



# 2019-2020年度报告

## 减少食物浪费行动

### 在中国

中国连锁餐饮业食物  
损失与浪费初探



中国连锁经营协会  
China Chain Store & Franchise Association



瑞典环境科学研究院

## 鸣谢

本报告由中国连锁经营协会可持续消费推进部携手瑞典环境科学研究院中国团队共同编写。本报告是基于文献调研，问卷调查，工作坊，焦点小组访谈，结合全球食品行业在食物浪费减量化方面的实践案例编制而成。

本报告在编写过程中，得到了来自CCFA餐饮委员会和中国可持续消费圆桌部分成员单位的支持，分享实践案例和观点，分别是：西贝餐饮集团副总裁楚学友先生、北京华天饮食集团总经理贾飞跃先生、麦当劳中国公司事务副总裁赵崔华女士、呷哺呷哺集团公共事务部资深总监张艳梅女士；感谢觅唐参与食物浪费测量工作；感谢来自宜家中国、家乐福中国、喜家德、见福等企业的支持。

## 欢迎关注减少食物浪费行动在中国—SAVE12.3平台信息!



### 爱食免“费”倡议

迎接低碳餐饮时代

### 共同发起参加“SAVE12.3工作坊”和爱食免“费”倡议

在食品经营过程中，挖掘食品运营效率的优化空间，处理好减少浪费和企业经济效益、环境责任的关系，将有助于破解运营过程中的低效和浪费难点，持续提升精益管理水平。在此，我们邀请广大会员企业加入爱食免“费”倡议和“餐饮精益管理SAVE12.3工作坊”。该工作坊由中国连锁经营协会与瑞典环境科学研究院等机构共同组织实施，并获得联合国粮农组织（FAO）、英国废物资源行动计划（WRAP）等机构的支持，是一个集合国际国内先进理念和方法，推动减少食物浪费的交流合作平台。

联系人：李静 010-68784915

减少食物浪费行动在中国

中国连锁经营协会

有关报告信息，请联系我们：[lc@ccfa.org.cn](mailto:lc@ccfa.org.cn) 010-68784915

# 前言



## Preface

民以食为天，随着人民生活水平的提高，在外就餐宴请聚会已成为日常生活的一部分。据不完全统计，2019年中国餐厅数量达到800多万，餐饮市场规模达到4.67万亿人民币。餐饮市场消费增长的同时，餐饮浪费现象也不容忽视。

“食物”对于餐饮企业来说，不仅是服务吸引消费者的窗口，同时也是企业的“真金白银”。浪费食物对于餐饮企业来说就如同浪费金钱，浪费的不仅是食物本身的价值，还有员工的时间成本，以及处理费用。因此，餐饮企业要像重视财务管理一般对待食物管理。

近日，中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收，对粮食安全还是始终要有危机意识，今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。

食物损失和浪费作为全球性的问题近年来引起广泛关注，其造成的经济、社会和环境影响都不容小觑。联合国可持续发展目标第12.3个子目标提出到2030年，将零售和消费环节的全球人均食物浪费减半，减少生产和供应环节的粮食损失。为响应联合国可持续发展目标的宏观预期，彰显大国的责任担当，中国政府逐步加强推动食物损失和浪费的减量化行动，积极通过政策引导、技术改进、鼓励转变消费方式等途径致力于减少食物损失和浪费（包括分配和消费环节）。

餐饮企业作为食物供应链的重要参与方——连接食物供应商与消费者的桥梁纽带，在推动食物浪费减量化行动中扮演重要角色。同时，据2019年国际最新餐饮浪费全球调研研究显示，每投资一元用于减少食物浪费，企业所获得平均收益为七元，餐饮行业推动减少供应链上的食物损失与浪费，将获得可观的经济回报。

2018-2019年中国连锁经营协会联合IVL瑞典环境科学研究院建立了“Save 12.3 减少食物浪费行动在中国平台”，通过开展餐饮行业与消费者食物浪费系列专题调研、举办主题工作坊，推动连锁餐饮企业关注践行减少食物浪费议题与行动。

本报告基于2018-2019年的企业与消费者问卷调研，对中国连锁餐饮行业食物损失和浪费问题进行初步探索，包括企业的认知和所面临的挑战、消费者行为与影响因素、国际先进经验和应用工具分析以及政策要求与国际趋势等内容，并首次对国内餐饮零售企业的最佳实践案例进行了收集整理，提出企业参与行动的解锁方案，餐饮厨房食物浪费测量实操指南，以期为中国连锁餐饮企业提供更多管理思路与解决方案。

2020年一场突如其来的“新冠”疫情，打破了原本热闹喧嚣的生活，也使餐饮企业陷入了“寒冬”。特殊时期，让我们通过减少食物浪费行动，提高精益管理水平，物尽其用，减少运营成本，一同逾越“寒冬”，迎接“春天”。

# 我们的共识

## Our consensus



我们的目标是推动连锁行业有更多的企业践行减少食物浪费行动，也希望通过连锁行业能够影响更多的利益相关方积极参与，向绿色未来迈进。

——裴亮 中国连锁经营协会会长



食物浪费一方面是对企业自身的成本浪费，另外一方面也对环境和资源造成巨大压力。追求餐饮企业食物浪费的减少，可以达到可持续发展和经济发展的共赢局面。需要各个利益相关方同心协力，共同推动。

——高思 瑞典环境科学研究院中国区负责人



西贝餐饮集团作为“save12.3 减少食物浪费创意工作坊”的重要支持者和主要参与者，我们一直在企业内部推行精益管理这项措施。让更多的餐饮企业通过精益管理获得更好的社会价值及收益。

——楚学友 西贝餐饮集团副总裁



在协会的倡导下，在企业的努力下，我们在这方面也取得了一些成效，既尽了社会义务，同时也提高了企业效益。

——贾飞跃 北京华天饮食集团总经理



我们积极响应中国连锁经营协会的倡议，为节约粮食搭建沟通的平台，促进公众节约粮食的意识。

——赵崔华 麦当劳中国公司事务副总裁



呷哺呷哺拥有逾千家门店，是中国最大的小火锅企业。一直倡导“可持续消费 减少食物浪费”的管理理念。并不断探索和实践，以员工食堂为切入点，启动减少食物浪费新举措。呷哺呷哺作为餐饮头部企业愿为践行和倡议“可持续消费 减少食物浪费”与行业共同努力。

——张艳梅 呷哺呷哺集团董事长助理副总裁

# 目录

## Catalogue

<b>一、政策要求与国际大趋势</b>	<b>05-08</b>
(一) 国内政策与发展	
(二) 全球发展趋势	
(三) 食物损失和浪费对环境资源影响的研究	
<b>二、反食物浪费现状与挑战</b>	<b>09-14</b>
(一) 连锁餐饮企业调研发现	
(二) 消费者认知与社会影响	
1. 消费者认知度较高，但行为改变有待推动	
2. 食物浪费的原因分析	
3. 个人意识 VS 社会影响	
4. 消费者更关注餐饮企业的行动	
<b>三、减少食物损失与浪费的管理实践</b>	<b>15-21</b>
解锁一：纳入企业战略目标	
解锁二：用数字说话——开展测量和评估（工具）	
解锁三：运营环节有效控制	
解锁四：供应链环节系统化管理	
解锁五：与消费者共同实践	
<b>四、平台助力连锁餐饮企业减少食物浪费行动</b>	<b>22-24</b>
(一) 行动倡议，凝聚行业共识	
(二) 成立减少食物浪费行动在中国SAVE 12.3 平台	
<b>附录一：用数字说话—餐饮厨房食物浪费测量实操指南</b>	<b>25-27</b>
<b>附录二：国际零售商减少食物浪费实践行动</b>	<b>28</b>

# 减少食物损失与浪费，政策与国际趋势

## Reducing Food Loss and Waste, Policy and International Trends



### 国内政策与发展

2010年起，中国开始逐步加强对食物损失与浪费减量化工作的重视，国务院办公厅、发改委等多部门就‘反对食物浪费’颁布一系列政策文件，为食物浪费减量化行动提供指导和保障。

#### 2010

▶2010年1月18日，国务院办公厅发布《关于进一步加强节约粮食反对浪费工作的通知》，明确提出了要增强全民爱惜粮食、节约粮食意识，切实做好节约粮食、反对浪费工作。

#### 2013

▶2013年1月17日，中共中央，国务院印发《党政机关厉行节约反对浪费条例》，要求推进党政机关厉行节约反对浪费，建设节约型机关；严格执行公务接待标准。

▶2013年1月29日，商务部旅游局颁布《关于在餐饮行业厉行勤俭节约反对铺张浪费的指导意见》，针对餐饮行业提出反对浪费的要求：大力支持餐饮节约，反对铺张浪费；大力宣传文明用餐，提倡科学合理消费；建立提醒提示，合理点餐；建立奖惩制度，反对餐饮浪费；转变发展方式，促进餐饮业实现科学发展；发挥协会作用，推动行业自律。

#### 2016

▶2016年2月17日，发改委等十部门印发《关于促进绿色消费的指导意见》，明确提出“开展反食物浪费行动”以及“加强粮食生产、收购、储存、运输、加工、消费等环节管理，减少食物浪费”。

▶2016年9月19日，中国特制定发布《中国落实2020年可持续发展议程国别方案》发布，其中详细阐述了中国落实联合国17项可持续发展目标和169个具体目标的具体方案。针对12.3个具体目标落实，中国提出将通过政策引导、技术改进、鼓励转变消费方式等途径，大幅度减少零售和消费环节的人均粮食浪费量。

#### 2020

▶2020年8月11日，习近平总书记重要指示强调坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻节约为荣的氛围。

#### 2012

▶2012年12月4日，习近平总书记主持召开中共中央政治局会议，审议通过了中央政治局关于改进工作作风、密切联系群众的八项规定。

#### 2014

▶2014年2月10日，国务院办公厅印发《中国食物与营养发展纲要（2014-2020年）》的通知。要求，弘扬勤俭节约的传统美德，形成厉行节俭、反对浪费的社会良好风尚。

▶2014年3月18日，中共中央办公厅，国务院办公厅印发《关于厉行节约反对食品浪费的意见》，从杜绝公务活动用餐浪费、推行文明餐饮消费等八方面对减少食物浪费提出动员指示。

#### 2017

▶2017年10月18日，习近平总书记在党的十九大报告中指出，加快生态文明体制改革，建设美丽中国。要推进绿色发展，加快建立绿色生产和消费的法律制度和政策导向，建立健全绿色低碳循环发展的经济体系。倡导简约适度、绿色低碳的生活方式，反对奢侈浪费和不合理消费、开展创建节约型社会等行动。

#### 2019

▶2019年10月31日，党的十九届四中全会提出要完善绿色生产和消费的法律制度和政策导向，推进市场导向的绿色技术创新、更加自觉地推动绿色循环低碳发展。



## 全球发展趋势

根据联合国粮食及农业组织（UN FAO，文中简称FAO）的统计，全球每年约有1/3的粮食被损失和浪费，损失和浪费量约为每年13亿吨。FAO《2019年粮食及农业状况》报告显示，全球约有14%的粮食在生产到零售环节之前被损失。联合国可持续发展目标第12.3个子目标中，提出要在2030年将零售和消费环节的人均粮食浪费减半，并减少生产和供应环节的粮食损失。

为此，全世界越来越多的国际机构和组织投身倡导减少食物损失与浪费，保障粮食安全，减少环境影响活动中。伴随而来的是，面向食品行业的倡议和平台大量涌现，包括 EU FUSHIONS以及REFRESH项目支持下搭建的欧洲多利益相关方平台，Champion 12.3，“SAVE 12.3 减少食物浪费，行动在中国”平台等等，同时，各类标准和评价工具的研究和开发工作也逐渐展开，如世界资源研究所，联合国环境规划署等共同发布的“食物损失和食物浪费的会计准则与报告准则”；英国废弃物与资源行动计划WRAP推广的“YBIF餐饮浪费测量工具包”，助力全球食品供应链上下游的食物管理水平提升。伴随而来的，是相关组织和平台在全球纷纷举办形式多样的主题宣传活动，以带动行业、企业、公众的全面参与，如2013年中国发起的光盘行动，联合国环境署与FAO共同发起的“思前、食后、厉行节约”（Think, Eat, Save）活动。

于此同时，以欧美、日本等发达国家为代表，各国政府部门通过颁布政策法规，从国家层面推动食物损失和浪费减量化。

欧洲委员会（European Commission）设定了2020年欧洲的食物供应链资源投入减少20%，可食用食品废弃物减量50%的目标。欧洲各国也分别采取了一系列行动来响应这一目标。法国于2016年通过了一项新法律《打击食物浪费法》，禁止法国超市丢弃或销毁未售出的食品，要求将未售出的食品捐赠给慈善机构或用作动物饲料。英国政府计划投入1500万英镑，于2019/20年启动减少食物浪费试点计划，用于解决零售和制造业的食物浪费问题。

2015年，美国农业部（USDA）和美国环保署（EPA）宣布了第一个国内目标，即到2030年将食物损失与浪费减少一半。



### 小贴士

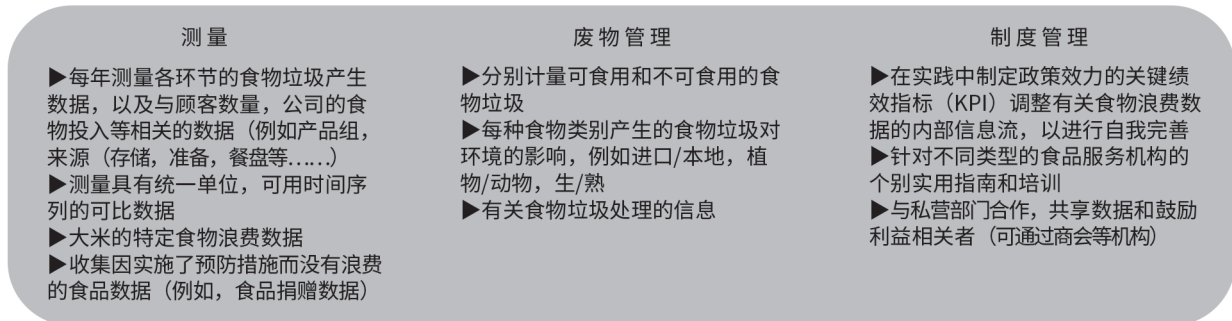
英国废弃物与资源行动计划

Waste & Resources Action Programme, WRAP

通过发起‘Love Food Hate Waste’活动，为消费者提供有关如何减少食物浪费建议和技巧。在2007年到2012年间，帮助家庭减少了21%的可避免的食物浪费，共节省130亿英镑。



日本是全球较早关注食物损失与浪费问题，并发布针对食物浪费管理政策倡议的国家之一。2001年，日本政府颁布《促进食物资源循环利用以及循环处理法》，带动众多机构开展调查研究，推动更多企业探索与实践，针对食物的服务环节，提出更务实、可操作的解决方案。具体见下图。



术语1:

**粮食（食物）损失**

是指由于供应链中食品供应商(不包括零售商、食品服务供应商和消费者)的决策和行动而导致的食品数量或质量下降。

它指的是从收获/屠宰/捕捞直至零售前的食品供应链上被丢弃、焚烧或以其他方式处置的任何食品，并且处置后不重新进入任何其他生产性利用环节中，如加工成饲料或种子。

FAO在粮食损失指数中报告的是发生在收获后直至零售前供应链上粮食损失情况。

术语2:

**粮食（食物）浪费**

是指由于零售商、食品服务供应商和消费者的决策和行动而导致的食品数量或质量下降。

粮食浪费的形式有许多种:

- 新鲜产品如果在形状、大小和颜色等方面偏离了被认为是最优的外形，那么在分拣过程中往往会被从供应链中移除。
- 接近、在或超过“最佳食用日期”的食品通常会被零售商和消费者丢弃。
- 从家庭厨房到餐饮场所，大量有益健康的可食用食品往往未被利用或丢弃。

术语3:

**餐厨垃圾**

根据住房城乡建设部颁发的行业标准《餐厨垃圾处理技术规范》(CJJ184-2012)中定义，餐厨垃圾是餐饮垃圾和厨余垃圾的总称。餐饮垃圾指餐馆、饭店、单位食堂等的饮食剩余物以及后厨的果蔬、肉食、油脂、面点等的加工过程废弃物，以油脂及固液混合物为主。厨余垃圾指家庭日常生活中丢弃的果蔬及食材的下脚料、剩菜剩饭、瓜果皮等易腐有机垃圾，以固体废弃物为主。



## 食物损失和浪费对环境资源影响的研究

据中国科学院地理科学与资源研究所有关调查显示，2015年中国城市餐饮每年食物浪费总量约为1700-1800万吨，占全国粮食产量的3%，白白浪费了数万公顷的耕地，和大量的水资源。避免挥霍式消费，减少对农产品的低效无序消耗，减少人类活动对农业生态环境的影响，应成为每位公民的基本认识。

根据FAO2015年发布的《食物浪费足迹与气候变化》报告显示，食物损失与浪费作为一个全球性问题，每年产生的食物浪费不仅造成耕地、能源、水资源的消耗，还导致温室气体的无效排放，加剧全球气候变化，对全球可持续发展影响深远。来自FAO 2014年的统计，全球每年所损耗和浪费的粮食，消耗了306立方千米水资源以及90万公顷土地资源。



食物损失和浪费对环境资源的影响主要涉及以下三个方面：



根据《自然》杂志公开论文信息：食物生产过程中的水资源消耗约占全球淡水资源使用量的70%。食物生产需要大量资源投入，且无论食物被消费与否，都会对环境造成负面影响。厨余垃圾增量，环境污染加剧。

食物损失与浪费增加了餐厨垃圾处理量。餐厨垃圾有机质含量高、且处理转运难度大，极易腐败滋生有害物质。如果餐厨垃圾在转运过程中处理不当发生泄漏则会对空气、土壤、地下水造成严重污染，威胁人类生存环境。



FAO2017年的研究表明，若将全球的废弃食物看作一个国家，这个国家将成为全球第三大温室气体排放国。在发达国家，食物系统产生的温室气体占温室气体排放总量的15%-28% (Lemaire & Limbourg, 2019)。被损失和浪费的食物，在食物废弃物处理过程中，例如：焚烧、堆肥、饲料生产等，则会产生大量的甲烷和二氧化碳温室气体。未来伴随经济发展，全球低收入国家食品消费的快速增长，预计食品行业对全球碳排放的贡献也将进一步增加。



食物损失与浪费会导致大规模单一种植，不合理的农业扩张，鱼类的过度捕捞，威胁着地球生物多样性，加剧了生物多样性灭绝速率。根据EAT-Lancet的研究报告，在生产力和膳食结构不变的情况下，食物浪费减半可有效降低生物多样性损失。



知识点 为什么要减少食物浪费？

联合国可持续发展目标 (SDGs) 第12个目标——负责任的生产与消费，其中12.3明确提出：到2030年，将零售和消费环节的全球人均粮食浪费减半，减少生产和供应环节的粮食损失，包括收获后的损失。



来源《2019年粮食及农业状况：推进工作，减少粮食损失和浪费》，FAO

图1：减少食物浪费与联合国可持续发展目标

# 反食物浪费现状与挑战

## Current Status and Challenge against Food Waste



### 连锁餐饮企业调研发现

随着中国消费的转型升级，在满足人民对美好生活的追求上，餐饮业正在做出巨大贡献。同时，餐饮业也无可辩驳的成为食物浪费的一大源头。食物浪费涉及整个餐饮产业链的各个环节，事关每一家企业和每一位消费者的行动。为此，推动餐饮企业关注减少食物浪费问题，提升其精益管理水平及能力尤为重要。

针对食物损失和浪费问题，中国连锁经营协会（CCFA）与瑞典环境科学研究院（IVL），为提高餐饮企业的认知和关注度、了解企业在运营中所面临的挑战，于2019年3月首次开展餐饮行业的专题调研。本次共收集到问卷228份。参与调查的企业中以连锁模式发展的约占74%，其中店面运营超过两年以上的占60%，涵盖了中国的大部分区域，华北、华东、华南、东北、西北等区域均有涉及。餐厅经营类型包括正餐、火锅、快餐、西餐等，约有69%的受调查企业的门店经营方式为独立门店，其余为商场入驻。

## “反食物浪费，我们共同行动” 餐饮企业问卷调查发现

- 约有43%的受调查者关注餐饮经营过程中的食物浪费的问题。
- 蔬菜类、主食类是最容易产生浪费的食材。
- 57%的受调查者所在的餐饮企业，主要是通过制定餐厅考核指标和管理制度等措施来减少食物浪费。其他还包括：加强宣传、后厨及餐台摆放提示牌、通过开发新品消化过量食材、每日对食物损失量进行记录、要求服务员提醒消费者酌量点菜等措施。
- 在关注餐饮经营过程中食物浪费问题的受调查者中，约有45%认为在餐厅经营过程中每年因食物浪费造成的经济损失在5万元以下，另有40%的受调查者认为因食物浪费造成的经济损失在15万元以上。
- 超过92%的受调查者认可并愿意参与“CCFA餐饮连锁企业减少食物浪费倡议自愿行动书”；并有接近90%的受调查者表示愿意进一步了解控制食物浪费的相关技术手段和方法。



本次调查显示，目前餐饮行业在推动和实施减少食物损失与浪费的主要挑战有：

挑战一  
从业人员的  
意识有待提高

挑战二  
对食物浪费测量  
缺乏关注

挑战三  
食物损失和浪费的关键  
环节识别有待进一步研究

挑战四  
餐厅业绩  
VS  
适量消费

### 挑战一：从业人员的意识有待提高

在被问及是否关注食物浪费议题时，57%的被调查者选择了“否”。当被问及食物浪费最可能出现的环节（采购、加工和消费等）时，近半数的调查问卷参与者选择了“消费”。说明了相当一部分企业人员对挖掘自身运营减少食物浪费潜力的意识还有待提高。

### 挑战二：对食物浪费测量缺乏关注

本次调查发现，在针对“控制食物损失与浪费应采取的措施”这一问题时，对食物浪费进行记录的选项远远低于“加强宣传，后厨设备均摆放提示牌”，也不及“要求服务员提醒消费者酌情点菜”。通过进一步的企业访谈，我们发现大部分企业都没有对于日常经营中发生的食物浪费进行测量。这与国际上倡导的“测量-计划-行动”管理方法存在很大的差距。

### 挑战三：食物损失和浪费的关键环节识别有待进一步研究

在被问及“您认为餐厅减少食物浪费应该从哪个环节切入”时，有32.5%的受调查者认为是在加工环节，还有23.7%的受调查者选择应从采购环节切入。由于企业缺少对于食物浪费的测量，对关键环节的判断大多从感性上认知，然而对于食物浪费数据的准确了解和分析才能使减量化行动更有针对性、计划性地推进。

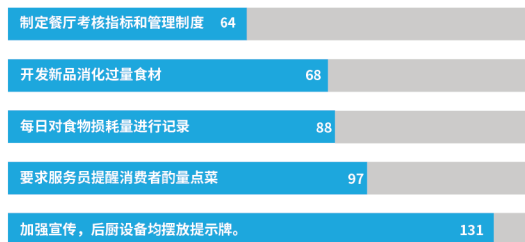


图2：餐厅采取以下哪些措施控制食物浪费？

### 挑战四：餐厅业绩vs 适量消费

在保证餐厅业务增长的同时，如何推动消费者减少食物浪费，在销售量与实际消费量之间的平衡是餐饮企业面临的挑战之一。

调查发现，约47%的受调查企业认为食物浪费最可能出现在消费环节。如何推动消费者的意识提升、行为转变对于餐饮企业来说是很大的挑战。餐饮企业在为顾客提供基本的餐饮产品和服务的同时，需要考虑消费者的偏好需求以及菜品是否适量，以采取相关措施。

菜品越来越多样化、菜单信息不够清晰、不同餐厅之间餐盘尺寸和饭菜份量不同餐厅之间极度不统一、同一餐厅内菜品无大小份之分、装饰性食物、免费小食物和蘸料的无限供应、文化（面子等）、消费者个人喜好/心理影响、消费者环保意识和认知、消费者支持环保程度等都会影响到餐饮食物浪费，也有研究提出性别、收入水平、就餐规模（一人、多人、事件性）和就餐形式（自助、点餐）等对于食物浪费有影响。餐饮行业自身以及与消费者的交流和互动如何能够更好的推动减少食物浪费，需要更多的探索。

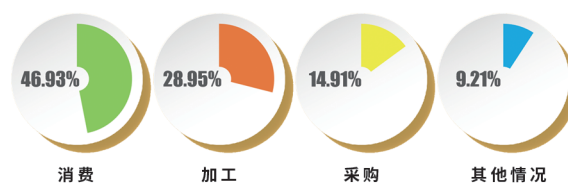
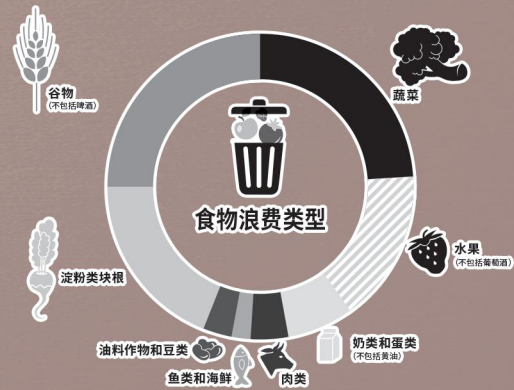


图3：您认为食物浪费最可能发生在哪个环节？



在所有损失和浪费的食物中，85%来自植物产品，15%来自动物。蔬菜和水果占有所有浪费的40%、谷物占25%、淀粉类根茎占19%。

信息来源：食物浪费环境足迹：对自然资源的环境影响技术报告（联合国粮农组织，2013）



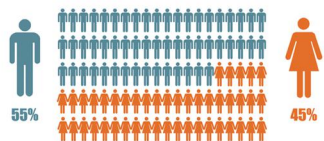
## 消费者认知与社会影响

伴随政府相关部门对餐饮行业深入开展“厉行勤俭节约，反对餐饮浪费”工作要求，社会对“光盘行动”的推进，历经数年，消费者和社会对于食物浪费话题认知程度有所提升。

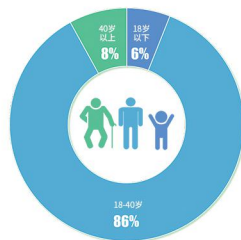
从国际趋势看，食物生产和消费者的饮食消费习惯对于气候变化的影响不断受到关注。来自耶鲁大学2020年最新报告指出，全球范围内，改变食物生产和消费方式，减少食物浪费，以及转向以植物性饮食为主的饮食习惯对于减少全球变暖和其他环境影响至关重要。报告还发现超过一半的美国人愿意选择更多的蔬菜和植物性替代品，减少红肉的食用。

但总体看，无论是生产环节还是消费环节，食物浪费减量化仍有较大提升空间，绿色消费观念有待进一步深化，公众对于食物浪费所造成的资源环境影响的认识需提升，同时，需要科学的管理家庭采购、减少食物浪费的方法加以指导。

Save12.3 公众号在2018年开展了消费者调查，共收集到的6639份问卷：



参与问卷的女性和男性比例为55:45



86%受访者的年龄段在18-40岁之间



扫码关注  
“减少食物浪费我们在行动”

通过此次调查，我们分析得出如下结论：

### 1. 消费者认知度较高，但行为改变有待推动

► 关注食物浪费问题成为主流，将近7成的消费者意识到了自身食物浪费行为，并且关注食物浪费问题。

► 对于食物浪费造成的环境影响公众还没有足够的认知缺乏了解，很少有人能对食物浪费原因、增加碳排放、水土资源浪费、生物多样性、经济问题、全球饥饿问题能有最全面的认识。公益宣传活动有助于社会意识提升，消费者获得反食物浪费信息，主要来自报纸，杂志，电视等媒体，占比达77%。公益宣传活动有助于社会意识提升。（如图4所示）

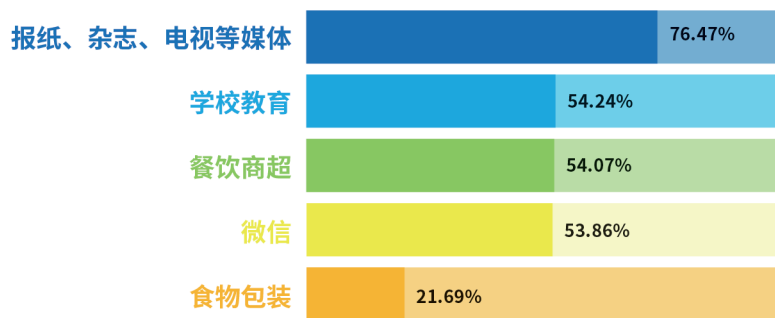


图4：获得反食物浪费信息的渠道投票占比

本次调查显示，针对“消费者认为哪些措施可以减少食物浪费”的问题，近五成受调查消费者反馈需要加强生产者、餐饮企业、零售商之间的合作，可以减少不必要的浪费；近七成受调查消费者希望餐厅能够鼓励顾客打包带走吃不完的餐食。（如图5所示）

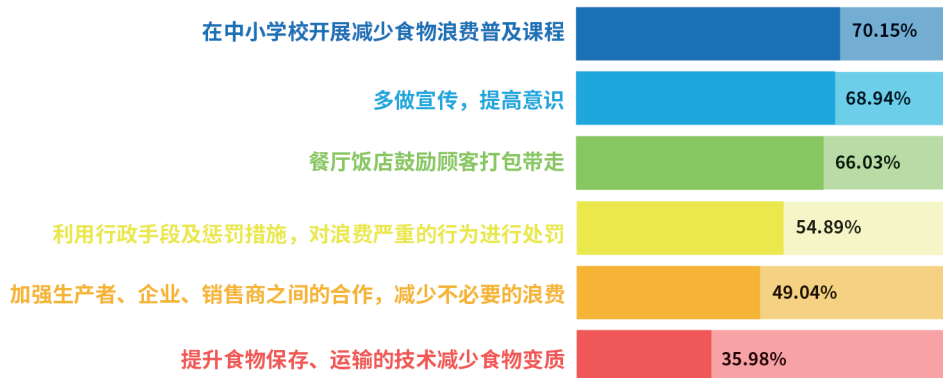


图5：消费者认为哪些措施可以减少食物浪费

### 2. 食物浪费的原因分析

据本次调查显示，约有七成消费者认为无论在家就餐还是外出就餐，几乎不浪费任何食物。但调查还发现，不同就餐场景所造成的食物浪费的原因差异较大。

#### ● 在家就餐

受调查的消费者认为存储不当、购买过多、做饭量过多，是在家就餐造成食物浪费的主要原因。

（如图6所示）

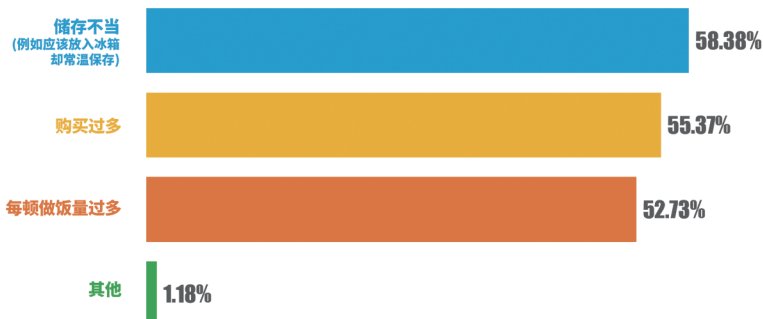


图6：在家就餐环境下食物浪费原因

## ● 外出就餐

受调查的消费者认为菜量过大、饭菜不好吃、面子问题等，是外出就餐造成食物浪费的主要原因。其中，菜量过大造成浪费的比例较高。(如图7所示)

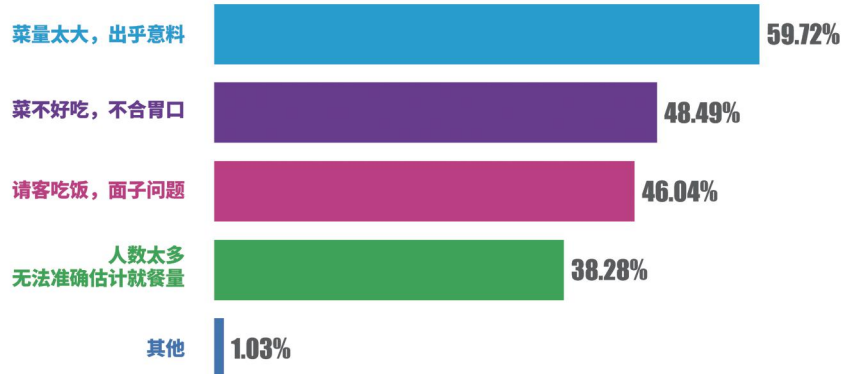
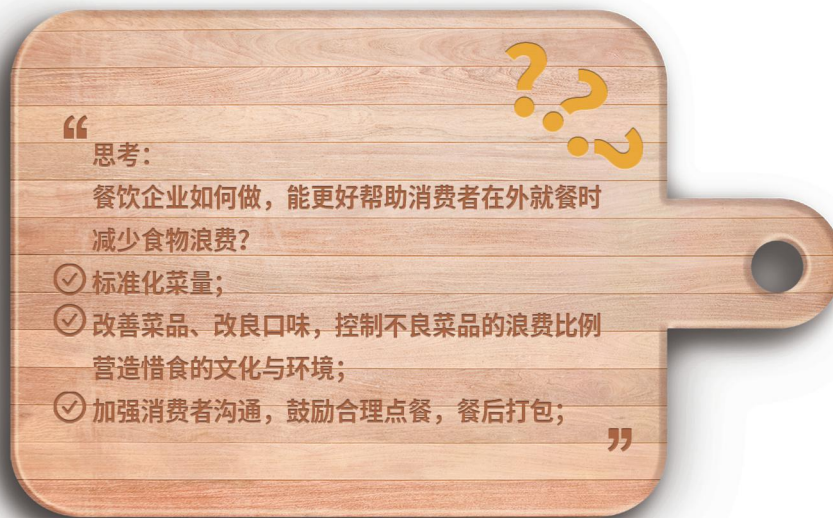


图7：外出就餐环境下食物浪费原因



## 3. 个人意识 VS 社会影响

美国市场营销专家Jonah Berger在《传染》一书中写道：“我们天然会以他人的行为作为参考，其他人的行为会影响我们的方方面面，但我们通常无法意识到这种社会影响对自身的作用。社会影响是无形的，但是对于行为的影响是巨大的。”消费环节的食物浪费行为也会受社会环境和文化的潜在影响。

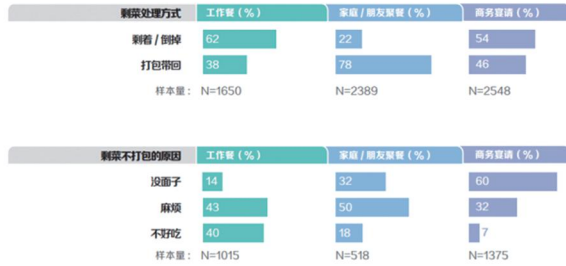
2018年《中国城市餐饮食物浪费报告》显示我国每年在餐桌上的浪费约为12%，大型聚会浪费则达38%。中国学者刘俊国提出：受宴请朋友时的“面子”等传统文化影响，中国宴请就餐浪费为在家就餐的2.7倍。

来自能源基金会与益普索家庭低碳消费调查报告（2019）显示，在日常饮食方面，不同用餐场景下公众的低碳行为会有变化：

工作用餐由于用餐多为一食，或点外卖，或吃食堂，剩菜频率最低；但是常常会因为打包麻烦，或者味道不好而选择剩着，造成浪费频率最高。亲朋好友聚餐剩菜频率高但打包频率也最高；商务宴请剩菜频率和浪费频率都高且往往会碍于面子而不打包，浪费频率高。其次剩菜率高的是家庭、朋友的聚餐，但近8成会选择打包剩菜。工作餐的剩菜率最低，但往往因为不好吃或麻烦而产生高达62%的浪费频率。(如图8-9所示)

**剩菜处理方式、不打包的原因**

出现剩菜的情况时，家庭/朋友聚餐的打包带回来率最高（78%），不打包的原因是嫌麻烦。而工作餐则多半是快餐，不好吃也不方便带回，所以选择倒掉。商务宴请则更多的是考虑面子问题，而放弃打包。



Source: B7. 就餐剩菜情况; B8. 剩菜处理情况 B9. 剩菜不打包原因

图8：消费者剩菜处理情况（能源基金会,益普索 2019）

**就餐时的剩菜情况**

整体上看，出于面子、排场等原因，商务宴请的剩菜频率普遍高于工作餐和家庭/朋友聚餐，经常剩的概率高达46%，是其它两种情况的1.5-2.5倍。

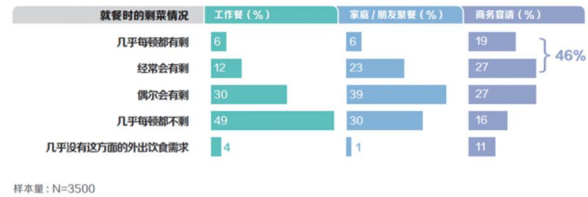


图9：消费者就餐时的剩菜情况（能源基金会,益普索 2019）

**4. 消费者更关注餐饮企业的行动**

全球食物浪费呈现不同的分布。根据世界资源研究所（WRI）2013年的报告，亚洲工业化国家（中日韩）在最终消费端（餐饮等在外就餐以及在家就餐）的浪费率达到46%。经济合作与发展组织（OECD）2014年“中国食物浪费预估”报告也指出，中国消费端食物浪费90%来源于餐饮消费。近年来，餐饮行业规模不断扩大，在推动减少食物浪费中可以鼓励、影响更多消费者参与到行动中。

本次调查显示，66%的受调查消费者认为餐饮企业在推动减少食物浪费中能发挥更大作用，期待餐饮企业提供更多的创新产品和服务。



# 减少食物损失与浪费的管理实践

## Management Practice of Reducing Food Loss and Waste



### 借鉴国际同行经验

食物浪费已成为全球最大的挑战之一，该问题得到各国政府、相关协会、上下游企业、相关组织及研究机构的广泛重视，致力于推动食物浪费减量化行动。比如，在欧美等发达国家市场的消费品行业已经开始行动，带动上下游共同致力于减少食物损失与浪费。2015年，世界消费品论坛（CGF）发布跨领域的《减少食物浪费倡议》，到2025年将其400个零售商和制造商成员的个体经营活动中的食物浪费减少一半。

2018年，美国的全美餐馆协会（NRF），发布《餐饮行业可持续发展报告》。据报告研究显示，约有3/4的餐厅管理者关注和跟踪食物浪费情况，其中76%的连锁餐饮经营者会每天跟踪食物浪费，并通过电脑表格的方式进行跟踪和记录。

如何有效推动减少食物损失与浪费问题的解决？国际企业所采取的相应具体措施主要包括：设定目标、加强预测，从源头减少损失、引进测量工具和方法、剩余食物捐赠、加强与利益相关方合作及消费者传播。

从国际食品经营者包括餐饮企业和零售商的实践经验看，采用可依据的相关标准和测量评价工具是重要一步，可以帮助企业对自身的食物损失与浪费情况进行测量，并基于量化目标来评价成果。如来自《减少食物损失和浪费协议》框架下的《食物损失和食物浪费的会计准则与报告准则》正被越来越多的企业所采用。在准则提供的指导下，各类实体企业能够根据自身具体的定量目标来制定减少食物损失与浪费的调查统计方案，更好地了解产生了多少食物损失与浪费以及其最佳处理途径。

### 开始行动，解锁技能

近年来，国内食品经营企业积极响应政府绿色发展号召，开始采取行动，探索更有效的解决方案与工具。如西贝采用精益管理工作法，实现全年4428万元食品成本节约；呷哺呷哺通过科学测算，减小料包克重及双拼菜等方式，提升顾客体验的同时减少浪费。家乐福在线下门店，设立临期食品专柜，价格从优，以有效降低耗损，减少食物浪费。

随着我国垃圾分类政策的出台，餐饮企业应做好餐厨垃圾分类工作，规范倾倒处理，做好餐厨垃圾减量化与资源化。餐饮企业在运营管理中可以通过与供应商、消费者形成联动机制，加强食品保鲜管理，监控测量食物浪费的产生环节等举措，从源头减少食物浪费的产生，进而推动厨余减量化。

基于国内外先进研究和实践，本报告提出以下解决思路，以期推动中国连锁餐饮企业加快食物可持续管理的步伐。具体包括：

#### 解锁一：纳入企业战略目标

据对部分餐饮上市公司公开信息整理分析表明，近年来已经有头部企业将减少食物浪费纳入企业运营的战略目标，对于企业运营起到引领性作用。减少食物浪费能够帮助源头减少废弃物总量，是企业废弃物管理的主要落地点。

同时，还可以指导食物精益管理落地，并且作为指标，量化企业环境责任贡献，促进企业制定并实现可持续发展目标。

通过信息披露，可以使投资者了解品牌运营战略，增强社会与投资者的认知，不断提高公司可持续发展能力。如：餐饮品牌大家乐制定了清晰的废物管理体系，将食物浪费管理贯穿整个运营环节：源头减量、捐赠、回收、废物再利用到最终弃置，设置优先级别。此外，海底捞、小南国、呷哺呷哺等知名餐饮企业也已经开始对相关环境信息进行披露。



### 减少食物浪费-案例1 废物管理纳入可持续发展战略目标

Waste management at Café de Coral 大家樂廢物管理

At-source reduction 源頭減廢  
Minimise generation of food waste, use of plastic and other type of waste 減少產生廚餘、塑料和其他廢物。

Surplus food donation 剩食捐贈  
Donate surplus food to organisations that assist those in need 捐贈剩食予團體以幫助有需要人士

Recycling 回收  
Participate in recycling programmes whenever possible 在可行情況下參與回收計劃

Waste recovery 廢物重生  
Work closely with partners to convert waste into other useful resources 與夥伴緊密合作，將廢棄物轉化成其他有用資源

Disposal 棄置

Most preferable 最為可取

Least preferable 最不可取

Sustainability Report 2018/19 可持續發展報告

Central Food Processing Centre in Taipo

Stores and Schools

来源：大家乐集团有限公司2018/19可持续发展报告

### 减少食物浪费-案例2 餐饮废弃物管理举措

#### 排放物管理

呷哺呷哺依据国家相关法律，积极履行垃圾分类、减量减排、资源化利用的管理理念。在公司内部制定了严格的《餐厅垃圾管理制度》，且不断按照监管要求回顾更新，并按照制度执行稽核监察。公司要求每家餐厅将其产生的垃圾分类投放、分类存放、分类收集，且在垃圾桶外壁印有餐厅垃圾、生活垃圾、其他垃圾的标识，要求员工不得混装。所有不同种类垃圾应交由有收集、运输资质的单位负责清运处理，且每日产生、清运的垃圾需在《垃圾管理台账》中登记、建档备查。呷哺呷哺的无害废弃物主要来源于餐厅前厅生活垃圾及后厨厨余垃圾，报告期内，各地呷哺呷哺餐厅共产生生活垃圾及厨余垃圾约3.32万吨。

#### 分类处理

实行垃圾分类管理收集：  
[厨余垃圾]、  
[其他垃圾]、  
[可回收物]、  
[有害垃圾]。

#### 善意指引

制作[不剩饭、不剩菜]桌牌，引导顾客适量点餐、避免浪费，遇点餐过量情况服务员会善意提示顾客。

#### 合规处理

根据政府部门监督管理垃圾分类要求修订[餐厅垃圾管理制度]，营运稽核部在餐厅稽核过程中检查是否按要求执行。

#### 循环利用

与部分环卫部门签订餐厨垃圾收运协议，填制[北京市餐厨垃圾(废弃油脂)收集运输三联单]，实现排放流向可溯源，同时达到变废为宝、资源化利用的目的。



### 知识点 您了解信息披露吗？

信息披露的形式包括：公司年度可持续发展报告 公司年度社会责任报告  
公司年度环境、社会与公司治理（ESG）报告

信息披露的意义：

- ▶ 信息披露可有助于获得消费者及利益相关方信赖，提升品牌声誉。
- ▶ 信息披露可帮助企业优化内部管理水平及方式。
- ▶ 信息披露可以对标同行，比较竞争优势。



### 解锁二：用数字说话——开展测量和评估（工具）

对于餐饮企业来说，效益来自精细化管理，而食物损失与浪费不仅增加了食材成本，也增加了员工的时间成本和废弃食物的处理费用。从国际企业的实际经验和成果看，借助有效的工具对食物浪费进行量化和评估，能帮助企业提升管理空间，采取有针对性的措施减少食物浪费。企业在减少运营成本，增加经济效益的同时，也能有效减少生态足迹，实现经济效益和社会效益的双赢。

据国际机构对相关餐饮企业的跟踪测量表明，每年餐饮企业厨房浪费的食物高达采购食材的20%。FAO 和欧美企业都鼓励提倡对食物浪费进行测量。测量数据能有效的帮助管理者更好的决策，制定清晰的目标，实现企业长远利益最大化。

当前，餐饮企业可根据自己需求，通过以下方式跟踪食物浪费问题：

#### ▶ 传统测量

餐饮企业可指定专门员工收集各环节丢弃的食物，并对各环节每日产生的废弃食物进行称重、记录、核算。定期借助网络平台分析工具进行分析，例如YBIF计算器。

#### ▶ 智能测量

餐饮企业也可通过安装智能化的废食管理器，管理记录餐厅运营中的食物浪费问题。人工智能系统可自动识别废弃食物的种类，能最大化的提升运营效率和数据的准确性。



### 减少食物浪费-案例3 智能测量助力绿色运营

## 宜家中国

宜家商场设立的目标：

- ▶ 100%如实称量并报告宜家的食品废弃物
- ▶ 到2020年底，食品废弃物总量减少50%

宜家商场引入食品废弃物测量机制：

- ▶ 将垃圾桶置于秤上
- ▶ 运用数字技术记录废弃物的重量和丢弃原因
- ▶ 及时对食品废弃物的重量和成本提供反馈

宜家商场的成果：

“通过启用厨余智能秤方案，在2019年,宜家商场总计减少了约105吨的食物浪费，相当于省下了262,328顿饭和减少了451吨二氧化碳排放量。与去年同比，食品成本也降低了39%。”





### 减少食物浪费-案例4 测量判断食物浪费关键环节

覓唐粤菜  
from the farm

觅唐北京三家门店（三元桥店、慈云寺店、奥运村店）自2019年11月，连续四周采用传统测量方式，分别对餐厅运营环节中不同来源浪费进行每月统计，包括：食材存储浪费；备餐浪费；餐盘浪费；其他浪费。结果表明，在该餐厅门店运营过程中，备餐浪费不容忽视，且不同门店间的浪费情况具有差异。测量结果为餐厅进一步提升管理提供依据。

### 解锁三：运营环节有效控制

餐厅操作环节是减少食物浪费关键控制点之一。餐厅内操作环节主要分为餐厅食材管理环节、餐厅食材接收环节、出餐与厨房加工环节等。需要全面分析操作流程，做好菜品管理与员工培训，挖掘提升空间和要点。

▶餐厅食材管理环节，应用信息化系统提高食物精益管理水平。

利用大数据分析，对销售量进行合理预测。如西贝根据菜品预估系统，提高菜品预估准确性，把握销售节奏，提高菜品售卖准确度，降低餐尾剩余量，有效减少库存和不良品的浪费。设立餐厅的浪费控制目标，并通过每日检查统计，进行成本核算，日清日结。

▶在餐厅食材接收环节，需要培训员工，将处理食材到店后的储存与清洗等备菜流程，进行标准化管理，以减少运输、清洗、配菜、储存等环节的损失。

▶出餐与厨房加工环节，需要形成菜品服务标准化。提高净菜使用，改变主菜和配料包装模式，从散装到独立小包装，将有助于食物损失的降低。如呷哺呷哺在加工环节将藕、土豆、莴笋等都已经去皮，到餐厅只需要清洗后直接切片上盘即可。叶菜类的控制，主要通过前端采购在田间就已经按照要求进行了初步的摘检，餐厅也是简单的整理一下清洗即可。

减少食物浪费的每一个环节都离不开员工培训。餐饮企业应加强培训员工减少食物浪费意识，确保在处理菜品的过程中方法和流程实现标准化。如西贝要求服务员餐前点菜环节做到必须完成三个动作：菜量提醒、核对菜品、询问是否忌口，以减少不良品和过度消费所造成的浪费。



### 减少食物浪费-案例5 从员工食堂入手提升意识

呷哺呷哺  
xiabu xiabu

呷哺呷哺实践背景：

2019年，呷哺呷哺从总部员工餐厅开始，启动减少食物浪费的新措施。

呷哺呷哺总部位于北京市大兴区，办公室及厂区员工近千人。公司为员工提供午餐和晚餐，由餐厅管理员为员工打餐的方式供应。这样的方式优势是：效率高，在单位时间内为更多员工提供餐食；弊端在于平均分配的取餐方式，对于用餐量少的员工会因吃不完而造成直接浪费。

呷哺呷哺实践成果：

一、取餐方式进行调整：选择用餐人数较少的晚餐时段和周末，启动自助取餐方式，鼓励员工适度取餐、尽量吃光，减少食物浪费。

二、鼓励后厨物尽其用：减少因为相貌“长残”而被人们扔掉的“丑菜”，充分利用食材并形成多种食用方式，降低食材的消耗。人均每餐浪费量下降了150g。

## 解锁四：供应链环节系统化管理

餐饮企业供应链上涉及食物损失与浪费控制的关键环节主要包括**食材采购、食材储存与运输、食材采收三大环节**，需要企业关注提升管理效率，挖掘新的成本节约空间。近年来，连锁餐饮企业纷纷建设中央厨房等设施，以提高供应链效率，但在食品加工环节中，很多食材来自于半成品包装采购，食物浪费转移到了上游的净菜/食品预加工环节。如何有效控制食物成本，最大程度减少食物损失，应该说，是众多连锁餐饮企业面临的课题，这里面也包括，运输距离、冷藏温度、极端天气、疫情等带来的可能浪费风险。

### 食物损失与浪费供应链环节控制的关键要素

- |        |           |        |        |
|--------|-----------|--------|--------|
| ✓ 食材采购 | ✓ 食材储存与运输 | ✓ 食材采收 |        |
| ✓ 运输距离 | ✓ 冷藏温度    | ✓ 极端天气 | ✓ 疫情影响 |



### 减少食物浪费-案例6 餐厅内精益管理策略

#### 西贝餐厅内精益管理策略

- 为减少库存和生产过剩的浪费实行裁判监督检查制度

目标：剩余浪费金额占销售额比例不超过0.9%（核心指标）

#### ▶ 检查方式

闭餐后检查并记录厨房所有剩余的浪费菜品数量，

计算浪费金额占当天销售额的占比

午餐、晚餐统计，超过赏味期不能用的都计算在内

浪费的成品或半成品计算时都以菜品单价计

菜品的主料浪费时才计浪费，辅料、调料、小料等浪费不单独计

（比如，面筋皮计算浪费，黄瓜丝、香菜等不单独计算浪费）

浪费金额=浪费份数\*销售价\*0.3，销售价以小份散台非会员价

占比=浪费金额/当日折前销售额

- 西贝厨房管理实践

▶ 人：建立菜品“驾灶”认定制度；

▶ 机：建立设备维修及保养机制、计量工具校验制度

▶ 料：建立温度管控体系，明确不同原料的存储条件；

▶ 法：升级菜品作业指示书；

▶ 环：优化的食品安全监管条例，提升作业加工环境，减少异物产生。

**西贝**  
**莜面村**

## 解锁五：与消费者共同实践

作为顾客消费场景提供者，餐饮企业立足更好的餐品、更营养的食物、更好的服务外，还应积极扩大宣传，抵制“舌尖上的浪费”，营造珍惜食物的文化与氛围。对消费者的影响不止停留在门店海报和桌面提醒，还应创造更多消费者互动活动，通过线上线下多种渠道，传播食物营养知识、合理消费及惜食理念。

企业如何与消费者进行有效沟通？

- ▶ 菜单上可以设计体现减少食物浪费传播标识，标注菜量、提供小份菜等。
- ▶ 餐厅内点餐环节，餐厅员工要根据顾客的人数以及餐厅的菜量情况进行提醒，建议“适量点餐，不够再添加”等，同时询问忌口，尽量满足个性化点餐需求，减少不必要的食材浪费。
- ▶ 就餐结束后，员工提醒打包。积极告知或推送打包后在家储存和烹饪要点，提示顾客享受美食居家减少浪费。

借助线上平台或外卖渠道，加强互动，如可通过app页面设置菜量提示，定期发送推文，结合优惠券信息，以及促销活动吸引消费者参与。

▶ 积极参与举办主题活动：

定期参与国家和国际节日（如10月16日世界粮食日等）进行宣传，参与行业发布的减少食物浪费相关倡议，向外传达积极态度。

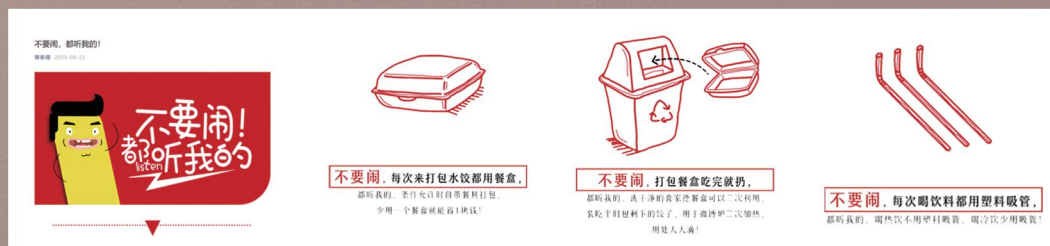
参与行业组织的公益宣传活动，或开发门店会员顾客专属活动，如烹饪课程，亲子学堂等。

从连锁餐饮头部企业的案例中，我们可以发现企业推动减少食物损失与浪费的过程中，侧重在每个细节中进行关注和改变，以期待通过我们的努力可以做出一些改变能更有效。



### 减少食物浪费-案例7 线上传播联动消费者

喜家德微信公众号推文节选



### 减少食物浪费-案例8 主题活动创造新体验

家乐福10月16日世界粮食日专题活动



10月16日世界粮食日，家乐福中国联合中国青少年发展基金会，在上海、北京、成都、重庆、大连、哈尔滨及深圳等地的多家门店同步开展“一店一校一农场-反食物浪费活动”，正式开启“2019家乐福绿色可持续消费周”。

在活动现场，家乐福邀请粮食专家，通过“迷你课堂”及“反对浪费小贴士”等一系列互动环节，向小朋友传递正确的惜粮爱粮观念，以实际行动对抗粮食危机，为实现零饥饿出一份力。





## 减少食物浪费-案例9 食物银行献爱心

FOOK  
见福便利店

有福真幸福!

### 厦门见福爱心食物银行

2019年3月12日,在厦门市市场监督管理局的指导下,厦门爱心食物银行见福分行在见福便利店成立,目的在于避免临近期商品的浪费,避免临近期商品回流市场,帮助需要帮助的人。有需要的顾客只需到见福便利店的爱心门店,通过“见福爱心”小程序即可一键免费领取临期商品。

- ▶ 爱心食物定义:一般来说,保质期剩余1/3的商品可列为可捐赠的爱心食物。
- ▶ 运行模式:



- ▶ 领取过程:有需要领取爱心食物的顾客,通过关注“见福爱心”微信和支付宝小程序,扫描商品,即可领取爱心食物,每天每人限领2个商品,同时采用见福爱心管理系统(小程序+后台系统),进行实名制登记,已过期商品无法领取和核销。
- ▶ 成果:2019年3月-2020年7月,目前推广到100家门店,累计领取爱心食物61000余个,货值为290000余元。



# 平台助力连锁餐饮企业减少食物浪费行动

Working with Platform to Reduce Food Waste



## 行动倡议，凝聚行业共识

中国连锁经营协会带领连锁餐饮企业迈出第一步，2019年3月，在第18届连锁餐饮峰会上，发出“CCFA餐饮连锁企业减少食物浪费倡议自愿行动书”，以积极响应国家政府提倡的绿色消费号召，在关注减少食物浪费的同时，推动企业自身的实践及可持续发展能力建设，影响更多企业探索制定减少食物浪费持续发展战略及实施方案。

在倡议发布之际，中国连锁经营协会会长裴亮提出，我们最终的目标，一方面是要推动我们行业更多的企业参与减少食物浪费的行动，另一方面通过我们行业能够影响更多利益相关方，包括供应商、员工、消费者、及社会组织机构等，共同营造节约、健康、安全、环保的消费环境。



### “CCFA餐饮连锁企业减少食物浪费倡议自愿行动书”

2019年3月·上海·第18届连锁餐饮峰会发布

- 1.我们将积极响应国家政府提倡的绿色消费号召,努力提高企业环境责任意识,关注减少食物损失与浪费,致力推动联合国可持续发展目标SDG5123在中国市场的实现,即到2030年中国消费环节的人均食物浪费减半。
- 2.我们认识到减少食物损失和浪费,对环境保护的重要意义。愿意作为行业SAVE12.3行动平台上一份子,支持餐饮业的技术创新与交流,提高食品废弃物资源化利用;参与公众教育,促进意识提升和消费行为改变;积极参与国内外专题研究与交流活动。
- 3.我们愿意致力于推动企业自的实践及可持续发展能力建设,影响更多企业探索制定减少食物浪费持续发展战略及实施方案。
- 4.我们呼吁更多企业参加“餐饮精益管理SAV12.3工作坊在企业运营中加强能力建设,提升对与食物浪费相关联的重要环节的识别和管理,践行创新实践,持续提高精益管理水平。
- 5.我们呼吁各利益相关方一起行动,探索跨界合作,并依托门店的网络资源,积极参与行业组织的公益宣传活动,影响并带领全社会关注粮食节约与减少浪费,推动行业在践行环境与社会责任中做出更大贡献。

CCFA餐饮连锁委员会  
CCFA中国可持续消费圆桌



### 能力建设，助力企业实践：发起首个Save12.3减少食物浪费创意工作坊

在联合国粮农组织，瑞典驻华大使馆，英国废物资源利用机构（WRAP）的支持下，中国连锁经营协会和瑞典环境科学研究院，自2018年以来，合作组织开展了减少食物损失与浪费的系列专题交流活动，并于2019年5月举行第一期“SAVE12.3餐饮精益管理工作坊”，邀请来自瑞典、英国、中国的机构，研究专家，以及西贝、宜家、家乐福、利乐中国等企业代表，深度分享实践成果、相关工具和解决方案，该工作坊采用分主题讨论、课堂培训与门店实地参观的形式，分析食物浪费产生原因，挖掘运营效率的优化空间。帮助企业提高精益管理和环境责任意识。了解减少浪费和经济效益的关系。提升食品废物资源利用能力。

首届工作坊完成了预期工作目标，来自19家企业的38位代表与国内外专家进行了深入的讨论交流。就餐饮企业如何有效推动食物的可持续管理，给出了以下建议：

1	优化食物管理体系	制定精准的采销策略；更详细的原材料标准；数字化系统的应用。
2	提升员工职业技能	提升员工减少食物浪费意识；加强员工食物管理技能培训；招聘专业人员指导。
3	创新行动	改变员工餐的供应方式，自助餐可有效减少食物浪费；开发“食尽其用”的创新菜品。
4	最合理的菜品份量	观察测量大众消费者的消费能力，配置合理的菜品份量，适当减少大份菜品份量和价格。
5	与供应链上下游构建良好沟通	上游与供应商保持良好沟通，及时向供应商反馈需求，与供应商达成更好的契合。 下游与消费者保持良好沟通，听取消费者对菜品的建议，改进菜品口味和分量，引导消费者减少食物浪费。

## 爱食免“费”倡议

迎接低碳餐饮时代



减少食物浪费行动在中国

►行动愿景：推动绿色，健康的理念和实践，加强相关方交流合作共同行动，减少食物浪费，提高食物废物资源化以及利用率。

►行动目标：凝聚各方资源，扩大影响；支持创新技术解决方案，促进绿色合作；致力公众教育，促进意识提升和行动改变。

►行动方案：提供国内外资源支持，开展专题研究、编写标准和规范；支持示范项目，展现并推广最佳实践；开展宣传活动，提升行业和公众意识。



## 成立减少食物浪费行动在中国SAVE 12.3 平台

2018年9月，中国连锁经营协会（CCFA），瑞典环境科学研究院（IVL）和中国家用电器研究院（CHEARI）发起成立减少食物浪费行动在中国SAVE12.3平台，以搭建一个开放、跨界的伙伴关系平台和国内外交流网络，致力于带动生产端、市场端以及消费端，参与到减少食物浪费的行动中来，并引导公众关注绿色消费习惯与生活方式的转变。

平台成立至今，凭借广泛地国内外网络资源，举办了一系列专题论坛、消费者教育公益活动及国际经验的交流，获得来自联合国粮农组织、瑞典驻华大使馆、中华环保联合会、中国科学院地理科学与资源研究所、Champion12.3等组织和机构的支持认可。2019年，成功推荐西贝等餐饮企业作为行业最佳实践代表，首次参与欧盟国际峰会、日本G20农业部长级减少食物浪费专题研讨会等国际交流活动，向世界介绍中国餐饮企业的实力和责任担当、行动经验和成果，以及对可持续发展议题的思考。平台与英国废物资源利用机构（WRAP）合作，探索引入并汉化国际认可度高的相关测量方法与应用工具，助力中国餐饮企业的食物精益管理提升；所推出的“减少食物浪费行动在中国”微信公众号，定期推出微文，致力帮助并影响公众的意识提升，促进食物可持续话题的交流探讨。



## 用数字说话

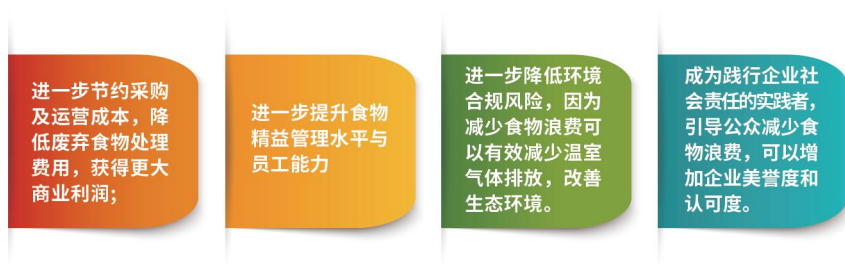
# 餐饮厨房食物浪费测量实操指南



食物浪费会发生在餐饮企业运营中的很多环节，也许在不经意间餐厅的优质食材就被丢入了垃圾箱。依据国内外的企业实践与研究表明，食物浪费测量是餐饮企业食物管理最有效的途径之一。

作为减少食物浪费行动在中国（SAVE12.3平台的首个工具文件，本指南主要依据“食物损失和食物浪费的会计准则与报告准则”的相关要求，参照英国废弃物与资源行动计划（WRAP）开发的YBIF (Your Business is Food)测量工具方法和实施步骤，结合国内外相关企业的实践经验，推出餐饮厨房食物浪费测量五步法，并提供食物浪费测量记录表，帮助企业建立食物浪费记录台账，发现食物浪费产生源头，挖掘餐厅运营中的提升点，提升食物精益管理水平。

### ►参与减少食物浪费行动，餐饮企业可以获得：



### ►参与减少食物浪费行动，只需简单的几步：



在进行食物浪费量化之前，需要对如何定义餐饮服务行业中的食物浪费，以及餐厅食物浪费的产生环节有一个较为清晰的了解。

食物浪费被定义为与食物供应链中的食物相关的可食用和不可食用的部分。至少需要测量浪费的可食用食物和相关的不可食用部分的总量。建议有条件的餐饮机构可将可食用和不可食用部分单独测量，或在总浪费量内估算。

餐饮服务业中，潜在的食物浪费大体上可以归纳为三类：

- 1.食物存储和运输过程中因损坏、变质或过期，丢弃的食品；
- 2.餐饮服务部门备餐期间的食品浪费，如边角料、不新鲜的食物；
- 3.盘中餐后剩余。



#### 测量前的准备

通过在企业内部对食物浪费减量化的意义、行动，测量方法进行宣讲培训，鼓励内部员工参与进来。

制定测量计划表。选择具有代表性的日子纳入测量计划，同时繁忙和冷清的日子也应被纳入测量计划。测量追踪的时间长短取决于需要多长时间能清楚了解食物浪费数量。

测量工具的准备。准备不同的称量容器盛放被浪费的食物。称量容器按照食物浪费的产生环节分类，并给容器贴上标签，便于工作人员明确废弃食物倒入哪里。准备若干称量工具，并进行误差调节。过滤容器若干（用于汤水过滤）。

### 记录测量数据并计算

**制定测量周期。**以日为单位，将称量容器中的食品废弃物进行称量。以七天为一个周期，连续测量4周。称量后的食品废弃物，统一进行回收，根据餐厨垃圾处理办法，遵循地方政府规定，进行资源化处理。

**详细记录。**详细记录测量信息，包括：餐饮服务供应商的类型，名称；餐饮企业的地理位置；食品材料类型；测量边界；测量日期，测量当日客流量，食物废弃物的去向。（详见食物浪费测量记录表）

**食物浪费收集称量。**将准备好的称量容器置于固定位置，在餐厅运营过程中，各环节产生的食品废弃物倒入相应贴好标签的容器中。食品废弃物中如过含有汤水，须将其过筛，滤掉汤水倒入对应容器中。

**统计计算。**餐厅基于对食物浪费数量的周期统计，餐厅就餐人数，当前通货膨胀数据参数，食品原材料采购成本数据参数。餐厅可对人均食物浪费量，食物浪费对餐厅造成的经济损失进行核算。相关计量表格见下表。

### 智能化测量应用

除了通过上述传统的人工测量，记录餐厅食物浪费。餐饮企业可以通过安装智能化的废弃食物管理器，管理记录食物浪费。人工智能系统可自动识别废弃食物种类，最大限度提升运营效率和数据准确性。



将测量结果，整理绘制成图表，与企业内部员工以及行业内决策者分享测量结果。鼓励员工和决策者思考餐厅的浪费来自哪里，为什么。以及可以制定哪些行动计划，推动食物浪费减量化。

餐饮企业可将测量结果交由第三方食物浪费管理平台，寻求专业分析以及指导意见。积极参与食物浪费管理平台组织的同行业食物浪费测量研讨会，交流探讨对比食物浪费的产生来源，管理方法，分享食物浪费减量化的实践经验，促进餐饮企业减少食物浪费行动。



#### 食物存储变质应对计划：

采用智能化的食物采购和储存方法可有效减少变质造成的食物浪费。定期检查库存，先入先出，调整采购计划，采购需要的产品。使用密闭容器或真空包装，使食物更长时间的保鲜。

#### 备餐食物浪费应对计划：

审视下您的菜单或许对您有所帮助。探索使用相同的原材料烹饪不同的美食；创造性的使用食品的余料和边角料；策略营销，推荐菜品特选，主厨推荐，用完多余的菜品。鼓励厨师优化烹饪技术，减少烹饪中不良菜品的数量。

#### 减少盘中餐后剩余食物：

减少菜品分量；设置不同的菜品分量标准；或提供可选择的配菜供给服务，都能有效减少盘中食物剩余。鼓励前台员工咨询顾客意见，了解顾客的口味偏好，以及对小分量菜品的看法，并建议顾客打包剩余菜品回家，以及为顾客提供剩余菜品的保鲜加工方法。



食物浪费测量行动应作为餐饮企业管理和评估的重要行动，纳入餐厅日常运营管理之中。持续跟踪存储、备餐和餐盘浪费，以月为测量周期，分阶段（每一季度或者每半年）进行复查、记录、对比，可以帮助餐饮企业看到测量改进后的收益，并且持续不断的帮助企业提升运营能力。

定期与员工分享测量结果，保持员工的参与度与积极性。持之以恒，在业务范围内采取更广泛的行动，减少食物浪费，让企业更具活力。

## 食物浪费测量记录表

餐饮企业基本信息			
餐饮企业类型		规模	
地址			
特色菜品			
主要原材料			
记录员			
备注			

日期 (日/月/年)			变质过期 (kg)	备餐(备 菜+加 工) (kg)	备餐剩余 (含自助 剩余) (kg)	餐盘浪费 (kg)	当日客 流量/p
	星期一	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期二	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期三	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期四	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期五	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期六	午餐					
		晚餐					
		总量					
	星期日	午餐					
		晚餐					
		总量					

## 国际零售商减少食物损失与浪费的实际行动

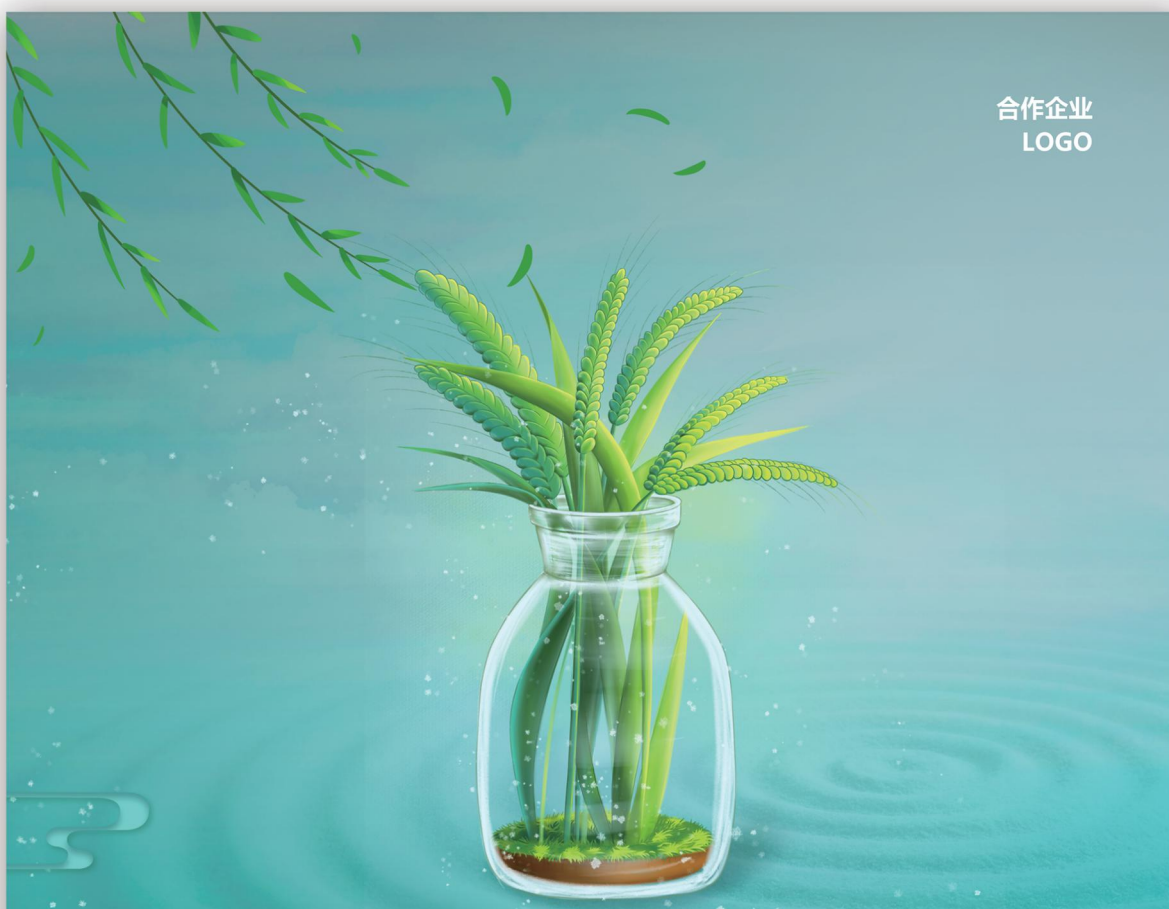
通过对国际企业在减少食物浪费议题上实践案例的研究分析，无论是零售企业还是餐饮企业，主要通过采取“目标-措施-行动”战略，来探索解决自身运营中的食物浪费问题，并与供应商、消费者、及利益相关方合作，带动上下游共同采取行动。

另外，国际零售企业还能够由此议题进一步推动商品及经营模式创新，挖掘新的业务增长点，从而实现新的商业价值。

国际零售商采取行动的几个关键环节	
 <p>预防</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 订货环节:优化库存管理系统(如,提高供应商合同的灵活性),以更好地匹配预测和订购</li> <li>● 运输环节:从农场到餐桌(from farm to fork),改善产品包装,防止损耗,强化食物处理流程</li> <li>● 合理、高效使用门店制冷设备,采用冷柜加盖、加门等措施,确保食品安全和品质,减少浪费</li> </ul>
 <p>合作</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 与政府及地方相关部门进行沟通,加入当地减少食物浪费倡议及相关网络</li> <li>● 联络社区,与合作伙伴共同探索解决方案,促进供应链联动</li> </ul>
 <p>测量</p>	<p>测量门店中不宜售卖的食品数量和重量,其中包括质量可靠可用于捐赠的及处理销毁的食物</p>
 <p>运营</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 调整促销活动,以避免过多购买额外的物品(例如,提供半价优惠或混合搭配优惠,而不是买二赠一优惠)</li> <li>● 优化店内商品陈列,用少量的货品进行展示,以减少损坏和多余产品(例如通过较小的容器展示)</li> </ul>
 <p>捐赠</p>	<p>与当地社区、NGO等组织合作,把食物送给有需要的人,或捐赠给一些公司或农场进行再加工和利用。</p>
 <p>培训</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 意识提升,从高层开始到普通员工,能够主动关注减少食物浪费议题</li> <li>● 培训员工正确搬运、摆放、展示、储存食品,以保证食物外观和质量完好,特别是生鲜食品。</li> </ul>
 <p>传播</p>	<p>通过多元化的消费者宣传,帮助消费者购买后在家食用时可以减少浪费。如:推送食谱、提供最佳储存指南,店内公益广告和提示牌、减少“买几赠几”的促销活动、调整赏味期标签,组织专题公益活动(如创新剩食挑战等)。</p>
 <p>创新</p>	<p>通过减少食物浪费,孵化新的商业模式(如,与当地餐厅合作,转化剩余食材;与当地农业组织合作,转化为农场饲料及堆肥原料等;丑食转化为果酱产品等)</p>

来源:世界消费品论坛CGF 减少食物浪费案例集2018 (Food Waste Commitments & Achievements of CGF members)

合作企业  
LOGO



# 反对浪费 共行动

1. 光盘行动，外出用餐记得餐后打包。
2. 接受不美形的蔬果，丑果也很甜。
3. 冰箱储物“先进先出”，先买的先用，后买的后用。
4. 关注产品保质期，及时食用。
5. 浪费的食物转化为其他用途（如花园堆肥）。



绿色可持续  
消费宣传周  
—2020—

CONVENTION  
FOR  
REASSURED  
CONSUMPTION  
安心消费



安心消费  
健康生活

响应中国连锁经营协会“安心消费”公约承诺：  
致力于向消费者提供“安心产品、安心环境、  
安心服务”

CCFPA

中国连锁经营协会  
China Chain Store & Franchise Association



下载更多减少食物浪费主题宣传素材，请访问 [www.crscp.cn](http://www.crscp.cn) “绿色可持续消费宣传周”专区

# 共行少 动浪费

## 爱惜粮食 减少浪费

1. 光盘行动，外出用餐记得餐后打包。
2. 接受不美形的蔬果，丑果也很甜。
3. 冰箱储物“先进先出”，先买的先用，后买的后用。
4. 关注产品保质期，及时食用。
5. 浪费的食物转化为其他用途（如花园堆肥）。



绿色可持续  
消费宣传周  
—2020—

合作企业  
LOGO



下载更多减少食物浪费主题宣传素材，请访问 [www.crscp.cn](http://www.crscp.cn) “绿色可持续消费宣传周”专区

## 中国连锁经营协会简介

中国连锁经营协会成立于1997年，有会员千余家，会员企业连锁店铺42.7万个。其中零售会员企业2019年销售额4.1万亿元人民币，约占全国社会消费品零售总额的10%。协会本着“引导行业、服务会员、回报社会、提升自我”的理念，参与政策制定与协调，维护行业和会员权益，为会员提供系列化专业培训和行业发展信息与数据，搭建业内交流与合作平台，致力于推进连锁经营事业与发展。  
([www.ccfa.org.cn](http://www.ccfa.org.cn))



连锁直达号 报告全知晓

### 合作伙伴



网站: [www.ivl-china.com](http://www.ivl-china.com)

电话: +86 10 65131381

- 关于报告，您有任何建议，欢迎联系我们：  
[lc@ccfa.org.cn](mailto:lc@ccfa.org.cn) 010-68784915



让我们了解您的需求  
扫码加入行动吧!