

廣東省消委會發佈“廣東節約餐飲消費調查”報告

28-10-2020 廣東省消委會

餐飲行業節約意識有待加強

治理餐飲浪費需全社會共同努力

為貫徹落實習近平總書記關於制止餐飲浪費行為的重要指示精神，自 8 月份以來，廣東社會各界迅速行動，多措並舉，全力推進制止餐飲浪費行動，那麼效果如何？下一步該如何更好推進？針對這些問題，今年 9-10 月，廣東省消委會聯合廣州、珠海、中山、東莞、河源市消委會，在全省開展了“節約餐飲消費調查活動”。調查採用線上問卷調查及志願者體察兩種方式進行，問卷調查主要是瞭解我省消費者在節約餐飲方面的認知、態度、行為等，最終共獲取有效問卷樣本 4207 份；體察環節則是志願者以實地體驗式消費的方式，瞭解餐飲企業在制止餐飲浪費方面的情況，最終獲得有效樣本 150 份，體察的餐廳覆蓋我省珠三角、粵東、粵西、粵北不同地區。在此基礎上，通過對調查資料的統計分析，掌握當前我省節約餐飲及相關問題現狀，分析問題並提出解決建議。

我省消費者節約餐飲的意識及習慣總體偏好

廣東人不僅熱愛美食，而且較為懂得珍惜糧食，一直有“剩菜打包”的節約習慣。本次調查結果也反映，我省消費者節約餐飲觀念總體較好。在用餐環節，七成受訪者表示會適量適度點餐，51%受訪者會先適當少點一些，不夠再加點；八成多（86%）受訪者較少出現剩菜，其中從沒出現剩菜佔 29%，每次都會剩菜的消費者僅為 3%。在餐後環節，約九成消費者表示剩菜比例在 30% 以下，其中剩菜比例在 10% 以下的消費者佔 52%。而出現剩菜時，超半數消費者會選擇打包帶走。認知態度方面，消費者普遍對餐飲浪費持批判態度，認為其有違勤儉節約的傳統美德（56%）；是一種不健康消費現象（55%）；造成生活垃圾污染，增加社會負擔（53%）；危害糧食安全（48%）。

人情宴請餐飲浪費相對突出，節約意識不足和愛面子是主要原因

從問卷調查結果來看，受傳統觀念影響，消費者在一些特定場合餐飲浪費仍然較為突出。一是人情宴請最浪費。調查問及最常出現餐桌浪費的場合，

消費者表示針對人情宴請的餐飲場合最為浪費。其中，婚慶、壽、喪宴佔 63%；商務宴會佔 56%。其他還包括：單位聚餐佔 49%，親朋好友聚餐佔 37%，會議培訓用餐佔 29%等。二是人情宴請多不打包剩菜。近半數（48%）消費者表示因請客不好意思打包，反映人情宴請場合容易不打包剩菜。其他原因還有：不方便打包（36%），不喜歡菜品（34%），擔心衛生問題（27%），餐廳未提供打包用品（23%）等。三是節約意識不足和愛面子是浪費主因。針對造成餐飲浪費的主要原因，54%的消費者認為是節約觀念不強，51%的消費者選擇“講求面子，菜品數量寧多勿少”。實際調查顯示，4 成多消費者點菜時會多點，約 3 成消費者對餐飲浪費持無所謂態度，近 1 成消費者從不對剩菜打包，說明部分消費者節約意識仍然不足。

餐飲經營者落實餐飲節約主體意識不強，採取措施不多

綜合消費者反映及志願者體察的情況來看，我省大多數餐飲企業在制止餐飲浪費方面仍然存在不足，距離社會期望還有一定差距。一是宣傳方式單一、力度薄弱。42%餐飲經營單位未開展節約餐飲宣傳。其餘最常見的是張貼宣傳標語佔 47%、在餐桌上放置提示牌佔 16%，利用電子螢幕進行宣傳佔 7%。二是經營層面節約措施不足。儘管各方大力推動，仍有 42%的餐飲經營單位在經營方式上未採取任何節約措施，只有少數餐廳提供不同規格形式菜品（38%）、按人數設置套餐或組合套餐（20%）等。另外，近 7 成的餐飲經營單位未在餐牌上標明菜品分量、口味等資訊；體察的 150 家餐廳中仍有 14 家設有最低消費。三是引導提醒措施不到位。調查顯示，大多數餐廳服務人員未能主動提醒顧客合理點餐（70%）、主動對剩菜分餐（85%）、主動詢問打包（75%）。四是節約餐飲意識普遍不足。體察人員普遍反映，餐飲經營者和從業人員對打造節約餐飲的認識不夠、意識不強。

餐飲行業浪費現象仍然存在，省消委會呼籲全社會提高重視和共同努力

綜合本次調查結果，總體上看，我省消費者節約餐飲觀念較好，但受“愛面子”“講排場”等傳統觀念影響，在人情宴請等特定場合餐飲浪費仍然較為突出。另一方面，從行業來看，大部分餐飲經營者對制止餐飲浪費相關要求不甚瞭解，餐飲節約意識和理念尚未有效形成，對打造“節約型餐飲”認識不足、重視不夠、意識不強、措施不多，餐飲行業浪費現象仍然不同程度存在。

鑒此，廣東省消委會認為，治理餐飲浪費、打造廣東節約型餐飲，需要全社會重視和行動。一是堅持政府主導。建議各級政府加強組織領導，積極推進地方立法，制定地方標準，推動相關職能部門加大監督管理力度，同時廣泛開展節約餐飲教育，推動節約餐飲成為全社會共識和行動。二是加強行

業引導。餐飲行業組織應加強對會員單位的指導和教育，定期開展行業專題培訓。同時，應通過制定章程公約、發佈倡議書、簽訂承諾書、完善評優體系、制定團體標準等舉措，增強行業企業反對餐飲浪費的內生動力。三是強化企業自治。廣大餐飲企業要建立節約用餐提醒制度，主動提供剩菜分餐、打包服務，不得設置最低消費。要改進經營方式，提升菜品質量，特別是優化宴席功能表和流程設計。同時，加強技術創新，建設智慧餐廳；適度對節約用餐的消費者給予表揚和獎勵。四是宣導個人自律。廣大消費者要節儉點餐，踐行“光盤”，反對陋習，減少食物浪費，還要作好表率，積極傳遞節儉觀念，監督浪費行為。各級消委會要做好消費教育宣傳工作。