81号

各镇政府，冶金工业园、高新技术产业开发区、常阴沙现代农业示范园区、双山香山旅游度假区管委会，市政府各部门、市直属各单位（公司），各条线管理单位：

《张家港市餐饮行业“厉行节约、反对浪费”专项工作实施方案》已经市政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

                                                  张家港市人民政府办公室

                                                         2020年10月11日

（此件公开发布）

张家港市餐饮行业“厉行节约、反对浪费”

专项工作实施方案

为深入贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的指示精神，推动全市餐饮行业采取有效措施，建立长效机制，根据《市政府办公室关于开展餐饮行业“厉行节约、反对浪费”专项工作的通知》（苏府办〔2020〕231号）文件要求，决定用三年时间，在全市开展餐饮行业“厉行节约、反对浪费”专项工作，现制定如下实施方案：

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚决制止餐饮浪费行为，大力倡导勤俭节约、文明健康的生活消费方式，让“珍惜粮食，杜绝浪费”“理性消费、适量点餐、余餐打包”“光盘行动”成为广大消费者的自觉行动，在全社会营造俭以养德、厉行节约、反对浪费的浓厚氛围，力促形成“部门联动、协会助力、行业自律、媒体跟踪、公众监督”的长效工作机制。

二、工作任务

（一）推动行业自律，严格规范服务。要充分发挥行业引导作用，积极发出节约倡议，引导餐饮企业主动履行社会责任，大力强化行业自律，使制止餐饮浪费成为餐饮全行业常态化经营行为。引导餐饮企业在餐厅装修、餐台安排、菜单设计、员工管理、服务流程等方面充分考虑节约消费的需要。开展职业技能培训，教育餐饮服务人员遵守职业道德，严格执行服务规范，在介绍推荐餐饮时，杜绝诱导消费者超出正常范围的点餐消费。

（二）强化企业责任，引导合理消费。各餐饮企业自觉强化主体责任，深入推进“厉行节约、反对浪费”，通过在菜单上标明食材分量，在套餐上注明建议消费人数，提供“半份菜”“小份菜”“N-1”点餐服务等，有效引导顾客适度合理点餐；根据人数和餐品份量，对餐品种类提出合理建议，提供打包餐盒，适时提醒顾客打包；推行通过积分奖励、停车优惠及其他创新方式对消费者餐饮不浪费行为给予奖励。

（三）提倡示范引导，完善服务规范。鼓励全市规模以上重点餐饮企业带头践行专项行动，自觉履行社会责任，发挥示范引领作用。探索发展中央厨房、集约化配送中心等，实现管理提升，降低生产成本，避免食材浪费。将厉行节约列入餐饮企业职业培训和工作考核的重要内容，通过奖金奖励、荣誉激励等方式提升服务人员职业道德水平。制定节约供餐服务规范，开展节约服务专门培训，实施从点餐到打包的全流程服务，切实把制止餐饮浪费贯穿到加工、服务各个环节，形成可复制可推广的典型经验，发挥示范引领作用。

三、时序安排

（一）工作启动（2020年9月）

**1. 广泛宣传动员。**对开展“厉行节约、反对浪费”专项工作进行全面部署安排。积极利用全市广播、电视、报纸等主流媒体及网络新媒体，面向社会各界和全体市民，对制止餐饮浪费行为进行广泛宣传。

**2. 营造节约氛围。**各行业协会发挥带头作用，广泛组织发动从业人员加入到“厉行节约、反对浪费”的行动中来，在各类餐饮场所醒目位置张贴宣传海报，摆放提示牌，播放宣传视频，营造节约氛围，倡导节约理念，树立行业新风。

**3. 强化示范引领。**结合培育选树道德模范、身边好人、新时代好少年等活动，及时发掘先进人物和感人事迹，积极宣传制止典型餐饮浪费行为和培养良好节约习惯的经验和做法，让勤俭戒奢学有榜样、行有示范。

（二）集中推进（2020年10月－2022年12月底）

**1. 开展常态化检查，注重第三方监督。**根据辖区内实际情况，采取多种形式对餐饮经营场所制止餐饮浪费行为进行检查督查，对执行不到位的餐饮企业进行督促整改。同时，针对在宴席、自助餐、各类食堂等场合浪费较为严重的现象，注重运用媒体、公众、社会团体等各种社会力量进行监督，对那些陋习不改，依旧讲排场、比阔气，造成餐饮浪费严重的单位和个人，进行批评曝光，形成强大舆论压力。

**2. 开展主题活动，树立企业形象。**充分调动各餐饮企业积极性，鼓励结合自身实际，围绕制止餐饮浪费设计推出节约套餐、小份餐等服务，通过线上线下开展各种形式的制止餐饮浪费、节约用餐主题活动，树立企业良好形象。

**3. 开展示范创建，发挥榜样作用。**在全市范围内培育推选一批“光盘行动示范店”，形成榜样示范带动作用。初步遴选首批50家餐饮企业进行重点辅导和培育，2020年12月底前创建第一批（50家以上）“示范店”，三年累计创建300家“示范店”。

（三）巩固提升（2023年1月－2023年9月）

**1. 开展“回头看”，防止问题“反弹”。**对常态化检查及重点监督中发现的问题进行“回头看”，进一步巩固工作成果，着力防止餐饮企业浪费问题“反弹”“回潮”。

**2. 强化企业担当，探索行业标准。**重点加强对全市规模以上餐饮企业尤其是国资餐饮企业的引导，强化企业责任担当，发挥示范带头作用。在创建“示范店”的基础上，同步探索研究出评定标准和服务规范，提炼形成餐饮业“厉行节约、反对浪费”行业规范或标准，并在全市餐饮行业进行推广。

**3. 发挥协会作用，开展评优评先。**充分发挥各相关行业协会作用，在行业内持续开展形式多样的制止餐饮浪费主题活动，鼓励协会开展行业评优评先，对表现突出的餐饮企业、团体或个人进行表彰奖励，对先进典型进行宣传报道，树立良好形象。

四、工作要求

（一）广泛宣传，营造氛围。弘扬节约理念，把餐饮节约作为职业道德、社会公德、家庭美德、个人品德教育的重要内容，全方位开展宣传。通过设计发布主题公益广告、开展主题文明实践活动、加强舆论引导等方式，深入开展“珍惜粮食”“光盘行动”“节俭养德”等宣传教育，引导市民养成勤俭节约的好习惯。

（二）属地管理，协调推进。结合辖区内餐饮节约工作实际，科学制定方案，明确进度安排，协调相关部门建立工作机制，共同研究提出促进餐饮节约的政策措施。根据辖区内实际情况结合形式多样的活动，创新工作特色，在规模以上餐饮企业中开展评优评先活动，对在“厉行节约、反对浪费”工作中成绩突出的餐饮企业和服务人员进行表彰奖励，对好的典型企业、典型人物进行宣传报道，树立餐饮行业良好形象。

（三）健全机制，抓长抓常。相关部门、行业协会在专项工作开展之际，要将“厉行节约、反对浪费”等要求纳入餐饮行业评选指标体系，把活动形成的培养节约习惯的成功经验和做法固化下来，转化为长效机制，将坚决制止餐饮浪费行为等内容纳入市民公约、乡规民约、学生守则、行业规章等社会规范中，引领广大市民形成良好行为规范。