

遂宁市烹饪协会文件

遂烹字（2020）06 号

签发人：甘贤明

对“舌尖上的浪费”说不！

-----制止餐饮浪费倡议书

全市餐饮企业和广大消费者：

近日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，强调要“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”。

“餐桌文明、珍惜粮食”是中华民族的传统美德，为推进餐饮行业健康发展，在全社会营造“文明消费，节约用餐”新风尚，坚决制止餐饮浪费行为，在遂宁市商务局的指导下，遂宁市烹饪协会和餐饮企业联合发出以下倡议：

一、传承勤俭节约美德。全市餐饮企业要积极传承中华民族优秀饮食文化和尊重劳动、珍惜粮食、勤俭节约的传统美德，大力弘扬勤俭节约、艰苦奋斗的崇高精神，积极倡导“文明就餐、杜绝浪费”的用餐文化，营造“节约光荣、浪费可耻”的良好氛围。

二、引导文明理性消费。全市餐饮企业要自觉做中华礼仪文化的宣传者、实践者、监督者，在餐厅摆放“节约食物、杜绝浪费”“适量点餐、剩餐打包”等提示牌或宣传画，引导广大消费者树立科学饮食新理念，引导青少年消费者养成“崇尚节约、厉行节约”的良好习惯，自觉抵制铺张浪费，提倡绿色消费、珍惜粮食、注重膳食均衡、合理搭配菜品，不误导消费者超量点餐，共同营造文明用餐氛围。

三、创新经营服务方式。倡导并践行文明餐桌，积极推行“公筷公勺 中式分餐”、“禁食野生动物 做好常态化防疫”等文明用餐习惯。提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式，倡导“光盘行动”。带头不使用一次性餐具，提供环保打包服务。

四、推动绿色厨房创建。餐饮企业要统筹规划，积极开展节能节水改造，提高水、电、煤、气使用效率，减少厨余垃圾，推进餐厨垃圾集中化处理。要加强厨师队伍建设，减少原材料采购和备料中的浪费行为，以匠心提升烹饪技艺，以品质提升杜绝浪费。

五、积极发展大众餐饮。大力推进早餐工程、中式快餐、特色小吃标准化、连锁化、品牌化发展，规范外卖食品中一次性餐具的使用，杜绝过度包装等浪费行为，提供健康、环保、安全、便利的放心消费。

六、坚持诚信守法经营。自觉履行社会责任，严格遵守食品安全相关法律法规。规范经营行为、明码标价、货真价实、诚实守信，维护好消费者合法权益。

附件：参与倡议的餐饮企业名单



参与倡议的餐饮企业名单

(排名不分先后)

一、行业协会

遂宁市烹饪协会

二、餐饮企业

1. 贤明缘大酒店
2. 明村大酒店
3. 金满楼大酒店
4. 东信盛宴
5. 打渔仔餐饮有限公司
6. 如家川菜
7. 琪兴大酒店
8. 新河东大酒店
9. 陶德砂锅居
10. 刘六大酒店
11. 宴汇大酒店
12. 天下盛筵
13. 东旭国际锦江大酒店
14. 万豪国际酒店
15. 御金山大酒店
16. 星月大酒店
17. 筵语大酒店
18. 天府汤王

- 19.鸭老壳飞
- 20.艺霖苑火锅
- 21.百盛火锅
- 22.金牛大酒店
- 23.夏亭特色第四餐
- 24.云外楼大酒店
- 25.阳春巴人
- 26.春韵大酒店
- 27.花园大酒店
- 28.余味轩酒店
- 29.大方圆火锅
- 30.一亩三分地
- 31.粗粮屋
- 32.康年大酒店
- 33.东煌喜宴
- 34.山珍宝
- 35.龙门汇河鲜鱼馆
- 36.凤凰大酒店
- 37.陶然大酒店
- 38.金府汤王
- 39.永正大酒店
- 40.黄娥大酒店
- 41.月亮湾大酒店

- 42.雅乐轩大酒店
- 43.聚龙砂锅居
- 44.和顺大酒店
- 45.万和大酒店
- 46.泉馨精品酒店
- 47.七里川火锅店
- 48.鼎未美蛙鱼头
- 49.泰香柠泰式火锅
- 50.猛火锅
- 51.梅希夫人
- 52.逗嘴江湖小馆
- 53.火糊涂禅悦
- 54.谭府私房菜
- 55.万年红川菜馆