



在某餐饮企业工作人员在显著位置上标注了大份、小份的价格。

吴宁 摄

北京部分餐企 实现标准化采购小份菜 团体标准即将出台

市场监管总局、商务部、文化和旅游部近日联合发文，重点聚焦餐饮企业、网络配餐、旅游餐饮三大场景，提出标准化促进餐饮节约的八项具体举措，推动餐饮企业、旅游景区等单位建立和实施餐饮节约标准。

餐企按照预估量 实施标准化采购

“以前我们餐厅采购都是一次性采购全天的，量比较大，如果第二天客流不稳定，会造成一定的浪费，而且到下午，食材也不太新鲜。现在头天晚上采购第二天早上的食材，中午再采购下午的食材。”北京鼓楼马凯餐厅采购员崔谨说。

崔谨介绍，实施标准化采购后，原材料浪费的现象大大减少。同时，现在餐厅的原材料还尽量使用净菜，她举例，生姜尽量用大块姜，青笋是去皮的，大蒜进店就是剥好的蒜米，鸡腿和鸭掌都是去骨的。净菜也方便了厨师在使用时更加精确。

边角料开发新菜肴 推出小份菜 一人食

各企业也推出了各种原材料节约浪费措施，拿鼓楼马凯餐厅举例，特色菜酸辣肚尖需要用到泡菜，以前会专门购进萝卜、青笋，现在会使用一些原材料的边角料来腌制泡菜，比如凉菜萝卜条只能使用萝卜中间的部位，以前去掉的两头现在进了泡菜坛子；黄瓜的尾部，洗干净也可腌制泡菜。“不仅节约了成本，也提高了毛利润。”马凯餐厅副经理陶然说。

行业正在酝酿小份菜团体标准即将出台

三部门推出的《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》(以下简称《意见》)提出，研制外卖餐饮绿色加工和配送标准，鼓励网络餐饮数字化、标准化建设，通过大数据等手段精准分析不同人群的口味和消费习惯，推动餐品信息标准化，方便消费者科学点餐。

行业协会、企业平台正酝酿共同制定全国首个“外卖小份菜团体标准”，希望借助行业头部品牌的经验、平台的数字能力及流量等资源，支持上线外卖平台的餐饮商户，推出适合自身的“小份菜”产品体系，探索与时相适的经营模式，并向消费者提倡“食物零浪费”的新消费观，减少餐饮外卖浪费的产生。目前

标准还在制定当中，预计下个月就能出台细则。

从吃得饱到吃得好 旅游团餐期待“小份菜”

《意见》还提出，制修订旅游行业相关标准，在标准中增加餐饮食节约有关内容，优化团餐设计，倡导光盘行动，在全行业宣传“适量点餐”“小份菜碟”等文明消费理念。

中国旅游协会旅游营销分会副会长葛磊坦言，以前在旅游用餐方面确实存在浪费的情况，因此团餐“小份菜”的推出将在节约粮食方面起到很好的约束作用。对于旅游行业来说，“小份菜”“光盘行动”都是发展的必然趋势，“从目前来看，旅游业恢复仍然面临疫情的挑战，所以从疫情防控的角度来说，团餐形式的改变有助于防止交叉感染，减少风险。”

葛磊认为，未来在旅游产品设计过程中，可持续的旅行方式、负责任的旅行方式将成为社会共识。“原来我们可能认为饭菜的量多、把菜剩下是很有面子的事情，但是现在我们更加重视就餐体验，更加追求节约，这已经成为新时尚。”未来，在实现“光盘行动”的前提下，游客的“小份菜”也将迎来更多的个性化解决方案。

(据《新京报》)

首部餐饮服务国标出台 鼓励外卖食品标注食用时限

为加强食品安全全程控制，国家卫健委、市场监管总局于日前发布《餐饮服务通用卫生规范》等50项新食品安全国家标准。其中，《餐饮服务通用卫生规范》是我国首部餐饮服务行业规范类食品安全国家标准，对餐食烹饪、外卖包装等方面提出具体要求。

对于不少消费者而言，方便快捷的外卖已经是日常生活中必不可少的就餐方式，但外卖食品最佳食用时限是多长时间，许多消费者都表示从没关注过。“有时候工作一忙，中午定的外卖可能放到晚上才吃。有时单位定的团餐份数比较多，剩下的我们也会带回家，隔天再吃一顿。”在海淀区工作的白领小方说，对于自己和同事来说，把已经放凉的外卖再次加热食用都是常事。

麦当劳、喜茶等部分茶饮店通常会外卖包装上注明建议食用时间，以及“请尽快食用”“建议半小时内饮用”等字样，但大部分餐馆并没有在外卖上标注建议食用时限。对此，《餐饮服务通用卫生规范》首次做出明确要求，鼓励使用外卖包装封签，鼓励外卖派送食品在容器或包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

此外，根据《餐饮服务通用卫生规范》要求，餐饮服务经营者在对食品进行外卖配送前，应对除一次性容器外的配送工具和盛装食品的容器进行清洁；接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。配送时，送餐人员应保持个人卫生，配送箱(包)应保持清洁，并定期消毒；直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔。

除了外卖包装和配送，《餐饮服务通用卫生规范》还规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

根据《餐饮服务通用卫生规范》，餐饮服务经营者在食品原料加工前应洗净，禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒；经过初加工的易腐食品应及时使用或冷藏；生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

《餐饮服务通用卫生规范》还在供餐要求中明确，中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行；分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒；加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。事先摆放在就餐区的餐(饮)具应避免污染。

(据《北京日报》)

春分时节品“春天的味道”

老字号春菜扎堆儿上市

随着春分节气到来，京城各家老字号餐馆的春菜陆续上市。马兰头、花生芽、荠菜、春笋、雪菜等各种春菜走上餐桌，老字号大厨们用焯、炒、拌、焖等各种技法将“春天的味道”做成菜肴，吸引了不少消费者。

“看着鲜，吃着嫩，见到这些菜，春天的感觉立马来了。”在同春园饭店就餐的王女士高兴地说。工作人员介绍，店里今年一口气推出香干马兰头、花生芽炒刀板肉、荠菜鱼片、腌笃鲜、油焖春笋等七八种春菜，“点击率”很高。

鼓楼马凯餐厅的雪菜春笋和三色如意荠菜卷也已新鲜上市。“春菜我们一般不会进行太多加工，尽可能保持它最鲜嫩的味道和口感。”马凯餐厅第四代技艺传承人、鼓楼马凯餐厅行政总厨陶然说。鸿宾楼的蚕豆焖春笋、金丝奇妙虾、香椿豆腐等春菜也引得市民纷纷来尝鲜。

除了各式菜肴，春分味道更是少不了老北京传统小吃驴打滚。春分讲究吃驴打滚，是因为这道小吃犹如驴儿在春季撒欢儿打滚，生机盎然，有祈福健康的寓意。今年护国寺小吃起源店不光推出抹茶味驴打滚新品，还再现了“复古”驴打滚。“咱们平时见到的卷着豆馅儿的驴打滚其实叫豆面糕，这跟传统的驴打滚还真不太一样。”护国寺小吃总店经理王新梅说：“最早的驴打滚不裹馅料，而是单独准备一盘炒得的豆面、一份秘制的红糖，甜味浓淡、豆面多少全由个人。”店里刚出炉的“复古”驴打滚上没有豆面，需要食客裹上一层红糖，再蘸上炒好的豆面，根据自己的口味来搭配。

(据《北京日报》)