

WWF 关于《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》的意见与建议

自 2021 年我国发布《中华人民共和国反食品浪费法》以来，各级政府与相关部门陆续开展了众多减少食品浪费的行动计划，并取得了诸多阶段性成果，展示了我国政府减少食品浪费的决心。这其中，餐饮浪费无疑是重点监管领域之一，各级部门通过多角度的探索与尝试，逐步行程更加完善的减少餐饮浪费监管体系。

WWF 世界自然基金会作为全球最大的环保机构之一，在减少食物浪费方面积累的多年经验，在行业研究、企业转型与公众教育等方面取得了显著的成果。尤其在餐饮业减少食物浪费领域，有着行业领先的实践案例与深度洞察。WWF 希望通过更多地渠道将这些宝贵的经验与实践与社会分享，推动更对餐饮浪费更加标准化的监督与管理，同时促进建立文明健康环保的餐饮经营与消费环境。

经过内部多方意见征求及讨论，以下得出 WWF 关于《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》的意见与建议，WWF 欢迎与社会各界共同讨论，为公告的进一步落地做出贡献。

附件 1 WWF 关于《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》的意见与建议

附件 2 世界自然基金会简介

世界自然基金会（瑞士）北京代表处

2023 年 4 月 24 号

联系人：

于鑫 女士

可持续食物消费及绿色供应链项目主任

手机：13810214387

邮箱：xyu@wwfchina.org

附件 1

WWF 关于《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》的意见与建议

减少餐饮浪费对于很多餐饮企业从管理及运营角度欠缺一定行业化、系统化、标准化的实践经验，《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》应努力为餐饮企业提供资源与渠道，进行员工能力提升及最佳案例分享；在控制食材损失率的前提下，提升行业净菜供应及中央厨房的建立与应用。同时鼓励餐饮企业将减少食物浪费纳入日常管理运营及员工绩效指标；并重点关注作为餐饮业主要群体的中小微餐饮企业在减少食物浪费方面的支持。

WWF 对有关条款具体修改意见如下：

条款原文	修改建议	理由
四、完善用餐评价体系。 提供餐饮信息服务的互联网平台应完善用餐评价体系，增设餐饮企业履行反餐饮浪费义务相关指标，引导消费者结合用餐体验进行评价评分。发布各类推荐榜单和向用户推送购买链接时，优先选择反餐饮浪费成效显著的餐饮企业。	四、完善用餐评价体系。 提供餐饮信息服务的互联网平台应完善用餐评价体系，增设餐饮企业履行反餐饮浪费义务相关指标，引导消费者结合用餐体验进行评价评分。发布各类推荐榜单和向用户推送购买链接时，优先选择反餐饮浪费成效显著的餐饮企业。 结合行业协会相关绿色餐饮标准及减少浪费试点项目，加强平台餐饮企业减少食物浪费能力提升，建立减少浪费优秀餐厅标识体系，及减少浪费餐饮企业专题页面。	应充分利用互联网外卖平台优势，为减少食物浪费优秀实践餐饮企业提供更多的行业资源以及流量曝光。
五、加强行业自律。 餐饮行业协会应加强行业自律，制定反餐饮浪费指南，细化量化烹饪、配餐标准，完善有关服务规范，	五、加强行业自律。 餐饮行业协会应加强行业自律，制定反餐饮浪费指南，食材精准采购、菜单设计最大化利用食材、细化	餐厅合理规划食材采购及使用是减少餐饮浪费的重要环节。

引导餐饮企业积极履行反餐饮浪费义务。在相关部门指导下拟订反餐饮浪费合同条款范本，推动全行业施行。开展宴会套餐合理性评估，指导餐饮企业优化宴会套餐。餐饮行业协会依法依规开展行业内评比评价时，应将餐饮企业反餐饮浪费情况纳入评比评价内容。推进饭店业信用等级评价工作，建立反餐饮浪费与饭店信用挂钩机制。	量化烹饪、配餐标准，完善有关服务规范，引导餐饮企业积极履行反餐饮浪费义务。在相关部门指导下拟订反餐饮浪费合同条款范本，推动全行业施行。开展宴会套餐合理性评估，指导餐饮企业优化宴会套餐。餐饮行业协会依法依规开展行业内评比评价时，应将餐饮企业反餐饮浪费情况纳入评比评价内容。推进饭店业信用等级评价工作，建立反餐饮浪费与饭店信用挂钩机制。	
新增	九、加强小微餐饮企业能力建设。 餐饮行业协会及相关方应积极组织加强多方合作，为餐厅企业减少食物浪费相关培训，从餐厅运营管理、技术运营及交流宣传等角度提供实用性的减少餐饮浪费解决方案及工具，交流并推广最佳实践。 鼓励餐饮企业将减少食物浪费纳入日常运营管理及员工绩效指标。 鼓励建立区域性的餐厅企业食材供应体系，在控制食材损失率的前提下，提高净菜供应及中央厨房的建立，为中小微餐饮企业提供更多系统性采购及配送的渠道及平台。	小微餐饮企业往往在食材采购体量及配套仓储配送上相比大型连锁餐饮缺少相对的标准化管理。同时在员工能力及企业管理方面或有很大提高的空间。对小微餐饮企业提供更多赋能与扶植将更好推行减少餐饮浪费监管的推进。

附件 2：

世界自然基金会简介

世界自然基金会 (WWF) 是在全球享有盛誉的、最大的独立性非政府环境保护组织之一。自 1961 年成立以来,WWF 一直致力于环保事业,在全世界拥有将近 520 万支持者和一个在 100 多个国家活跃着的网络。WWF 的使命是遏止地球自然环境的恶化,创造人类与自然和谐相处的美好未来。为此我们致力于:保护世界生物多样性;确保可再生自然资源的可持续利用;推动降低污染和减少浪费性消费的行动。

WWF 在中国的工作始于 1980 年的大熊猫保护,是第一个受中国政府邀请来华开展保护工作的国际非政府组织。随着发展与变革,WWF 在中国的项目领域由最初的大熊猫保护及其栖息地的保护扩大到物种、淡水、气候与能源、森林、湿地、海洋、食物、政策研究、绿色金融和市场转型等多个领域。目前 WWF 在中国共设有 7 个地方办公室,包括北京、上海、深圳、长春、武汉、长沙、成都,拥有员工超过 130 人。

WWF 北京代表处可持续食物与绿色供应链项目在减少食物浪费领域展开了诸多项目,与中国科学院地理科学与资源研究所于 2018 年发布了《中国城市餐饮食物浪费报告》。并联合战略合作伙伴深圳市一个地球自然基金会于 2020 年 9 月启动了欧盟“转型亚洲”——“舌尖上的骄傲”项目,赋能中小微企业餐饮企业减少食物浪费。项目计划在 2024 年 6 月前为至少 350 名中小微企业餐饮企业的工作人员提供减少餐饮浪费培训;推动 100 家中小微企业餐饮企业采用可持续消费和生产实践;至少 50 家中小微企业餐饮试点企业达到 10% 以上的食物浪费减量。

目前,“舌尖上的骄傲”项目在陆续推进北京、上海、深圳、杭州、三亚、昆明的餐饮员工培训及餐厅试点工作,并已发布《餐饮业减少食物浪费案例分析》及《餐饮业减少食物浪费指南》两份报告。项目相关材料可通过微信小程序“舌尖上的骄傲”、WWF 官网 www.wwfchina.org 或深圳市一个地球自然基金会官网 www.wwf-opf.org.cn 进行浏览及下载。