



# 可持续餐饮 商户实践手册

美团 美团

# 前言

可持续发展日趋成为全球共同关注的话题。联合国提出，要实现可持续发展，须协调三大核心要素：经济增长、社会包容和环境保护。这些因素相互关联，对个人和社会的福祉都至关重要。联合国制定的17个可持续发展目标从这三个维度为全人类更美好和更可持续的未来绘制了蓝图。

中国高度重视可持续发展。习近平总书记在多个场合强调可持续发展的重要性，作出“绿水青山就是金山银山”“大家一起发展才是真发展，可持续发展才是好发展”“地球是我们的共同家园。要秉持人类命运共同体理念，携手应对气候环境领域挑战，守护好这颗蓝色星球”等论断。

餐饮行业与可持续发展高度关联。餐饮可持续的内涵既包含对安全和健康的关注，也包含产业绿色转型的要求。例如，选购安全、健康和生态友好的食材既能提供营养均衡的菜品，也能减轻环境压力，保护生物多样性；减少食物浪费、塑料包装减量与替代、门店运营节能节水等行动则有助于减少碳排放和资源消耗，应对气候变化挑战。

餐饮商户实践可持续不仅为社会和环境带来积极影响，也是自身长期发展的需要。越来越多消费者愿意在有机食品、绿色生活方式上投入更多时间和金钱，以追求更高质量的生活品质。商户既可以通过可持续的行动实践，赢得消费者认可，更好地立足社区；也能以可持续发展的思路经营管理，优化运营成本结构，提升员工满意度，实现多方共赢。

秉承“帮大家吃得更好，生活更好”的企业使命，美团联合行业协会、公

益组织、餐饮商户等，在2020年12月共同推出《可持续餐饮商户指南》（下称《指南》），为从事餐饮经营服务的各类商户阐明开展各类可持续实践的价值意义和应遵循的行动原则、行动方向、行动思路及行动内容，同时推出配套的《可持续餐饮商户实践手册》（下称《手册》），在《指南》的基础上，提供更为具体、落地的行动路径建议，并辅以参考案例，希望能够帮助商户将“可持续”落实到一件件小事上。商户可以将《指南》作为行动纲要，将《手册》作为行动锦囊，配合使用。

《指南》和《手册》的编写是美团对于餐饮行业可持续发展全局性思考的初步尝试，未来将持续收集各方意见，适时进行更新和修订。



# 目录

## 1 可持续包装

序章	一张图，看懂可持续餐饮商户是什么	6
	可持续行动能够如何助力餐厅经营	9
	如何使用《手册》	10
	减少一次性物品使用	13
	选用环保包装	15
	倡导和参与包装回收	17

## 2 可持续食材

	采购安全健康食材	19
	采购生态友好食材	21
	推出健康环保食谱	24

## 3 可持续门店

	采用安全健康的烹调方式	27
	减少食物浪费	28
	减少污染排放	29
	妥善处置废弃物	31
	开展能效、水效管理	32

## 12 可持续包装

	减少一次性物品使用	13
	选用环保包装	15
	倡导和参与包装回收	17

	采用安全健康的烹调方式	27
	减少食物浪费	28
	减少污染排放	29
	妥善处置废弃物	31
	开展能效、水效管理	32

## 4 社区支持和公益行动

	社区支持与关怀	36
	参与社会公益	37

## 5 可持续实践案例

	可持续包装	38
	可持续食材	41
	可持续门店	45
	社区支持和公益行动	49

## 附录

附录1	行动清单及工具包	54
附录2	法律法规及政策性文件	58
附录3	术语和定义	59

## 53

# 可持续餐饮商户是什么？



1. 商户应杜绝任何以食用为目的加工生产、繁育、经营买卖陆生野生动物及国家重点保护水生野生动物及其制品的活动

2. 商户可采购生态农业产品

3. 商户可采购在合理范围内捕捞或使用环保设备技术进行养殖的可持续水产品，抵制非法捕鱼行为

6. 商户在设计菜单时可关注食材的合理搭配，并向消费者传递食材的营养、过敏原及环境影响相关信息

5. 商户在采购时应索证索票，做好查验进货记录

4. 商户可向本地农户采购当地、当季食材

7. 商户在保障合规操作的前提下，尽可能采取恰当的烹调方式，能够减少营养流失，比如选择蒸、煮、炖、闷、凉拌等少油烹调方式

8. 商户可以将厉行节约落实到采购（包括包装及运输）、储藏管理、烹饪等各环节中，通过优化管理、消费者倡导等措施，减少食物浪费

9. 商户需要正确执行垃圾分类，妥善进行废弃物末端处置，在门店开展垃圾分类工作

13. 商户通过深入社区、开展社区支持行动，助力解决本地的社会问题。同时，商户还可参与社会公益，开展力所能及的公益捐赠，如加入青山公益商家，并结合自身业务，探索创新公益模式

12. 商户应按照相关规定控制油烟、噪音污染，为员工营造良好的工作环境，提高周边居民居住环境满意度，持续改善城市空气质量

11. 商户在保证食品安全的前提下，应尽可能减少一次性物品的使用，鼓励外卖用户自备餐具，选择“无需餐具”选项并有效执行

10. 商户可通过选用节能节水设备、优化门店运营管理等方式，提升水资源与能源的使用效率

无论是食材选择、运输、仓储、菜单设计，还是外卖包装选择、外卖订单执行、外卖废弃物处置，抑或是门店设备选择、使用和维护，污染物和废弃物处置，乃至减少食物浪费、参与社会公益，餐饮商户经营的各个环节都与“可持续”相关。

图片仅能列举部分具有代表性的举措，不能穷尽。为方便商户体系化地开展可持续行动，《指南》将与餐饮商户相关的可持续议题总结为“可持续包装”“可持续食材”“可持续门店”和“社会公益”四大议题，归纳出13大行动方向；《手册》中将对应的联合国可持续发展目标列出，以直观地展现出行动的社会和环境效益。

### 可持续包装 可持续食材 可持续门店 社区支持与公益行动

- 减少一次性物品使用
  - 采购安全健康食材
  - 采用安全、健康烹调方式
  - 社区支持与关怀
- 选用环保包装
  - 采购生态友好食材
  - 减少食物浪费
  - 参与社会公益
- 倡导和参与包装回收
  - 推出健康环保食谱
  - 减少污染排放
  - 减少不平等
- 妥善处置废弃物
  - 开展能效、水效管理
  - 提高工作生活质量
  - 降低经营损耗，节省成本



## 可持续行动 对餐厅有什么好处？

实践可持续能够帮助餐饮商户满足不同利益相关方的诉求，在保护生态环境、回应社会期待的同时促进自身的经营。



### 安全规范经营

食品安全、垃圾分类、禁食野生动物等议题已成为基本的政策法规要求。餐饮商户在监管的方向上保持适度领先，有助于时刻牢守合法合规的底线。



### 提高员工认同

商户实践可持续，能够通过对餐厅卫生的严格把控、减少油烟噪音等污染物的排放等举措为员工创造更好的工作环境；将可持续发展理念融入企业文化，也有利于获得员工认同，建立雇主品牌形象。



### 提升顾客满意度

商户采取行动减少资源浪费、保护环境，有利于获得消费者的认可，建立长期稳定的互动关系。



### 降低经营损耗，节省成本

餐饮商户在采购、烹饪、消费等环节都可能存在食物浪费的情况，同时在餐厅的经营过程中也可能因低效使用而造成能源、水资源的浪费。通过对门店的精细化管理与运营，商户能够避免不必要的食物浪费和用能、用水，节约经营成本。

# 如何使用《手册》？

## STEP 1 阅读《指南》，了解“可持续餐饮商户”是什么

—— 从原则到行动，可持续发展并没有那么复杂

可持续发展是什么？什么是“既能满足当代人的需要，又不对后代人满足其需要的能力构成危害的发展”？听起来似乎很遥远，其实与我们的日常生活和行为习惯息息相关。商户在经营过程中完全可以通过力所能及的行动，在实现商业目标时兼顾社会价值和环境效益。

## STEP 2 选择合适的行动方向

—— 有这么多的行动方向，应该从哪里开始？

可以选择最迫切、最显性、或最容易的切入点开展行动。可参考以下三个行动切入维度：

### a. 从合法合规经营开始

- 对于法律法规要求，商户可根据当地相应政策及落地时间，尽早规划具体措施，考虑如何实现。

### b. 从与自身业务最相关的行动开始

根据现阶段的业务重点选择行动议题，举例而言：

- 如果餐厅经营外卖业务，则需要更多关注包装相关议题，包括减少一次性物品使用、选用环保包装、提升回收再利用比例等；
- 关注餐厅主要使用食材的可持续性，如海鲜餐厅，可重点关注水产品，抵制非法捕捞，避免采购濒危水生物种等；
- 无论业务偏重哪种类型，都可采取措施，减少食物浪费、节能节水等。

### c. 从已有基础或容易改进的事情开始

- 如果在某些议题上已有尝试，可参考《手册》提供的框架及案例优化实践；
- 如尝试全新的领域和议题，可从行动内容中选择1-2件简单的事情开始，观察成效与消费者的反馈，判断是否在该议题上继续投入。

## STEP 3 开展行动

—— 要开始行动了！应该怎么做呢？

在确定选择的行动方向之后，商户可遵循《指南》“计划和制度 - 执行和评估 - 教育和倡导”的思路开展行动，具体的行动路径包括：

### a. 制定计划

- 制定可持续行动计划，行动计划应由参与实际决策的管理层牵头制定（如商户规模较大，有专门负责社会责任或可持续发展相关部门，由该部门负责人牵头，如无专门部门，则由门店店长牵头即可），计划内容应包括议题选择、目标制定（包括长期目标和阶段性目标）、具体措施、成效评估等；
- 明确各项行动的负责人、岗位和资源分配，并确定达成目标的时间周期；
- 明确哪些指标可帮助评估具体成效，如在评估节能、节水措施时以用电量、用水量为指标，或在评估减少食物浪费措施时以产生食物废弃量为指标；
- 确定收集指标相关数据的方法（如测量记录或是问卷调查等）及评估周期；
- 设立相关考核和奖励机制，连锁品牌商户可建立门店间的交流和学习机制，促进共同进步；
- 连锁品牌商户还可发挥企业规模优势，制定供应商管理计划，建立从农田到餐桌的全链条可持续发展行动准则。

### b. 落实执行

- 按照行动计划开展行动，如有必要可由各项行动负责人牵头，成立行动小组；
- 开展员工培训，确保员工理解行动目的及内容，同时鼓励员工提出优化建议；
- 需要消费者配合执行的行动，如垃圾分类，应在门店显眼位置、线上点单页面等处宣传可持续举措，开放相关行动鼓励消费者参与。

### c. 评估成效

- 根据评估指标定期记录数据、总结分析相关措施的有效性，适时做出调整和优化；
- 向团队分享实践成果，连锁品牌商户可通过门店间的交流机制，评选出优秀实践，在各门店进行推广。

# 可持续包装

本章节的关注重点在于一次性塑料减量。

遵循“源头减量-材质替换-循环再生”的思路，《指南》提出“减少一次性物品使用”“选用环保包装”“倡导和参与包装回收”三大行动方向及相应的行动内容。《手册》将行动内容进行归纳与提炼，希望能够帮助商户将减少塑料污染落实到每一件小事中，从容应对限塑、禁塑新政策。

对应联合国可持续发展目标(SDGs)



## 减少一次性物品使用

### 1. 减少提供一次性物品

- a. 为堂食顾客提供重复利用的餐具，包括杯盘碗等容器及筷刀叉勺等餐具；
- b. 接受并鼓励顾客自带打包盒或杯子消费；
- c. 鼓励外卖用户自备餐具，确保按照用户的选择提供餐具；
- d. 减少门店内一次性桌布等一次性物品的使用；
- e. 按需提供纸巾、一次性手套等，避免过量使用。

### 2. 使用可重复利用的外卖包装

使用可重复利用的打包袋、外卖餐盒，通过上门或鼓励顾客送回等方式进行回收。

### 3. 避免过度包装，减少包装用料

- a. 根据菜品规格选择合适容积的外卖餐盒；
- b. 通过叠层设计等形式提升餐盒的空间利用率；
- c. 在采购食材等物品时，应尽量选购大包装或者组合包装，减少独立包装或多层包装的使用。

## 从哪里开始

减少一次性餐具的使用符合政策要求与公众对餐饮外卖行业的期待。因此，在实践“减少一次性物品使用”这一行动时，商户可以：

### 1. 从安全规范经营开始

查阅本市生活垃圾管理条例或相关规定，遵照不主动提供一次性餐具等规定执行。

### 2. 从容易改进的行动开始

#### a. 做好执行“无需餐具”外卖订单这件小事：

- 统计门店“不需要餐具”订单量，高峰期提前做好“不需要餐具”订单和普通订单分类配餐；
- 落实员工培训，确保打包人员理解并执行“无需餐具”订单。食品出店前检查小票进行核查；
- 通过平台店铺环保主题海报等渠道提醒顾客注意选择是否需要餐具，在顾客选择外卖商品时明确告知“不主动提供一次性餐具”，避免被差评或投诉的风险。



以美团外卖平台为例，青山计划在【门店装修→店内海报】

新增环保主题海报专区，美团外卖商家均可使用。

修改后的海报将在图示区域显示。

b. 减少门店内一次性物品的提供：

- 统计门店内使用一次性物品类别，检查哪些主动提供的物品经常未被使用或使用少量后被丢弃，如一次性手套、纸巾、小包装酱料等，检查哪些消耗品可替换为重复使用的材质，如一次性桌布等；
- 落实员工培训，确保门店服务员不主动提供一次性餐具，鼓励顾客堂食使用重复利用餐具或自带餐具，其中堂食使用餐具应按时进行消毒；对于纸巾、手套、酱料等物品，实行付费购买或倡导客人按需取用；

c. 在做到上述行动后，商户可定期统计门店使用一次性物品的数量，有助于量化成效，激励团队成员继续努力，为减塑做出更多贡献。

## 选用环保包装

在堂食及外带/外卖场景，商家可参照以下清单选用环保包装：

- 吸管类<sup>1</sup>：在外带/外卖场景下，优先考虑纸吸管、生物降解塑料吸管、秸秆吸管，在堂食场景下可使用玻璃吸管、不锈钢吸管等重复使用吸管；
- 送餐袋类<sup>2</sup>：在外带/外卖场景下优先考虑纸袋、生物降解塑料袋，以及无纺布袋等可循环使用的包装袋；
- 餐盒类<sup>3</sup>：在外带/外卖场景下，参考下表选择可降解、易回收的材质。

类别	材质/特点
可降解	纸浆模塑
	纸淋生物降解膜 <sup>4</sup>
	生物降解塑料 <sup>4</sup>
易回收	聚丙烯（PP）、聚乙烯（PET）等单一材质、透明本色、无分离小部件

### 为什么需要以易回收、可降解为导向？

在难以实现重复利用、需要使用一次性包装的情况下，选择材质易于回收的包装有利于减少不可再生资源的消耗，选择可降解的包装则有可能减少废弃塑料对环境造成压力。

值得注意的是，选择环保包装仅是第一步，后端的处理条件、工艺、回收机制等全生命周期的管理将影响废弃包装是否能够真正被回收或降解。

### 什么样的纸包装是环保的？

常见的纸杯、纸餐盒中往往有一层防油、防水的覆膜，一般使用PE塑料制成，纸与塑料混合，因此产品不可降解、不可回收。如果纸杯、纸餐盒使用PLA等生物降解材料覆膜，则产品可降解。

纸浆模塑则是以甘蔗浆、秸秆浆竹浆为原料，在模塑机上由特殊的模具塑造出一定形状的餐盒、餐具制品（生产过程见右图），可实现回收再生或降解。



① 2021年1月1日起，全国范围内禁止使用不可降解一次性塑料吸管。

② 2021年1月1日起，全国范围内禁止使用发泡塑料餐盒、餐具。

③ 2021年1月1日起，直辖市、省会城市和计划单列城市建成区的商场、超市、药店、书店等场所以及餐饮打包外卖服务禁止使用不可降解塑料袋。

④ 生物降解塑料通常需在特定环境、温度、时间等条件下，实现完全降解。

## 倡导和参与包装回收

### 1. 引导消费者在用餐后进行垃圾分类

剩饭剩菜属于厨余垃圾，洁净的外卖塑料餐盒属于可回收物。

### 2. 探索闭环回收体系

商户可发起塑料包装回收行动，如在门店设置回收设施、委托有资质的回收企业清运回收等。

### 3. 探索再生利用途径

在保障安全合规的前提下，有条件的商户可逐渐提升再生塑料制品（目前主要指非食品接触类制品）的使用比例。

## 从哪里开始

垃圾分类逐渐成为居民生活的一部分，然而公众尚未普遍形成“外卖包装可分类后回收”的认识。针对这一现状，商户可以：

从容易改进的行动开始，引导消费者在用餐后进行垃圾分类

- 组织店内培训，确保每一个员工都了解外卖包装应如何分类；
- 按照所在城市生活垃圾管理相关规定，配备分类垃圾桶；
- 向订餐消费者推送垃圾分类小知识，如：在美团外卖后台设置IM即时回复消息，将“美团外卖垃圾分类助手”链接发送给点餐用户；在随餐便签纸、外卖平台点餐界面、公众号等新媒体渠道、门店内向顾客说明外卖包装的分类流程等。



外卖垃圾分类流程示意图



外卖垃圾分类流程示意图

## 从哪里开始

在2020年1月《关于进一步加强塑料污染治理的意见》出台之后，禁止或限制使用一次性不可降解塑料制品已逐渐成为合规性要求。因此，在实践“选用环保包装”这一行动时，商户应充分理解政策、可通过学习美团APP-美团大学-《塑料污染治理政策解读》课程，了解门店所在城市的相关禁塑、限塑种类及执行时间，并盘点门店一次性包装库存，参考政策节点制定下一步的采购计划，在采购时：

- 可通过美团外卖商家后台-服务市场-包材采购环保专区进行选购；
- 如需要购买可降解塑料材质包装，可通过识别降解认证标识进行选择。降解塑料标识信息见附录1工具包；

### 中国首个可降解标识规范

中国轻工业联合会于2020年9月制定并发布了《可降解塑料制品的分类与标识规范指南》。标识包括双j（即“降解”首字母缩写）图形标识和文字标识，右图为标识规范（以PBAT为例）。

可降解材料需要一定温度和湿度环境，并在微生物存在的条件下经过一定时间才能实现降解。商户在采购时应结合所在城市废弃物后端处理设施（如是否有工业堆肥厂等）进行考虑。下为部分材质降解环境说明：

- PBAT：可土壤降解、可堆肥化降解、海洋环境降解、淡水环境降解、污泥消化、高固态消化
- PLA：可堆肥化降解、高固态厌氧消化
- PBAT60+PLA40：可土壤降解、可堆肥化降解、污泥厌氧消化、高固态厌氧消化

3. 在判断环保包装是否满足功能性、安全性的要求时，可从外观、强度、气味判断，除了关注产品的材质标识、满足的标准号之外，还应查看产品生产许可标志、生产许可证编号

"XKxx-XXX-XXXXXX"及说明标签。



图源：《外卖包装常识科普手册》

# 可持续食材

本章节的关注重点在于食材对人体健康和生态环境的影响。

《指南》提出“采购健康安全食材”“采购生态友好食材”“推出健康环保食谱”三大行动方向及相应的行动内容。《手册》将行动内容进行归纳与提炼，希望能够帮助商户更好地理解“可持续食材”的内涵，为顾客提供美味、营养、健康食物的同时尽可能减少对生态环境造成的负担。

对应联合国可持续发展目标(SDGs)



## 采购安全健康食材

### 1. 规范采购流程

采购食品或食材时，商户应选择资质合法的供应商，索证索票，做好进货查验记录。

### 2. 采购可溯源食材

- 采购国家重要产品追溯体系<sup>1</sup>中的肉类、蔬菜，可在“国家农产品质量安全追溯管理信息平台”输入追溯码信息进行查询；
- 采购带有“食用农产品合格证”的农产品；
- 向自行搭建或加入溯源体系的企业、超市等供应商采购食材；
- 充分考察所购食材的原产地或自行建立食材生产基地，并向消费者公开食材来源等信息。

### 3. 采购科学养殖的动物性食材

- 可选购带有动物福利标识的产品（详见附录1工具包）；
- 走访农场或向供应商咨询，在条件范围内采购更符合科学养殖原则的产品。

总体而言，判断是否科学养殖，可以关注动物的活动空间、饮食等方面条件：

- 动物是否有充足、卫生的食物和水源？
- 动物的生理和精神状态如何？是否有明显的受伤？
- 动物是否有足够的活动空间？自由活动区域是否安全？
- 养殖环境是否卫生？是否允许动物表达天性行为？（如：鸡是否能够振翅、筑巢或在枝条上栖息）？

### 为什么要溯源？

溯源机制是对食品安全的有力保障，通过“构建从产地到市场到餐桌的全程可追溯体系”，能够有力督促供应链加强食品安全管控。

### 什么是科学健康养殖？有什么优势？

科学养殖指在对动物行为与习性充分了解的基础上，顺应动物自然习性、满足其基本需求、保障动物健康的养殖方式。这样的养殖方式因其考虑到动物的习性与需要，也称为“福利养殖”。

在低福利养殖的条件下，过大的养殖密度、违背自然天性的养殖环境增加了动物患病的风险，对此养殖场往往通过抗生素进行补救。而顺应动物自然天性的高福利养殖方式，则意味着更有可能获得健康、安全的动物制品。

<sup>①</sup> 国家重要产品是指对人民生活和生产安全、物质财产安全及国家安全具有重大影响的产品。已建立肉菜流通追溯频道（试点），以信息技术为手段，促使大型批发市场实现索证索票、购销台账的电子化。

## 采购生态友好食材

### 从哪里开始

为保障“舌尖上的安全”，商户应：

从合法合规经营做起，扫描右侧二维码下载《餐饮服务食品安全操作规范》，重点查阅“6.3进货查验”部分，做好索证索票工作。



简单而言，采购食品应关注“生产许可证编号”，采购农产品则关注“食用农产品合格证”（由食材生产者自行开具、自行承诺农产品质量安全合格，一般带有追溯二维码，见下图示）或其他产品合格证明文件，采购肉类还应查验其动物产品检疫合格证明。

首次在某供货商（商场、超市、便利店等）处进行采购时，应查看其食品经营许可证、营业执照等文件。在每次采购后留存每笔购物或送货凭证。

1. 杜绝经营陆生野生动物、国家和地方重点保护动植物及其制品的活动  
杜绝任何以食用为目的加工生产、繁育、经营买卖陆生野生动物及国家重点保护水生野生动物及其制品的活动，杜绝以食用为目的加工生产、经营买卖国家和地方保护的野生动植物。

2. 参考可持续渔业标准进行水产品采购，避免采购推荐等级低的产品  
a. 抵制非法捕捞渔获物，包括使用炸鱼、毒鱼、电鱼等破坏渔业资源方法进行捕捞的，违反关于禁渔区、禁渔期的规定进行捕捞的，使用禁用的渔具、捕捞方法和小于最小网目尺寸的网具进行捕捞或者渔获物中幼鱼超过规定比例的；  
b. 参考国际、国内评价体系或指南（见附录1工具包）进行水产采购。

3. 采购在生产过程中避免对森林和自然生态系统造成破坏、供应链公开透明的“零毁林”产品  
就全球范围而言，大豆、棕榈油、牛肉的生产具有较高的毁林风险，采购这几类食材及其制品时可参考相关可持续认证（见附录1工具包）。

4. 采购生态农业食材  
a. 采购获得生态农业相关认证的食材，包括：绿色食品、有机产品、有机转换期产品（标识依次见右图）；  
b. 在缺乏标识的情况下，参照第三方平台评价（见附录1工具包）或通过实地考察识别生态农场，进行采购；  
c. 与践行生态种植的农场建立稳定合作关系。



5. 采购当地当季食材  
向本地农户购买当地蔬菜、老种子<sup>1</sup>作物，推出时令菜品。

#### 什么样的渔业是不可持续的？

**捕捞：**使用网孔过小的渔网、用延绳钓和底拖网作业会造成过度捕捞、种群生长速度跟不上捕捞速度、兼捕非目标物种、破坏海床等后果；使用电、炸药或氰化钾等方式捕捞则会对鱼类栖息生活环境造成很大的破坏，是非法的捕鱼方式。

**养殖：**随着全球水产需求增加，养殖水产数量快速提升，将自然生境改为养殖场、使用野外种群鱼苗、密集养殖、使用大量抗生素或化学品、污水排放等行为同样可能对海洋生态环境及生物多样性造成威胁。

<sup>1</sup> 老种子指传统农业代代耕种中留传下来的带有独特基因的本地农业品种种子。保存老种子，能够保护农业生物多样性，保障粮食安全。

### 生态农业是什么？

生态农业指在种植、养殖等农业生产过程中尽可能降低对环境的影响。不过度依赖农药、化肥，提倡多样化作物的生态种植方式能够形成一个自循环的生态系统，减少物料、能源投入，从而减少废物的排放及其对环境造成压力，良好的生态系统也有助于抵御和适应气候变化。

实地探访农场时，可以进行以下观察，作为判断该农场是否践行生态农业的依据：

是否有瓶瓶罐罐的化学药品？如果使用了肥料，是有机肥吗？土壤是否板结、干裂？土壤中有没有生命迹象（如蚯蚓）？蔬菜病虫害严重吗？（如果虫害过于严重，可能代表着生态失衡，也并非好现象）农场整体是否有杂草的迹象？（如果整个农场都光秃秃的，不排除使用了除草剂）有没有使用可回收的地膜？（黑色塑料地膜由于不可降解，长期使用会对土壤造成难以逆转的损害）

### 为什么要采购当地当季食材？

采购当地当季食材一方面有利于减少食物运输过程中产生的碳排放，另一方面本地的农业品种适应当地的自然环境及生态系统，不需要投入过多的资源，相对高产、稳定，具有特定的营养价值和风味；同时，不同的作物品种携带着不同的遗传信息和性状，能够提高对如抗病虫害的能力。

### 拓展阅读：

联合国环境规划署《预防下一次大流行病：人畜共患疾病以及如何阻断传播链》

联合国粮农组织《世界粮食和农业生物多样性状况》

世界自然基金会《海鲜消费指南》

澎湃新闻《从爱知到昆明 | 餐桌上的食物多样性》

## 从哪里开始

野生动物健康与公共健康的联系逐渐进入公众视野，全国人大常委会发布《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》<sup>1</sup>，在已有的野生动植物保护法律法规<sup>1</sup>的基础上全面禁食陆生野生动物。商户应：

从合法合规经营开始，拒绝非法野生动植物制品、抵制非法捕捞水产品，确保食材来自正规渠道。

### 1. 杜绝经营陆生野生动物及其制品

### 2. 在采购野生植物时，注意查看是否属于国家重点保护野生植物

如属于一类保护植物，不得收购；如属于二类保护植物，应避免采购，或查看供应商的采集证<sup>2</sup>，如购买可溯源、以可持续方式采集的松茸<sup>3</sup>。

### 3. 在采购水产品时，可参照《国家重点保护野生动物名录》和附录1工具包中的海鲜消费指南，停止食用、买卖及推广以下产品：

a. 在捕捞过程中可能存在非法捕捞行为的物种，如黑鳕鱼、大黄鱼、小黄鱼；

b. 濒危物种，如蓝鳍金枪鱼、黄唇鱼、苏眉鱼及无法鉴别来源的鱼翅、鱼子酱等。

<sup>1</sup>包括《中华人民共和国野生动物保护法》《中华人民共和国水生野生动物保护实施条例》《中华人民共和国野生植物保护条例》，保护动植物名录由国家林业局、农业局发布。

<sup>2</sup>按照《中华人民共和国野生植物保护条例》规定：采集国家二级保护野生植物的，必须经采集地的县级人民政府野生植物行政主管部门签署意见后，向省、自治区、直辖市人民政府野生植物行政主管部门或者其授权的机构申请采集证；出售、收购国家二级保护野生植物的，必须经省、自治区、直辖市人民政府野生植物行政主管部门或者其授权的机构批准。

<sup>3</sup>参考食通社2020年8月文章：《濒危的松茸，能实现可持续采集吗？》[https://www.thepaper.cn/newsDetail\\_forward\\_8694855](https://www.thepaper.cn/newsDetail_forward_8694855)

# 推出健康环保食谱

## 1. 设定配比平衡的健康食谱

参考《中国居民膳食指南（2016）》的建议，尤其关注全谷物、坚果、水果、蔬菜的提供，或选用植物性食品等替代动物性食品（可借助附录1工具包中碳排放计算工具计算食材环境影响）。

## 2. 披露营养及健康风险信息

- a. 披露菜品食材成分和营养信息，重点关注盐、糖、油脂及反式脂肪酸含量，对其风险及摄入建议作出提示；
- b. 提示坚果、鱼虾、牛奶等常见过敏原，制作过敏原标签。

## 3. 传递可持续食物理念

除了以更高的采购标准要求供应商之外，商户还可通过在菜单中标示健康、生态食材（包括但不限于科学健康养殖的动物性食材、可持续水产品、有机种植食材等）的方式，向消费者传递可持续食物理念。

### 植物性饮食有什么优势？

#### 1. 更健康的饮食

提高植物性饮食比例，可以减少由动物蛋白摄入过多而引发的慢性病，降低集约化养殖带来的动物源传染病风险。

#### 2. 更友好的环境影响

植物性饮食意味着更高的能量利用效率和更低的碳排放。

#### 拓展阅读：

柳叶刀《Diets for a better future》，WRI《Creating a Sustainable Food Future》

## 从哪里开始

健康饮食习惯有助预防疾病。商户可以：

从容易改进的行动开始，向消费者传递健康饮食理念。

1. 在堂食菜单、店内点餐界面或外卖平台点餐界面列出食材成分、提示过敏原信息。

2. 宣传中国居民平衡膳食宝塔，鼓励顾客按照自身实际膳食结构点餐。

- a. 倡导“减盐、减油、减糖”理念，提示消费者每日建议摄入量，按照《健康中国行动（2019—2030年）》建议，人均每日食盐摄入量不高于5g，人均每日食用油摄入量不高于25~30g，人均每日添加糖摄入量不高于25g；
- b. 动物的生理和精神状态如何？是否有明显的受伤？

中国居民平衡膳食宝塔（2016）



# 可持续门店

本章节的关注重点在于门店的日常运营。

《指南》提出“采用安全、健康的烹调方式”“减少食物浪费”“减少污染排放”“妥善处置废弃物”“开展能效、水效管理”五类措施及相应的行动内容。《手册》将行动内容进行归纳与提炼，希望能够帮助商户优化门店经营，创造更加环境友好的用餐环境。

对应联合国可持续发展目标(SDGs)



## 采用安全健康的烹调方式

1. 确保烹饪加工过程符合《餐饮服务食品安全操作规范》
2. 实施明厨亮灶，公开烹饪过程，接受消费者监督
3. 关注食物制作过程中与食物接触的装备、容器和器具材料，选用合格、安全无毒的餐厨具，并参照器具的相关使用要求进行操作
4. 选择蒸、煮、炖、焖、凉拌等少油烹调方式，合理使用调味品，减盐、减油、减糖

### 从哪里开始

餐饮服务后厨加工的安全规范是保障食品安全的主要措施之一，商户应从合法合规经营开始：

1. 针对烹饪加工过程、烹饪工艺及餐厨具使用制定门店操作规范。其中：  
烹饪加工过程规范可参考《餐饮服务食品安全操作规范》“加工制作”章节（扫描右侧二维码即可下载）；  
烹饪工艺以减盐、减油、减糖为准则，可使用带有刻度的油壶、定量调味勺控制盐、油、糖量；
2. 关于餐厨具使用可参考下列举措：  
a. 采购具有合格标识的餐厨具；  
b. 不选用或慎用密胺餐具（一种仿瓷塑料餐具），如需使用应尽量避免盛装温度大于70℃、酸性的食物，禁止微波炉加热；  
c. 不锈钢餐厨具应选用食品级430、304和316这几种不锈钢材料，避免使用200系不锈钢（锰≥10%）；  
d. 注意选用无印花<sup>①</sup>无铅的陶瓷餐具，或无印花无镉的玻璃餐具。
3. 在厨房区域工作人员入职时针对上述规范开展培训；由店长或负责人不定期抽查，保障规范有效执行。



<sup>①</sup> 印花中的原料容易出现铅、镉超标。

# 减少食物浪费

## 1. 减少采购、储藏、烹饪过程中的食材损耗

包括但不限于：采购品相不佳但不影响食用的水果、蔬菜；提前预估食材采购的数量；综合利用食材，尽可能善用食材的每一部分等。

## 2. 减少消费环节的食物浪费

包括但不限于：优化菜单与菜品规格，设置可选规格菜品、小份菜品；引导消费者适量点餐；鼓励光盘行动等。

## 从哪里开始

减少食物浪费逐渐成为国家与地方立法的关注重点。2020年12月，《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》提请人大常委会审议，部分城市（如广州）则在更早的时候已出台地方条例，反对餐饮浪费。商户可以：

1. 对门店的食物浪费情况进行初步统计，确定主要产生浪费的源头，制定优化目标，如某道菜浪费严重，可针对该菜品开发小份规格；

2. 将减少食物浪费举措写入门店操作规范，规范条款示例：

### a. 采购及仓储

- 根据前一天、前一周同一时间的订单量，预估当日或当周食材采购或配送数量；
- 缩短食材配送的距离、采用冷链运输，尽可能选择本地采购，减少因食材不新鲜而造成的损耗；
- 注意每种食材的最佳储存温度及使用期限，以“先入先出”为原则，确保食物不会过期。

### b. 烹饪及出餐

- 简化烹饪步骤，避免不必要的装饰；
- 每道菜品制定标准用量；根据顾客需求提供小份、小量组合等不同规格、不同份量餐品；
- 在菜单上、平台餐饮食品页面标注或者由服务人员提示餐品种类、建议消费人数等信息；
- 在订餐、点餐、加餐等环节提醒顾客适度点餐，主动告知顾客餐品种类，发现明显过量点餐的，主动进行提醒劝告。

### c. 剩余食物

- 主动提示顾客打包剩余饭菜，配备环保餐盒、餐袋，提供打包服务；
- 在保证食品安全和质量的前提下将临近保质期的食品通过打折、特价、买赠等方式销售，或者捐赠给社会福利机构、慈善机构等公益性组织。

d. 有条件的连锁品牌商户可发展中央厨房、半成品统一配送等模式，减少后厨食材加工过程损耗。

3. 加强员工培训，落实操作规范，并不定期开展内部会议，互相分享减少食物浪费的妙招，例如：

- a. 借助厨房食物秤，统一每道菜品的食材使用量；
- b. 巧用食材的边角料，如将萝卜皮用于腌菜等；
- c. 将品相不佳的果蔬榨成果汁赠送客人等。

4. 减少食物浪费的成效较易量化。商户可对门店产生的食物损耗、食物浪费进行以周或月为单位的测量统计（可借助附录1工具包中提供工具），评估阶段性的执行效果，根据实际情况制定或调整减少食物损耗或浪费的目标。

# 减少污染排放

## 1. 根据《饮食业油烟排放标准（GB 18483—2001）》或相关地方规定，控制污染油烟污染排放总量、正确设置排放口监控位置等。油烟控制方法包括：

包括但不限于：采购品相不佳但不影响食用的水果、蔬菜；提前预估食材采购的数量；综合利用食材，尽可能善用食材的每一部分等。

a. 合理设置或改善排风口位置；

b. 选用合适的除油烟设备；

c. 定期维护、改善抽风系统和除油烟设备等。

## 2. 参照《声环境质量标准（GB 3096—2008）》或相关地方规定，根据时间、地段控制音量分贝。音量控制方式包括：

a. 调整音源位置，隔离噪音源头等；

b. 使用隔音墙、吸音棉、消声器、避震装置等设备限制、控制噪音分贝；

c. 定期检查和维护设备（如空调），避免因磨损、摩擦等原因产生的噪音。

## 油烟有哪些危害？

烹饪过程中产生的油烟包含颗粒物和气态污染物，其中颗粒物分为固态和液态形式，气态污染物则主要是食物、食用油在高温条件下产生的热氧化分解产物，部分具有刺激性气味。油烟如未加清理，将长时间悬浮于空气中，易对人体健康产生危害，引发支气管炎、结膜炎等疾病。<sup>①</sup>

## 从哪里开始

针对餐饮油烟排放、噪音污染皆有相关监管要求，商户应：

从合法合规经营开始，如果接到过顾客或居民投诉，从投诉的内容开始整改，制定门店硬件及管理优化计划，在采购硬件设备前可征询供应商的建议。

### 1. 在决定排风口位置时，应注意下列要点<sup>②</sup>：

- a. 排风良好，使排风可以充分扩散而不受阻挡；
- b. 避开邻近住宅或办公场所，不对邻居造成气味的干扰；
- c. 排气系统的排放物宜垂直向上排放，确保不受遮挡物遮挡而导致污染物不能垂直向上排放。

<sup>①</sup> 参考廖雷、钱公望《烹调油烟的危害及其污染治理》一文，刊于桂林工学院学报2003年10月第23卷第4期。

<sup>②</sup> 具体措施参考《优质餐饮业环保管理计划技术指南》，由优质餐饮业环保管理计划、香港餐饮联合会、香港生产力促进局联合发布。

## 2. 除油烟设备可参考以下示例<sup>①</sup>:

- a.油网烟罩：用作过滤大颗油滴，可用于油烟的初步处理。隔油烟罩结构简单，操作容易，但效率较低，一般适用于油烟含油量不多的场景。
- b.运水烟罩：厨房运水烟罩普遍用于厨房油烟净化。其原理是抽油烟机将油烟向下排放，经过水雾除尘冷却后，再排放到大气中的一个过程，实现除油烟、除味。除了较高的隔油效果，由于使用循环，其能有效降低炉灶及烟罩周围温度，改善厨师生产工作环境。
- c.紫外线烟罩：通过紫外线分解油烟中的颗粒物与气味。紫外线烟罩的油烟净化效率较其他两种常用烟罩设备更高，因而可降低排烟管道被油污附着的程度，从而减少清洗排烟管道的需求。
- d.静电油烟净化器：静电式油烟净化器是一种利用静电原理油烟净化装置，安装在排烟管道末端，配合烟罩设备，在油烟被排放前通过静电效应去除油烟颗粒，除油烟效率较高可达90%以上，适合需要炒菜或油炸的厨房环境。

## 3. 在控制噪音污染时，首先应明确噪音源头。一般而言，餐厅内的噪音可分为两种。一是由空调、通风系统、厨房内炊具等设备运行时产生的噪音；二是来自门店内的人声和播放器等外部声源的噪音。

由设备运行引起的噪音可参考以下措施：

- a.检查其内部是否存在磨损、摩擦等老化情况，通过更替设备零件等形式进行维护；
- b.使用吸音棉、消声器、避震装置等减轻噪音；
- c.如噪声无法降低，可考虑调整设备位置，或以隔音墙等形式隔离出噪音区，缩小噪声影响范围。

由外部声源引起的噪音则应根据实际情况，由门店经理或员工通过移动噪音源或音量调节（播放器等）、劝导（人声）等方式进行控制。

如需测量噪声分贝，可参考《声环境质量标准（GB 3096-2008）》（扫描右侧二维码即可下载）选择测点，进行噪声分贝测试，并对照查看自身所处功能区噪声限值，在周遭有医院、学校、机关、科研单位、住宅等噪声敏感建筑物时尤其注意控制噪音。



# 妥善处置废弃物

## 1. 开展垃圾分类工作

在门店配备相应设施，引导顾客参与。

## 2. 妥善处置废弃物，探索废弃物的资源化利用

- a.厨余垃圾和废弃油脂应与其他废弃物分离后，依法交由有资质的单位收运；
- b.商户可联系相关企业收集可回收物，开展厨余垃圾堆肥还田等资源化利用的尝试。

## 从哪里开始

国家高度重视垃圾分类工作，各城市已相继推出生活垃圾管理条例。商户应从合法合规经营行动开始，做好垃圾分类。

1.从梳理废弃物的主要来源及种类开始，对门店产生的废弃物形成直观认识，根据统计数据，针对不同环节、场所的废弃物特征分别采取减废、分类、资源化利用措施，制定收运处理的计划。其中：

- a.固体废弃物应按照社区或楼宇物业管理要求进行收运，在符合地方规定的前提下，可以对多余的食物自主进行堆肥或发酵制作成酵素；
- b.针对废弃油脂，商户应安装餐饮油水分离设备（即隔油池），通过物业办公室或直接与具有当地收运资质的单位联络，商谈定期上门收取废弃油脂服务，确保废弃油脂被妥善处理；同时需要注意定期维护、清洁隔油池，以确保其运作正常；
- c.针对可回收物，可在分类收集后联络所在地的废品回收站或回收企业开展回收。

2.参考附录1工具包示例建立废弃物处置台账，记录废弃物的主要来源（产生区域）、种类、数量、处置时间和收运者等信息，将责任落实到具体的个人上。

3.为更好地实现垃圾分类效果，商户可在门店设置垃圾分类指引，尤其引导消费者对剩余餐食、可回收物进行正确分类。

4.根据台账记录，评估废弃物管理的阶段性成果，针对存在的问题（如分类不到位、收运不及时等）优化管理措施。

<sup>①</sup> 具体措施参考《优质餐饮业环保管理计划技术指南》，由优质餐饮业环保管理计划、香港餐饮联合协会、香港生产力促进局联合发布。

# 开展能效、水效管理

## 1. 选用节能设备

选购能效较高或能够帮助节能的照明设备、制冷设备、烹饪设备等用能设备。

## 2. 选用节水设备

选购水效较高或能够帮助节水的洗碗机、坐便器、水龙头等用水设备。

## 3. 采取节能、节水的管理或创新措施

如：对照明系统、空调系统实行分区管理和使用，在人流较少的区域减少空调使用，在顾客较少的时段可将顾客集中在一个区域以减少所需开启的照明设备；建立雨水收集系统；引导员工及消费者养成节约用电、用水习惯；使用高压水枪清洁地面等。

## 从哪里开始

高效的用能、用水直接影响到商户的经营成本及效益，是与商户经营高度相关的行动。由于用能、用水较易量化，且与员工操作关系密切，商户应重视测量统计、管理措施的制定和执行，可参考以下步骤开展行动：

1. 梳理用能、用水的主要源头和用量占比（可借助物联网管理系统、能耗管理平台等工具实现全面精准的用量分析），确定消耗能源或水资源较多的工序，设定节能、节水目标及优化措施。

## 2. 选购节能设备：

a. 在选购用能设备时查看其中国能源效率标识（如右图所示），一般附着在耗能产品或其最小包装物上。能效标识分为5级，其中第3级为市场平均水平，第5级为市场准入水平，商户应优选使用能源效率标识为1、2级的设备。具有代表性的节能设备为LED灯；

b. 在选购制冷设备（包括但不限于，冰箱、冷柜或商家自有冷库中的冷机）时，查看产品说明书，避免购买带有HFCs<sup>①</sup>的设备，或选择带有低GWP值<sup>②</sup>制冷剂的相关设备；

c. 用高效电能设备替代传统燃气炊具（包括电炒锅、煮汤锅、电蒸柜、煲仔炉、电烤炉、油炸炉、电扒炉等）。电磁设备效率高达90%以上，是传统燃气灶的3倍以上，运行成本降低的同时，极大程度上减少了碳排放，无燃气和明火的状态能够提升工作环境的安全性。以15kW小炒灶对比相同功能燃气罩为例，单位时间能源费用使用情况可见下表<sup>③</sup>：



类别	能耗/小时	能源价格	成本
电磁灶	15kW	0.6715元/kWh	10元
天然气	6立方	2.821元/立方	16.9元

① HFCs，指氢氟碳化物，具有较高的GWP值。

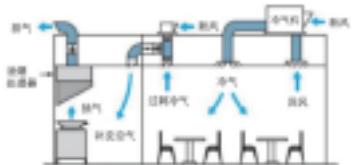
② GWP值：Global Warming Potential的缩写，全球变暖潜能值，GWP值越高，对全球变暖的影响越大。

③ 数据来源于国网扬州供电公司《电采暖&餐饮电气化宣传单》。

d. 使用其他具有节能效果的设施，如具有余热回收功能的热水设备、新风系统等。

### 热能回收转换的热水设备：

余热回收炊具凭借“热交换”过程，将水蒸气回收转化为自来水加热后储存，而原来的水蒸气则成为冷凝水。储存起来的热水可输送到原有蒸炉、洗碗机、热水器等各类设备使用，甚至将热水输送到洗手间供顾客洗手。由于自来水已加热至高温，在省电的同时还可大幅缩短加热时间，回收的冷水还能够再次利用。



### 新风系统：

通过新风系统，将前厅多余冷气回收后变成冷新风引入厨房区域进行降温，降低厨房空调的负荷，环保节能。右图为示例：

## 3. 选购节水设备：

a. 参考中国水效标识（如右图所示），优先使用水效标识为1级的设备，已出台产品目录包括坐便器（含智能坐便器）、洗碗机；

b. 使用能够帮助节水的设施，常见设施示例：



### 肢体控制的水龙头：

当厨师或员工在烹饪过程中进行一些繁忙工序时，可能无法及时用手关闭龙头，市面上有一些通过肢体控制的水龙头，如脚踏式、膝压式，可便于厨师和员工控制水龙头开关，达到节水目的。

### 节流器：

水龙头可以通过加装节流器（也称作起泡器）减小水流量。通过将水流与空气混合并气泡化，出水侧的水流量可明显减小，从而在不影响使用者得水感受的前提下，降低水龙头的耗水量，节水效果可达到84%。节流器产品目前已被广泛应用于多种类型水龙头，如洗手台水龙头等。

### 节水阀：

节水阀可以提供最适合的稳定水流，高效节水，并提高用水舒适度。以炉台节水阀为例，平均可节水约45%。



可节水约84%的节流器 | 图源：优质餐饮业环保管理计划，香港



炒锅节水阀 | 图源：优质餐饮业环保管理计划，香港

#### 4. 制定操作规范。部分有效操作示例如下：

- a. 分区管理及使用，提高设备的使用效率。对照明系统、空调系统实行分区控制，如在人流较少的区域减少空调使用，在顾客较少的时段可将顾客集中在一个区域以减少所需开启的照明设备等；
- b. 定期维护设备，保持良好性能。如定期清洁保养空调系统，保持制冷器效果；
- c. 解冻食物时，可将食物从冷藏库移至温度较高的冰箱内（0—4℃），以此提高解冻速度，同时避免大量用水；
- d. 清洁餐具时，在用水冲洗前先用抹布或纸巾去除油污等，避免过量使用洗涤剂；
- e. 在不必要的情况下减少地面冲洗，尽量用吸尘器、扫把或拖把进行清洁；
- f. 在控制开关及水龙头的附近张贴提示或说明性标识，如提醒员工随手关闭不需要使用的设备、设置合理的空调温度（25℃或26℃为宜）、开空调时关闭门窗等。

#### 5. 量化措施成效，对用电、用气、用热、用水情况作逐月记录，定期总结实践成果和不足，优化管理措施。

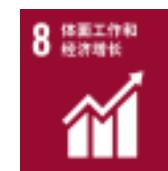
#### 6. 将用能、用水情况纳入员工或店长的损益考核，如实行轮值制，每一天由一人负责门店的用能、用水管理；如果是连锁餐饮企业，可以在门店间建立交流和比较机制，定期（如每一季度）评选出优秀实践，对表现优异的门店予以奖励等。

# 社区支持和公益行动

本章节的关注重点在于公益参与。

《指南》提出“社区支持与关怀”“参与社会公益”两大行动方向及相应的行动内容。《手册》将行动内容进行归纳与提炼，希望能够帮助商户与所在社区建立友好互动关系，更好地履行社会责任。

对应联合国可持续发展目标(SDGs)



## 社区支持与关怀

### 1. 关注社区需求

主动发掘门店所在社区存在的各类问题和需求，常见的方向可能包括养老服务、特定职业群体（如环卫或其他风险较高、体力劳动较重、收入较低的职业人群）关怀、社区文化活动开展、社区垃圾分类等。

### 2. 关注弱势群体和边缘群体

包括但不限于在门店设置无障碍设施、提供就业机会等。

### 从哪里开始

商户可从容易改进的行动开始，从支持周边社区做起。

1. 商户可根据门店所处地理环境、功能区域或餐厅定位等不同，结合对社区需求的观察及自身的资源优势（如空间场地、员工特长等），更有针对性地选取切入行动切入点。

a. 举例而言，主打健康轻食的餐厅，可以选择举办与营养膳食、健康烹饪相关的工作坊；坐落于住宅区的商户则可以考虑举办亲子教育活动（如举办读书会）、老人关怀活动（如提供老人套餐）；

b. 在设计专门议题（如养老、阅读教育等）项目时，商户可选择与相关领域的社会组织合作，一方面提升行动的专业度，另一方面减少对门店经营的压力。

2. 推动员工参与。如鼓励员工分享社区见闻，建议开展活动或项目方向；将较为积极的员工指定为社区项目负责人，推动项目开展；将社区支持关怀活动与团建活动结合等。

3. 为更好地实现垃圾分类效果，商户可在门店设置垃圾分类指引，尤其引导消费者对剩余餐食、可回收物进行正确分类。

4. 如门店正在装修或正在建设新门店，可将无障碍设施纳入考虑，如建设残障人士专用卫生间、在餐厅门口及内部设置轮椅专用通道等。

## 参与社会公益

### 1. 制定公益计划，定期组织或参与各类社会公益活动

可能的议题方向包括但不限于：三农与扶贫、教育、妇女与儿童、老人、公共卫生等。

### 2. 开展力所能及的公益捐赠

如：成为青山公益商家，助力环保公益发展；建立企业内部互助金，扶危助困等。

### 3. 探索创新公益模式

如：以“农产扶贫”等方式支持乡村发展等。

### 从哪里开始

与“社区支持与关怀”的逻辑类似，商户在参与社会公益时，宜选择不对日常经营活动造成过大负担的活动，从容易做到的事情开始：

#### 1. 支持较为成熟、运作良好的公益项目或活动：

a. 在选择支持项目时，可召开内部会议，了解员工的关注议题，作为项目开展方向的参考；或依托具有公信力的公募平台或基金会进行筛选。如希望支持扶贫类项目，可查看中国扶贫基金会网站；如希望支持妇女权益，可查看中国妇女发展基金会网站；如无明确希望支持议题，可通过互联网公募信息平台（名录见附录1工具包）寻找可能感兴趣的项目；

b. 在确定支持项目后，以每月定额捐款、定向物资捐赠等形式进行支持。

#### 2. 开展员工志愿服务活动

制定内部员工公益计划。可通过规定员工每年的公益小时、提供带薪志愿者服务假期等形式，鼓励员工自行选择参与活动，或将团建活动与公益活动结合，可能的形式包括但不限于探访养老院、儿童医院、海边捡拾垃圾等。

# 可持续实践案例

## 声明：

本《手册》通过商户访谈、实地及桌面调研选取了部分代表性案例，后续将根据行业实践动态适时更新。案例仅供商户参考，不代表美团立场。

案例原则上按照商户行动内容在《手册》正文出现顺序进行排序，无先后之分。

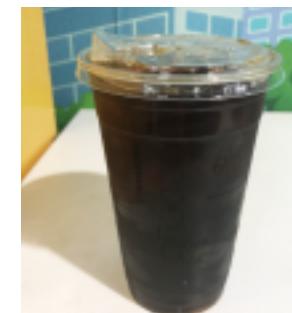
## 可持续包装

### 星巴克：使用直饮杯盖，自带杯4元优惠

咖啡饮品   减少提供一次性餐具   简化包装用料

自2019年4月22日起，星巴克中国在上海、深圳两座试点城市的门店普遍停止提供塑料吸管，使用直饮杯盖（即不需要吸管的杯盖）与纸质吸管，直饮杯盖的塑料用量对比之前的扁平杯盖与吸管加起来少9%。对不含搅打奶油的冰饮，星巴克将提供特别研发的直饮杯盖。

星巴克对于用户自带杯给予4元优惠。2018年，星巴克中国接受顾客自带杯购买饮品数量接近10000杯，其中817位星享俱乐部的会员使用自带杯超过100次。



### 叫板比萨：开发零塑比萨盒，减少包装用材

西式快餐   重复使用外卖包装   简化包装用料   选用环保包装

叫板比萨与美团外卖青山计划及德百包装实验室合作，联合设计开发新型零塑料比萨盒。与此前叫板比萨使用的外卖包装盒相比，此款比萨盒可以减少约50%的纸张使用，它同时将用于支撑比萨盒的传统塑料支架替换为纸质支架，杜绝塑料使用。

除此之外，叫板比萨还使用保温包代替一次性材料作为外卖包装，顾客收集10个外卖保温包并归还门店，可换取一个免费比萨。该行动在减少一次性包装使用的同时，也通过回收保温包环节与消费者增强了沟通、增强用户粘性。



### 四四慢食：堂食提供玻璃餐盒打包

中式私房菜   减少一次性物品使用

四四慢食在顾客需要打包服务时提供玻璃餐盒，顾客支付20元押金即可带走，在下一次用餐时送回。外卖订单同样提供可重复使用餐盒，在第二次用餐时进行回收。四四慢食在堂食顾客用餐时便进行引导，尽可能地避免因不合口味、过量点餐造成的食物浪费或打包需求。



### 异口良食：外卖配送陶瓷餐具并上门回收

中式快餐   不提供一次性餐具   重复使用外卖包装

异口良食采用自营配送的模式。在配送时不提供一次性塑料餐具，而是使用外卖纸袋和非一次性陶瓷餐具，纸袋里装有筷子和钢勺，并印有“已消毒”字样。用户用餐完毕后，可将餐具置于家门口、门卫、前台等方便拿取之处，配送员会按照后台预约时间进行上门回收。

异口良食的外卖餐具回收模式给用户留下深刻印象，除了环保之外，也有用户留言称“提升了外卖档次”、“不用担心餐具不干净”，在外卖商户中独树一帜，得到广泛好评。



## 喜茶：回收喜茶杯制成环保周边，让门店运营产生废弃物回归门店

茶类饮品    选用环保材质吸管    探索闭环回收体系    探索再生利用途径

2019年6月，喜茶推出“绿色灵感纸吸管”，采用进口食品级牛皮纸制作(通过 FSC 认证)，比市面常见的纸吸管更“耐泡”。同时，喜茶所提供的外带纸袋、饮品纸杯及纸杯套，均由可回收材料制成。

2019年8月，青山计划在喜茶上海的12家门店增设喜茶杯回收桶，鼓励用户在门店喝完喜茶后，将杯子中残渣倒掉后将杯子投递入回收桶中。共回收喜茶杯约25000个，经过处理加工后制成行李牌、编织袋及手机壳等单品。

2020年11月，喜茶首家环保主题门店在深圳海岸城开业。该门店将日常运营中产生的废弃物制作成墙面、桌子等装置及环保周边，让废弃物通过再生形式回归。

- 1.墙面材料由喜茶门店回收小票（占10%）结合人造石料制成；
- 2.店内家具采用门店回收的红柚皮（占45%）利用热压技术重制；
- 3.吸管由食品级牛皮纸材质制成并通过森林管理委员会（FSC认证），店铺回收的吸管被制成门头装饰；
- 4.店内设置环保艺术墙及回收材料灵感周边区。



## 可持续食材

### 谷田稻香：带着消费者走进食材原产地

瓦锅饭    采购可溯源食材    传递可持续食物理念

谷田稻香拥有15000亩五常大米自有种植地，在覆盖自身需求之余也供应其他餐饮企业客户。每年组织消费者活动，到五常大米种植基地体验田间割稻打稻、参观生产加工基地，未来计划延伸至蔬菜、牛肉等食材，做更多食物探源活动。

谷田用心种植的大米得到许多顾客的好评。一位参与了“一粒米的旅程”溯源活动的消费者评价：“最初只是单纯觉得好吃才喜欢它，当追根溯源到谷田的大米，便会更加热衷于它。谷田稻香的米都是非常有名气的五常大米，难怪那么好吃！”



### 祥依国鸡宴：提供科学养殖的鸡蛋和鸡肉

柴火鸡特色菜    提供可溯源食材    提供科学养殖的动物性食材

祥依利用先天的地理优势，在两片林地上轮流放养农场养殖的鸡：兼具观赏性的桃花树成为天然栖息架，柚子树掉落的果实提供丰富的营养，废旧轮胎填上沙土转变成鸡用来清理羽毛的沙浴池，连“吸引鸡啄食吊在头顶的胡萝卜”也能够让鸡表达啄食和探索新事物的天性。

天性的满足较好地保障了鸡的健康成长、有效预防了疾病。在鸡生病时，祥依采用中草药治疗，进一步减少激素和抗生素的使用。除此之外，祥依还将鸡的粪便收集之后，用干湿分离的机器压成小块的肥料，重新回到土地，实现生物质的循环利用。

祥依餐厅在经营中全部使用自家鸡肉、鸡蛋，常常供不应求。顾客在用餐前可参观农场，与鸡进行互动。近两年，祥依先后

获得名特优新动物福利产品认证、首批中国“非笼养鸡蛋”福利养殖标签，同时开始在向外售卖的产品外贴上食用农产品合格证，承诺对产品的质量安全负责，并在二维码中放入更多农场溯源信息。2020年，祥依被农业部树立为四川唯一一家“全国食用农产品合格证标杆企业”，承诺带动至少200家农户，推广合格证的使用。



## 麦当劳：采购可持续的原纸和咖啡豆，保护雨林；菜单减盐800吨，降低饱和脂肪酸含量

西式快餐 采购“零毁林”产品 平衡膳食比例 减盐好油

麦当劳中国在保护森林生态系统方面做出以下努力：

1. 可持续原纸：麦当劳中国使用的纸制食品包装100%来自于经森林管理委员会（FSC）或森林认证认可计划（PEFC）认证的原纸，以支持可持续的森林管理；

2. 可持续咖啡：2020年11月起，全国麦咖啡开始使用全新M10拼配咖啡豆，产自巴西、哥伦比亚、埃塞俄比亚和卢旺达，四地咖啡豆均获得“雨林联盟认证”（Rainforest Alliance Certified）。

同时，作为全球最大牛肉采购商，麦当劳在全球多个国家积极引领“可持续牛肉”通用标准的建立与应用。

2017年，麦当劳中国宣布将“少盐、好油、更多的蔬果谷物”作为麦当劳菜单三大变革方向。2010年至2018年，麦当劳菜单减盐累计超过800吨，例如汉堡面包约减10%、薯条约减20%；2017年年底全面完成换油，以葵花卡诺拉油（葵花油和菜籽油的混合体）替代棕榈油，减少2/3饱和脂肪酸含量，降低引发心血管方面疾病的风险；2017年以来，麦当劳在中国陆续推出多种均衡菜单，包括含薏米、红芸豆、燕麦、大米四种谷物的麦鲜粥、美味鲜蔬杯及苹果片等。

## 广西北海海鲜大排档及酒楼餐厅：参与“不吃鲎”消费倡导活动

海鲜餐厅 避免采购濒危水生动物 传递可持续食物理念

中国鲎（hòu）是一种生活在沿海海域和潮间带的生物，在广西、广东、浙江、福建等沿海省市都属于省级重点保护野生动物。过去的20多年间，中国鲎的野外种群数量已经下降了90%以上，过度捕捞食用、对生物栖息地的破坏都是重要的原因。

自然保护组织美境自然在广西省北海市连续两年联合发起“不吃鲎”消费倡导活动。2016年，30余家餐厅、酒店加入，将“不吃鲎餐厅”的牌匾挂到店里海鲜池附近，将带有“爱鲎、护鲎、不吃鲎”等标签的牙签盒、餐巾纸盒等长期设置在餐厅里，向消费者们宣传护鲎的知识；2017年，北海市工商局向50余家海鲜大排档的经营者发出“不吃鲎”倡议，在店内张贴“保护中国鲎，做文明北海人”的宣传海报，监督商家杜绝买卖鲎等违法行为。



商户参与“不吃鲎”消费倡导活动，一方面能够提升自身对经营野生动植物制品的违法性的认识，规避经营风险，另一方面通过向消费者科普濒危物种保护的理念，提升了门店形象及城市形象，长远来有利于当地旅游的可持续发展及商户可持续经营。

## 觅唐：支持在地生态小农，“不时不食，守护大地”

粤菜 采购生态农业食材 当地当季 传递可持续食物理念

觅唐自成立以来，一直坚持采购可溯源的有机食品，在五年前考虑到食材的碳足迹，开始支持在地有机种植小农，保证食材来自当地，同时也帮助小农发展，保护土地。一般通过有机农夫市集联系农场，确定合作关系前会前往农场考察，其中，在采购动物食材时着重考察动物的饲料、居住环境、活动场地大小。

觅唐与生态农场并不仅仅是简单的“采购方”与“供应方”的关系，更像是拥有共同愿景的伙伴。觅唐通过公众号文章、菜单溯源、开设线上有机生活商店等方式推广合作生态农场和生态食材；觅唐也会不定期举办农场探访的活动，设置“有机挑战”一类的游戏，让消费者直观地理解生态有机的食材和普通食材之间的区别。



农场探访，“田野是最好的食育课堂”

## 悦衡食集：标示食材内容和过敏原信息；推出季刊与消费者交流食材背后的故事

- 西式快餐
- 采购可溯源食材
- 采购科学养殖的动物性食材
- 当地当季
- 采购生态农业食材
- 披露营养及过敏原信息
- 传递可持续食物理念

悦衡食集倡导真实好食的理念，在山东烟台、上海崇明建立按照严格有机标准种植的自营农场，为餐厅供应时令蔬菜，也精心挑选户外散养、在较为自由的环境下成长、不使用抗生素的猪作为食材，在保障动物健康的同时保障人体、地球健康。

悦衡食集在菜单上详细列出菜品所包含食材内容及食材来源，并以图标形式标示出“素食”、“当季食材”、“无麸质”、“不含乳制品”、“不含坚果类”等信息，方便消费者按照自身饮食习惯（包括过敏原等），做出适合自己的选择。

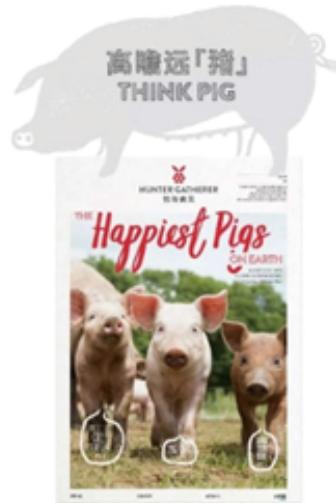
自2017年春夏季开始，悦衡食集开始推出季刊，已有生态农场主题、食材健康主题、福利猪肉主题，并面向公众号读者征集下一季的主题，包括食材探索、人物社群、科技知识等。在满足消费者对健康饮食的需求的同时，通过季刊加强与消费者之间的互动。

## 太平洋咖啡：推出燕麦拿铁，替代牛奶使用

- 咖啡饮品
- 提高植物性饮食比例

2018年，太平洋咖啡引入瑞典燕麦饮品牌OATLY，是国内第一个用 Oatly 燕麦饮的咖啡连锁品牌，带动了植物奶在国内的普及和认知。

燕麦饮相比牛奶在生产过程中消耗更少的水资源和土地，产生更少的碳排放，从功能性上而言，燕麦奶不含坚果、麸质等过敏原，胆固醇含量非常低，对乳糖不耐受的人群也很友好。自推出后，燕麦拿铁在太平洋咖啡部分门店已成为最受欢迎菜品。



## 可持续门店

### 海底捞：邀请消费者监督后厨

- 火锅料理
- 实施明厨亮灶，公开烹饪过程

2017年，海底捞对后厨进行革新，响应“明厨亮灶”，公开烹饪过程。部分新店将上菜间、切肉间与前堂打通，使消费者能够直接看到厨房操作；老店则以改造为主，对全国范围内的监控设备进行升级，如将数字摄像头升级为网络智能摄像头，通过点单Pad客户端、店内显示屏、北京食药监局APP等向消费者直播后厨画面，同时对清晰度不够的摄像头进行调试。

除了开放式厨房和视频监督外，海底捞在全部门店设置了参观卡，消费者可以申请参观海底捞后厨，包括清洗间、配料间以及上菜间等专间。此举在网络上获得消费者的普遍认可，有评价称，海底捞能够这样做是“有底气”的体现、“在海底捞吃饭更放心了”。

### 和合谷：提供少量米饭，避免食物浪费

- 中式快餐
- 减少食物浪费

和合谷在不断的观察、记录和调整后，制定合适的外卖菜品分量；为堂食顾客提供少量米饭，可免费为有需要的顾客续饭；实行日订日配制度，门店当日销售所需原料由物流中心统一配送，避免采购环节的食物损耗。

### 肯德基：将剩余食物存放至食物银行，供市民自取

- 西式快餐
- 减少食物浪费

在福州市商务局的支持和指导下，福州肯德基在餐厅门口放置一台贴有“肯德基食物银行 勤俭节约自取站”的冷冻冰箱，里面存放着鸡翅、吮指原味鸡等食物。为方便市民取用，该门店将余量食物进行了分袋包装，并在包装袋上标明产品名称、存入日期、食用指引等信息。在冰箱的侧面印有“珍惜粮食”、“物尽其用”、“合理拿取”等字样，倡议市民免费自取，践行勤俭节约。

自取站主要服务餐厅周边1.5公里的市民，通过试行初期的观察，附近居民、餐厅常客、环卫工人、外送小哥等都会前来自取。该举措将商户经营过程中的剩余食物物尽其用，减少食物浪费，同时加强该门店与其所处社区的连接。

## 西贝莜面村：精益管理，减少食物浪费

西北菜    减少食物浪费

西贝莜面村通过精益管理减少各门店食物浪费：

- 1.在供应链支持方面，实施标准化的净菜供应和单件流小包装，减少原料损耗；
- 2.在总部工艺支持方面，采用小批量加工方式，由总部准备并配送快速成熟的半成品，减少烹饪、加工过程中的损耗；
- 3.在门店运营管理方面，准确预估食材需求，分时段加工，避免加工量大造成的浪费；
- 4.在监督检查方面，对剩余浪费进行统计打分，促进减少食物浪费措施的落地。

通过以上措施，西贝莜面村试点门店日均菜品浪费由260元/天降至 30 元/天，全年全国折合可减少经营成本4428万元人民币。

## 麦当劳：建设400家LEED餐厅，优化用能用水效率

西式快餐    选用节能设备    采取节能节水管理措施  
妥善处理废弃油脂    践行垃圾分类

麦当劳中国于2018年开始建造符合LEED认证标准的绿色餐厅，这些餐厅从选址与设计、建材与施工、到能源管理，全程减少对环境的影响，推动节能减排。餐厅的节能措施包括：

1.使用餐厅物联网管理系统。所有麦当劳餐厅均已安装智能电度表以计量用能末端的耗电量，并通过能耗管理平台统计分析所有餐厅的用电量。在此基础上，将能耗管理平台并入餐厅物联网管理平台，使餐厅运营和设备使用实现智能云管理。

2.使用节能照明系统。餐厅所有的照明灯具均采用LED灯具，整体照明功率密度比设计标准减少40%以上，并结合人员感应控制及分区回路控制的方式，减少照明部分用电量；80%以上的厨房设备均可满足ENERGYSTAR能效之星的标准，如：炸炉，煎锅，洗衣机等，使得厨房设备效率高，减少用电能耗。

3.使用厨房排风与餐厅新风智能变频系统。在保证餐厅内部最小新风量和用餐区与厨房区压差的前提下，智能变频系统降低了风机系统的能耗、保证了用餐区的空气质量以及减少了新风系统空调负荷。



4.设备维护调试。施工完成后对餐厅的机电系统和给排水系统进行整体的调试，保证所有用水，用能系统在最经济的状态下运行。

通过以上举措，400家麦当劳绿色餐厅门店一年的节水节电总量相当于减少二氧化碳排放近一万吨。

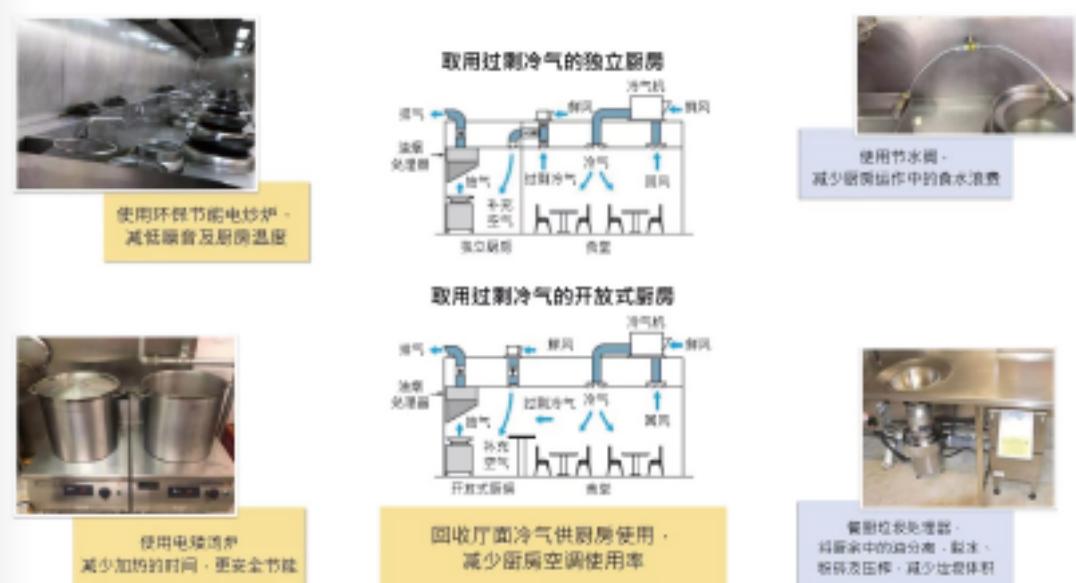
此外，麦当劳餐厅结合LEED标准以及国家垃圾分类标准，在用餐区定制了统一的分类垃圾箱，分为塑料、纸类包装及食物垃圾三类，清洁间设置专门区域存放厨房产生的废弃塑料、硬纸板及废弃油。值得一提的是，因为麦当劳餐厅的特性，厨房会产生大量的废弃油，所有麦当劳中国门店都与当地可再生资源回收单位签订协议，对废弃油进行回收，再利用生产柴油、肥皂等产品，变废为宝。通过垃圾分类和回收，最大限度地实现垃圾资源再利用，减少垃圾处置量。

## 唐宫：建设清凉厨房，节水节能、油水分离

粤菜    选用节能节水设备    采取节能节水管理措施    控制噪音排放  
妥善处理废弃油脂

自2018年开始，唐宫向新开设的传统中餐门店引入“清凉厨房”，在情况许可下用于现有翻新的门店。清凉厨房有一系列标准化配套提高能源及水资源的使用效率，包括：使用环保节能电炒炉；使用电磁矮汤炉，减少加热时间；使用节水阀，减少厨房运作中的水资源浪费；回收门厅的过剩冷气供厨房使用，减少厨房的空调使用率。

值得注意的是，使用环保节能电炒炉同时能够降低噪音和厨房温度，改善厨房环境；此外，清凉厨房还使用餐厨垃圾处理器，将厨余中的油分离后脱水、粉碎及压榨，在确保废弃油脂得到妥善处理的同时也提高了厨余垃圾的处理效率。



## 四四慢食：雨水回用，建设生态自循环系统

中式私房菜

采取创新措施节能节水

厨余资源化利用

作为一家生态有机餐厅，四四慢食努力打造自给自足的生态自循环系统。

餐厅在通过服务引导（如提供特殊菜品小份试吃）尽可能地减少食物浪费之余，采用来自日本的EM菌覆盖发酵技术对厨余进行发酵处理，产出固体可作为干肥料归田育土，产出液体通常用来当洗手液、杀虫剂和空气清新剂等自用或赠与社区。同时，将熬骨汤产生的骨碎碾碎后加姜黄，变成猫粮和狗粮，发放给社区。

在高效用水方面，四四慢食有如下创新举措：

- 在屋顶及房檐设置雨水回收装置，将雨水收集到水罐中，积蓄到一定程度后通过管道输送到院子里的土地进行灌溉。
- 厨房洗菜水（不含化学清洗剂）通过水泵送至由砂石组成的过滤罐，经过简单过滤后用于土地灌溉或进入水池景观系统。



洗菜水经沙石净化后集中至水箱，进行二次利用

## 社区支持和公益行动

### 肯德基：首创“天使餐厅”，为残障青年提供就业及职业发展机会

西式快餐

维护弱势群体和边缘群体的权益

解决社区需求

2012年以来，肯德基中国首创“天使餐厅”模式，持续为全国各地的残障青年提供平等发展的就业机会。目前全国共有24家“天使餐厅”。“天使餐厅”的选址和设定综合了上下班通勤的便利性、周边社区的人文环境、餐厅工作强度等多方面考量。

- 硬件设施：考虑到“天使”员工多患有听力、智力等方面障碍，肯德基研发团队对关键餐厅设备做了专门定制化修改，如联合国内外团队耗时4个月研发出天使餐厅使用炸锅，改装后的炸锅在食品被制作完成时，除了传统的鸣叫提示功能之外，还特别增加了灯光提示功能，这样可以帮助“天使”员工通过看见灯光闪烁的提示顺利完成标准操作。
- 管理模式：赋予“天使”员工良好的成长环境，帮助他们放下顾虑，真正融入集体和社会，令“天使”员工可以和普通员工一样通过轮换承担包括生产制作、点餐、配餐等各种任务，既学习不同的岗位，也更积极地与社会产生交流，并因此获得更多的工作晋升机会。在这种“轮换”模式的帮助下，不少“天使”员工已成长为天使餐厅的管理层。

### 蒸浏记：与社区合作，提供优老套餐

中式快餐

社区支持与关怀

关注老年人生活需求

蒸浏记与九峰小区业委会合作，采用特制蒸柜烹饪加工，无明火、无油烟，推出针对老年人专门设计的营养健康“优老套餐”，为小区60岁以上老人就餐提供了全场菜品7折优惠，为小区以外的老人提供9折优惠。小区业委会提供运营场所，并要求小区居民在优老餐厅的用餐满意度达到70%以上，就餐满意度越高，场所使用年限越长。这一合作模式将激励餐厅制作更健康、更符合老年人需求的菜品，建设和谐社区，对于餐厅而言则具有节省场地租赁成本的好处。

## 星巴克：用可持续的咖啡种植帮助云南产地脱贫

**咖啡烘焙** **探索创新公益模式** **支持社区发展**

星巴克中国在采购咖啡的同时一直支持咖啡产地社区发展。

2012年，星巴克中国及亚太区首个咖啡种植者支持中心在云南普洱落成并投入运营，为当地咖农提供初加工设施设备、生产农资以及技术培训等方面的支持，已累计培训22,000人次，帮助近1,800个咖啡农场通过了“咖啡和种植者公平规范”(C.A.F.E. Practice)认证，认证总种植面积逾17,200公顷。

2018年，星巴克中国与中国扶贫基金会合作，在云南保山赧亢村和丛岗村2个贫困村开展“共享价值”咖啡产业扶贫试点项目，截至项目开展一年半时，75%以上的当地农户实现了增产增收。

2020年6月，星巴克宣布通过赠与亚洲定向捐赠约550万人民币，携手公益组织“担当者行动”，在云南启动“读出未来”阅读助学项目，计划3年内在云南6个县区建设1600余个分级阅读班级图书角。

## 木马童话黑暗餐厅：全黑用餐环境，让更多人体验视障人群生活

**法餐** **维护弱势群体和边缘群体的权益** **探索创新公益模式**

木马童话分为“微光”和“黑暗”两个就餐区。进入“黑暗”就餐区前，顾客需要将贵重物品以及发声、发光物品存入储物柜，跟随“导盲”服务员进入就餐区域。在伸手不见五指的环境下用餐，让许多消费者更能够体会盲人的日常生活，珍惜光明。

餐厅里六成的员工都是残障人士（不限于视障人士），开业至今11年，已有近80位盲人在这里工作过。曾有顾客在一夜失明来到这里求援，盲人服务员毫不吝啬地教他使用手机电脑、公共交通出行。店内收藏有3000多封顾客的手写留言，承载着许多人的情感与美好愿望。



店内留言墙  
图片由央广网记者张凯航拍摄

## 新元素：为无家可归者提供工作机会

**西式轻食** **社区支持与关怀** **关注弱势群体** **参与社会公益**

**开展力所能及的公益捐赠**

新元素与上海The Renewal Centre（日新中心）合作，向无家可归者开放工作职位。日新中心是一家民间组织，为上海街头的无家可归者提供安全的暂时住所、职业培训、食品、换洗衣物和理发等服务。

除此之外，新元素还曾与上海根与芽合作捐赠爱心树林，种植500多棵树苗在内蒙古植树；与心连心合作，帮助患有心脏病的儿童在上海接受治疗；捐赠民工子弟学校；打造消防主题餐厅，向青少年普及消防知识……以多样的形式参与社会公益。



2020年10月，新元素工作人员在日新中心举办的社区活动上制作佳肴，助力中心筹款

## Coco都可：发起公益捐款，帮助春蕾女童重返校园；研发青稞系列饮品，带动高原地区农产销售

**茶类饮品** **开展力所能及的公益捐赠** **探索创新公益模式**

**美食消费扶贫**

CoCo都可自2016年起，参与由中国少年儿童基金会发起的助力困境女童重返校园的“春蕾计划”。CoCo都可在全国门店发起了“爱心接龙”公益活动，消费者可扫描公益杯套上的小程序码，进入爱心接龙挑战活动。通过发动爱心捐款、喂“爱心食谱”助龙长高，就可以将“社交因子”注入公益行动中。

截至2019年11月，CoCo都可共号召43889人参与“春蕾计划”，累计筹款1354117元，其中CoCo都可捐助633582元，总共帮助338位春蕾女孩实现她们的读书梦。

2019年，CoCo都可联合大众点评必吃榜参与“助力高远”项目，认养青稞公益田，研发青稞饮品，探索贫困地区农产品产业链延伸的可能性。

生长在青藏高原的青稞富含营养，同时具备高蛋白质、高纤维、低糖的特点，是理想的健康食材。CoCo都可发挥自身的调饮特长，创造性地将青稞熬煮以后，使其呈现出Q弹香甜口感，加入奶茶或鲜醇牛奶，搭配香甜软糯的鲜芋等食材，制成鲜芋青稞牛奶、青稞红豆牛奶、青稞奶茶等新式饮品。为了能让消费者更加了解青稞和青稞背后的故事，2019年11月-12月，CoCo在全国多个城

市的商场和门店内举办200多场青稞分享会，参与活动的消费者除了参与趣味游戏，还可以亲自体验青稞饮品的制作过程，熬煮青稞，调制饮品，见证青稞的“新生”。

截止2019年12月17日，在大众点评“助力高远”公益套餐榜单上，CoCo都可鲜芋青稞牛奶已获得370722人次助力。

## 西贝莜面村：用爱心互助金支持员工家庭渡过难关

中式正餐 西北菜 参与社会公益 开展公益捐赠

爱心互助金是全体西贝人共同经营的一项爱心工程，起源于一次意外的员工集体募捐，正式成立于2007年。适用于工龄6个月（含6个月）以上在职员工本人及其直系血亲发生重大伤病、灾难事故，对其超出家庭经济负担能力部分给予捐助，对因突发事件而导致的资金周转问题提供无息借款支持。资金主要来源于员工自愿捐款、爱心义卖、贾国龙（西北董事长）夫妇每年捐出1000万等。

截至2018年8月1日，共有526名员工和家属受到爱心互助金帮助，受助金额超过1099万元，其中有罹患癌症的厨工，也有因意外失去家中顶梁柱的单亲妈妈。互助金让许多背井离乡的基层员工在遇到不测时不至于被打垮，在跨越难关之后，带着更多的力量和情谊回到西贝。

# 附录

## 附录1 行动清单及工具包

## 附录2 法律法规及政策性文件

## 附录3 相关术语和定义

# 附录1 行动清单及工具包

标\*项代表该项是合规要求或包含合规内容

## 可持续包装

行动内容		已经开展	计划开展
减少一次性物品使用 (P13)	减少提供一次性餐具		
	重复使用外卖包装		
	避免过度包装，减少包装用料		
选用环保包装 (P15)	选购替代材质吸管*		
	选购替代材质打包袋*		
	选购替代材质餐盒*		
倡导和参与包装回收 (P17)	普及、倡导外卖包装的垃圾分类		
	探索外卖包装闭环回收体系		
	探索再生利用途径		

## 工具包

选用环保包装—可降解塑料标识：

国际上生物降解认证主要有Seedling、BPI、DIN—Geprüft、OK Compost几个认证体系，前二者以工业堆肥认证为主，后二者除工业堆肥认证外，还有家庭堆肥、土壤生物降解认证。



## 可持续食材

行动内容		已经开展	计划开展
采购安全、健康的食材 (P19)	规范采购流程*		
	采购可溯源食材		
	采购科学养殖的动物性食材		
采购生态友好食材 (P21)	拒绝供应陆生野生动物、国家及地方重点保护动植物*		
	采购可持续水产品		
	避免采购高毁林风险的食材		
	采购生态农业食材		
	设定配比平衡的健康食谱，提高谷物、蔬菜等植物性食材的提供		
推出健康环保食谱 (P24)	披露营养及健康风险信息		
	通过在菜单中标示生态友好食材、农场溯源等方式，传递可持续食物理念		

## 工具包

1 采购安全健康的食材 – 选购带有动物福利标识的产品：

- 参考农业农村部农产品质量安全中心名特优选动物福利产品名录，识别左图二维码或点击：<http://mtyx.aqsc.org/Home/Minglu/index.html>，在“省份”栏选择“动物福利协会”即可获取更新名录



2 采购生态友好食材 – 可持续水产参考指南或评价体系：

- ASC：国际权威的可持续养殖水产品认证。商户可以认准标签（右图），或在官网查询获得认证的供应商企业名单。详情见：<https://www.asc-aqua.org/>
- WWF《海鲜消费指南》：WWF将不同来源地、生产方法的水产品分为三个级别：谨慎食用、减少食用及鼓励食用。商户应避免采购“谨慎食用”水产品。下载路径：WWF中国官网 (<http://www.wwfchina.org/>) – 新闻中心–出版下载–市场转型倡议栏目
- 海鲜明鉴：“海鲜明鉴”是青岛市海洋生态研究会（海研会）发起的可持续水产公众教育项目。它的编写借鉴了GSRA以及各国同行通用的关键指标和数据信息、结合中国行业发展状况和消费者关切，具有较高的参考价值。商户可关注公众号“海鲜明鉴”进行查看。
- iFish可持续水产品数据库：数据库由海南智渔和中国水产品流通加工协会共同开发，从产业健康度、生态友好性、安全性三方面评估特定品种的可持续性、提供供应商沟通建议。数据库目前涵盖超过5种常见水产品的评级信息，将水产品分为「优异」、「良好」、「待提升」三级，《手册》建议商户避免采购「待提升」评级产品。数据库详情见：<http://www.ifishonline.org/>；微信搜索“吃鱼有范”小程序获得动态更新鱼类小知识。
- 关于水产养殖提升项目，见：<https://www.sustainablefish.org/Programs/Aquaculture/Aquaculture-Improvement-Projects>
- 关于渔业提升项目，见：<https://fisheryprogress.org/>



3 采购生态友好食材 – “零毁林”相关标准或认证：

- 负责任大豆圆桌会议 (RTRS)
- 可持续棕榈油圆桌倡议组织 (RSPO)
- 全球可持续牛肉圆桌会议
- 雨林联盟认证 (RainForest Alliance)



4 采购生态友好食材 – 生态农业领域第三方机构目录：

参见良食基金2019年发布的《食物领先论坛食用锦囊》P84。在微信公众号“何以为食”菜单栏“阅读材料”一栏中点击“大厨工具包”可下载。

5 推出健康环保食谱 – 碳排放计算器：

可使用WWF食谱碳排放计算器：<https://planetbaseddiets.panda.org/impacts-action-calculator>

## 可持续门店

行动内容		已经开展	计划开展
采用安全、健康的烹调方式 (P27)	确保烹饪加工过程符合《餐饮服务食品安全操作规范》*		
	实施明厨亮灶，公开烹饪过程，接受消费者监督		
	选用健康的烹饪方式，减少油、盐、糖使用		
	使用安全、无毒的餐厨具*		
减少食物浪费 (P28)	减少采购、储藏、烹饪过程中的食材损耗		
	减少消费环节的食物浪费		
减少污染排放 (P29)	控制油烟排放		
	控制噪音排放		

妥善处置废弃物 (P31)	践行垃圾分类*		
	妥善处置废弃物，探索废弃物的资源化利用		
开展能效、水效管理 (P32)	选用节能设备		
	选用节水设备		
	采取节能、节水的管理或创新措施		

**工具包**1 减少食物浪费 - 食物浪费测量工具示例: Leanpath, [www.leanpath.com](http://www.leanpath.com)

2 妥善处置废弃物 - 废弃物处置台账示例:

地点	垃圾种类	当日产生重量	当日废弃物产生源头	负责人	流向
后厨	餐厨垃圾		食材损耗、过期食材等	袋鼠君	统一交由商场物业处理
	可回收物				
	煎炸废油				
	其他垃圾				
仓库	可回收物				
	其他垃圾				
	有害垃圾				
员工休息室	厨余垃圾				
	可回收物				
	其他垃圾				
店面	厨余垃圾				
	可回收物				
	其他垃圾				
厕所	其他垃圾				

**社区支持和公益行动**

行动内容		已经开展	计划开展
社区支持与关怀 (P36)	发掘并满足社区需求		
	维护弱势群体和边缘群体的权益		
参与社会公益 (P37)	制定公益计划, 定期组织或参与各类社会公益活动		
	开展力所能及的公益捐赠		
	结合自身业务, 探索创新公益模式		

**工具包**

参与社会公益 - 慈善组织互联网公开募捐信息平台名录:

该名录由民政部遴选、发布并更新, 最近更新于2018年6月。

序号	平台名称	运营主体
1	腾讯公益	腾讯公益慈善基金会
2	淘宝公益	浙江淘宝网络有限公司
3	蚂蚁金服公益	浙江蚂蚁小微金融服务集团有限公司
4	新浪微公益	北京微梦创科网络技术有限公司
5	京东公益	网银在线(北京)科技有限公司
6	百度公益	百度在线网络技术(北京)有限公司
7	公益宝	北京厚普聚益科技有限公司
8	新华公益	新华网股份有限公司
9	轻松公益	北京轻松筹网络科技有限公司
10	联劝网	上海联劝公益基金会
11	广益联募	广州市广益联合募捐发展中心
12	美团公益	北京三快云计算有限公司
13	滴滴公益	北京小桔科技有限公司
14	善源公益	北京善源公益基金会(中国银行发起成立)
15	融e购公益	中国工商银行股份有限公司
16	水滴公益	北京水滴互保科技有限公司
17	苏宁公益	江苏苏宁易购电子商务有限公司
18	帮帮公益	中华思源工程扶贫基金会
19	易宝公益	易宝支付有限公司
20	中国社会扶贫网	社会扶贫网科技有限公司(国务院扶贫办指导)

## 附录2 法律法规及政策性文件

### 综合性文件

《商务部等9部门关于推动绿色餐饮发展的若干意见》  
(商服贸发〔2018〕177号)

《绿色餐饮主体建设指南》(商服贸发〔2018〕177号附件)

### 可持续门店

《关于厉行节约反对食品浪费的意见》(中办发〔2014〕22号)

《“健康中国2030”规划纲要》

《健康中国行动（2019—2030年）》

《中华人民共和国节约能源法》(2018年修订)

《中华人民共和国大气污染防治法》(2018年修订)

《中华人民共和国环境噪声污染防治法》(2018年修订)

《中华人民共和国水法》(2016年修订)

《中华人民共和国循环经济促进法》

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020年修订)

《能源效率标识管理办法》(2016年修订)

《水效标识管理办法》

### 可持续食材

《关于加快推进农产品质量安全追溯体系建设的意见》  
(农质发〔2016〕8号)

《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》

《全国试行食用农产品合格证制度实施方案》  
(农质发〔2019〕6号)

《中华人民共和国食品安全法》(2018年修订)

《中华人民共和国野生动物保护法》(2018年修订)

《中华人民共和国动物防疫法》(2015年修订)

《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》(2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过)

《水生野生动物保护实施条例》(2013年修订)

《中华人民共和国野生植物保护条例》(2017年修订)

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第36号)

《动物检疫管理办法》(农业部令2010年第6号)

### 可持续包装

《关于进一步加强塑料污染治理的意见》(发改环资〔2020〕80号)

《GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

《GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求》

《GB/T 27589-2011 纸餐盒》

《GB/T 21661-2008 塑料购物袋》

《GB/T 36787-2018 纸浆模塑餐具》

《GB/T 37422-2019 绿色包装评价方法与准则》

《可降解塑料制品的分类与标识规范指南（试行）》(中轻联综合〔2020〕284号文)

## 附录3 相关术语和定义

### 常规术语

**可持续发展** 指既能满足当代人的需要，又不对后代人满足其需要的能力构成危害的发展。

### 可持续包装相关术语

<b>可降解塑料</b>	指在自然界如土壤、沙土、淡水环境、海水环境、特定条件如堆肥化条件或厌氧消化条件下，由自然界存在的微生物作用引起降解，并最终完全降解变成二氧化碳(CO <sub>2</sub> )或/和甲烷(CH <sub>4</sub> )、水(H <sub>2</sub> O)及其所含元素的矿化无机盐以及新的生物质(如微生物死体等)的塑料。 <sup>①</sup>
<b>过度包装</b>	指超出适度的包装功能需求，其包装空隙率、包装层数、包装成本超过必要程度的包装。对于外卖包装，以下情况可能被认为是过度包装：1、空隙率超过30%；2、包装超过2层；3、包装成本超过总成本的20%。
<b>回收再生</b>	指经合规渠道收集塑料或其他废弃物并对其进行再次加工后可以产生新的价值的处理和利用途径。
<b>重复使用</b>	区别于回收再生，指不经过加工处理，同一制品在其生命周期内被多次利用。
<b>降级回收</b>	指回收后的材料在质量和功能上都有所降低，例如食品级的PP塑料回收再生后不能再用作食品级塑料的生产。

### 可持续食材相关术语

<b>可持续食物体系</b>	指一个可以保障所有人的粮食安全和营养，并且不会使子孙后代的粮食安全和营养所依赖的经济、社会和环境基础受到损害的食物体系。
<b>食材可溯源</b>	指通过建立从生产到流通全过程的追溯系统，实现食材源头可追溯、流向可跟踪、信息可查询、责任可追究。
<b>生物多样性</b>	生物多样性是生物、生物与环境形成的生态复合体以及与此相关的各种生态过程的总和，由遗传(基因)多样性、物种多样性和生态系统多样性三个层次组成。
<b>人畜共患疾病</b>	即人畜共通传染病，指任何可以经由动物传染给人或由人传染给动物的传染病。常见的人畜共患病包括疯牛病、猪流感、禽流感等。
<b>可持续渔业</b>	指使用科学合理的捕捞及养殖方式，实行技术变革和机制性改革，在不损害后代利益前提下满足当代人类对水产品需求的渔业系统。
<b>植物性食品</b>	指以植物的种子、果实或组织部分为原料，直接或加工以后为人类提供能量或物质来源的食品。

### 可持续门店相关术语

<b>明厨亮灶</b>	指餐饮服务提供者采用矮墙隔断、透明玻璃、视频展示等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。
<b>废弃油脂</b>	指在餐饮服务(含单位供餐)、食品生产加工以及食品现制现售等活动中产生的废弃食用动植物油脂和含食用动植物油脂的废水。

<sup>①</sup> 参考中国轻工业联合会《可降解塑料制品的分类与标识规范指南（试行）》(中轻联综合〔2020〕284号文)。

### 指导单位



### 联合编写单位



### 特别鸣谢

美团感谢以下组织对本手册及其内容所提供的极富价值的贡献（包括但不限于提供的任何建议或意见等）。任何贡献的提供行为不代表贡献者与美团之间形成任何形式的法律关系，也不代表上述贡献者对针对本手册所提出的任何结论或建议背书。

#### 行业机构

世界自然基金会    一个地球自然基金会    良食基金

动物福利国际合作委员会    IVL瑞典环境科学研究院    零废弃联盟

SAVE12.3减少食物浪费行动中国平台    深圳市零废弃环保公益事业发展中心

#### 商家

肯德基	付小姐在成都	觅唐新粤菜有机茶	五芳斋
海底捞	谷田稻香	胖哥俩肉蟹煲	新元素
喜茶	和合谷	赛百味	异口良食
西贝莜面村	吉祥馄饨	Seesaw	鱼酷活鱼现烤
Costa Coffee咖啡	吉野家	Shake Shack	悦衡食集
DQ	叫板披萨	四季椰林	云海肴
船歌鱼水饺	绿茶餐厅	四四慢食	
大娘水饺	满记甜品	太平洋咖啡	

### 免责声明

本《手册》包含特定经营建议，对任何企业或其他组织的投资或经营行为的获利，美团将不会提供任何保证。

本《手册》在编写过程中依赖其认为可靠的信息和数据来源，因此《手册》的全部内容仅代表美团的单方意见，仅可作为参考，美团或其员工均不对任何因使用或依赖本《手册》所载信息而产生的任何性质的索赔或损失负责。



