第179号：关于推进制止婚宴餐饮浪费，弘扬勤俭节约文化传统的建议

（市六届人大三次会议）

关于推进制止婚宴餐饮浪费，弘扬勤俭节约文化传统的建议

179号（社会建设类17号）

金安代表团：鲍丙华代表

近日，为弘扬勤俭节约的中华优秀传统文化，坚决制止婚宴餐饮浪费行为，市场监管总局、民政部和中央精神文明建设办公室近日联合印发《关于进一步做好制止婚宴餐饮浪费工作的通知》，各地相关部门都在积极行动部署。我市正在创建全国文明城市的关键阶段，更应该积极采取措施。然而，据调查我市此项工作仍有很大差距，酒店婚宴餐饮浪费现象严重。

例如：我市酒店在餐饮接待时都有每桌只准就做十位客人的惯例，一桌大餐本来可以满足十二三位客人用餐，酒店为了多开桌数，增加营收，全部存在只准坐十位的霸王约定，人为造成浪费现象十分普遍。

其次：婚宴餐饮预定多数酒店都提供超量的大餐，高标准的套餐，多数一桌菜远远超过一桌人的可食用的量，婚宴结束餐桌上层层叠叠的盘碟多数“大餐”更本没有食用，造成的浪

费触目惊心！

最后，我市市民生活习惯大盘大餐待客的陋习已久，市民文明素养不够，杜绝餐饮浪费的宣传力度仍然不够，婚宴结束由于消费者爱面子，酒店不提供方便的打包方式等种种原因，大量剩餐一到了之，形成巨大浪费已成普遍现象。

建议我市相关部门尽快行动起来，积极落实通知的要求，加大宣传，执法力度，制定配套措施推进我市制止婚宴餐饮浪费工作推深做实！

一、落实企业主体责任

（一）完善婚宴服务协议。婚宴服务经营者与消费者签订婚宴服务协议时，应当将制止餐饮浪费作为重要提醒内容。引导消费者合理设置备桌数量，对于餐前一定时间内减少预定桌数和菜品的，双方协商处理方案。鼓励对参与“光盘行动”的消费者给予奖励。

（二）合理设计婚宴菜单。婚宴服务经营者应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，提供多种不同规格的婚宴套餐，合理搭配菜品数量和分量。建议标注菜品主要食材或克数。鼓励提供“小份菜”“小份饭”。允许消费者对套餐菜品进行适当调整。

（三）提升供餐服务水平。婚宴服务经营者应当提升婚宴菜品质量。鼓励婚宴服务经营者提供自助式、半自助式、分餐

式供餐，对整只、整条、整块等不便拆分的菜品免费提供拆分服务。鼓励婚宴服务经营者免费提供可降解打包餐盒，主动引导消费者餐后打包。

二、发挥行业引导作用

（四）优化婚宴服务理念。相关行业协会要引导婚宴服务经营者将制止餐饮浪费融入婚宴服务全过程。强化内部流程标准化、规范化管理，在保证食品安全的前提下，减少食材不必要的损耗。

（五）推动使用公共餐具。相关行业协会要引导婚宴服务经营者使用统一样式的婚宴公筷、公勺、公夹等公共餐具，提高公共餐具使用率，避免消费者餐后因菜品卫生等顾虑放弃打包。

（六）强化示范引领效应。相关行业协会要依法依规开展行业评比，树立制止婚宴餐饮浪费先进典型，广泛进行宣传推广。

三、加强部门监督指导

（七）营造勤俭节约氛围。地方文明办要采取多种形式，进一步加强制止婚宴餐饮浪费宣传教育，培养消费者节约习惯，积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，促进制止餐饮浪费成为全社会的行动自觉。倡导喜事新办、婚事从简，摒弃盲目攀比、铺张浪费等陋习。

（八）做好新人温馨提示。地方民政部门在结婚登记或颁发结婚证时，鼓励发放移风易俗树新风倡议书，对新人进行制止婚宴餐饮浪费提示提醒，引导新人树立简约的婚庆理念。

（九）探索“食物捐赠机制”。地方市场监管、民政等部门应当积极探索建立“食物捐赠机制”，鼓励婚宴服务经营者和消费者为有需要人士免费提供安全的婚宴余量食品。

（十）加强婚宴监督检查。地方市场监管部门应当结合实际，在节假日等婚宴举办高峰期，加大对婚宴服务经营者的监督检查力度，督促指导婚宴服务经营者落实反食品浪费措施。对造成严重食品浪费的，依法予以处罚。