中消协牵头倡议杜绝“舌尖上的浪费”，“大菜小做”引领餐饮新“食尚”

作者：王欣蕾

电话：010-58352887
邮箱：xhcj@xinhua.org

编辑：杜少军
审核：张　骐

官方网站：www.cnfic.com

客服热线：400-6123115

近日，中国消费者协会等8家单位共同发出倡议：厉行节约经营者有义务，反对浪费消费者有责任。餐饮节俭的风潮下，“小而精”的产品组合成为餐饮新热门。“控制SKU+合理上新”是小份菜运营的关键，在消费端减少浪费，在供应端又能做好供应链管理。

目录

一、中消协牵头发出倡议，号召餐饮经营者从供给的角度减少“舌尖上的浪费”.....3
二、餐饮节俭风潮下，“小而精”的产品组合成为餐饮新热门.....3
三、外卖平台如何引导餐饮商家减少“舌尖上的浪费”？.....4
四、消费者、餐饮商家、外卖平台三方作用下，小份菜市场越做越好.....4

中消协牵头倡议杜绝“舌尖上的浪费”，“大菜小做”引领餐饮新“ 食尚”

近日，中国消费者协会等8家单位共同发出倡议：厉行节约经营者有义务，反对浪费消费者有责任。餐饮节俭的风潮下，“小而精”的产品组合成为餐饮新热门。“控制SKU+合理上新”是小份菜运营的关键，在消费端减少浪费，在供应端又能做好供应链管理。

一、中消协牵头发出倡议，号召餐饮经营者从供给的角度减少“舌尖上的浪费”

中国消费者协会联合中国饭店协会、中国营养学会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国包装联合会、中国连锁经营协会、中国互联网协会、中国电子商会等7家行业协会、学会、商会共同发出倡议：厉行节约经营者有义务，反对浪费消费者有责任。倡议第一条就是餐饮经营者厉行节约是法定义务，倡导经营者通过“三能”更好地保障消费者“三权”：一是能量化所出售的食品的重量、体积、标注主要味型特点、运输及存储要求，保障消费者的知情权；二是能拆分推广“小份菜”、“半份菜”，保障消费者的选择权；三是能明码标价，保障消费者的公平交易权。

除了鼓励餐饮经营者从食品信息公开和份量选择的角度倡导节约，倡议还提出，提升外卖场景餐饮品质，减少食物浪费。外卖平台要利用餐饮平台大数据功能，根据消费者反馈和食品特性，引导商家合理改进配送范围、餐食包装等条件，提升外卖场景餐饮品质和消费者的用餐体验，防范食品浪费。鼓励有条件的平台和餐饮经营者在线上点餐环节推出“菜量自动提醒”功能，在消费者设置用餐人数后根据不同就餐情况给出菜量提示，帮助消费者进行选择。

二、餐饮节俭风潮下，“小而精”的产品组合成为餐饮新热门

小份菜、半份菜、一人食等餐饮消费新选择既符合减少食物浪费的官方倡议，又因其性价比高、随意组合、场景多元迎合了消费者的需求，餐饮品牌都在围绕着“大菜做小”打造爆品。小份菜背后的逻辑在于：食材广谱，客群开口大；低价高频，提高复购率；弹性定价，丰俭由人；围绕大众就餐的主力味型，推出成瘾性的菜品。通过“食材+味型+定价”的精心设计，小份菜盈利模型接近于薄利多销，给了消费者再来一次的动力，利于餐饮经营者资金回笼。值得一提的是，广谱性食材通常指的是牛肉、猪肉、包菜、土豆、豆腐等常见食材，无论南北，老少咸宜。这意味着客群大，采购量大有助于应对食材价格上涨，成本可控。大众就餐的主力味型包括麻辣、红烧、鱼香、香辣、酸辣等，应当占据小份菜种类的绝大多数，留有空间推陈出新，做出更多“小而精”的矩阵组合。

海底捞、全聚德这样的连锁餐饮巨头都在不断探索“大菜做小”，“小而美”的产品组合受到了消费市场的热烈反响，不仅符合节约消费的观念，更拓展了“一人食”的消费场景。海底捞有接近90%的菜品都可以半份形式选购，半份菜的点单率超80%。海底捞的爆品“捞派九宫格”配餐组合里的食物有：素毛肚、巴沙鱼、鸭肠、午餐肉、小郡肝、尖笋、海带苗、鸭血、豆花，这些是在市场验证中精选出来的，符合那些“小鸟胃”和“有选择困难症”的消费者，也显示出品牌年轻化的生机活力。全聚德针对单人场景推出“一人食”烤鸭，一份套装产品可卷8个鸭肉卷，深受上班族、单身族的喜爱。全聚德的盐水鸭肝等都做成了小份菜，可用会员价，鼓励老客户选购小份菜。全聚德推出小份菜、半份菜、例菜后，厨余垃圾减半。

“控制SKU+合理上新”是小份菜运营的关键。控制好SKU（Stock Keeping Unit，最小存货单位），便于后厨集中制作和仓库的集中管理，扩大产能的同时做好成本管理。刚开始做小份菜的时候，后厨需要重新确定制作标准，后厨工作强度、人工等方面的成本可能上升。当小份菜的复购率提高了以后，制作效率就不是问题。许多餐饮品牌在几个味型大类下，定期保持新增和淘汰，保证小份菜菜单的竞争力，进而提升入店和转化下单的效率。云海肴的小份菜大概有15种类别，会根据时令季节上线一两款小份菜。同时，不同城市、不同的门店的小份菜也不同，会注重地域特色。外卖平台也为餐饮品牌的小份菜开发提供了数据支撑。这既控制好了SKU，又能推陈出新，保证小份菜竞争力。在消费端减少浪费，在供应端又能做好供应链管理，小份菜开发成增收新方式。

三、外卖平台如何引导餐饮商家减少“舌尖上的浪费”？

美团通过推进餐品描述规范化、丰富单人消费场景、设置“菜量自动提醒”功能、“青山计划”试点投放小份环保餐盒，引导餐饮商家践行节约理念，减少“舌尖上的浪费”。美团让商家在餐品详情中清晰公示菜品的主辅配料、口味、份量等信息，方便顾客选择，避免因点餐误解与信息误导造成食品浪费。美团让商家按份量、搭配产品组合丰富单人餐消费场景，按照食量进行精细化分级，让顾客根据食量购买合适的套餐。设置“菜量自动提醒”功能倡导适量点餐，能有效避免浪费。美团“青山计划”还针对小份饭推出了“小份环保餐盒”，该餐盒是以甘蔗渣为原料的纸浆模塑餐盒，可装200-250克米饭，比市面常见餐盒约减少1/2-1/3的份量。

四、消费者、餐饮商家、外卖平台三方作用下，小份菜市场越做越好

越来越多年轻消费者注重体重管理，外出就餐倾向于选择小份的菜肴。小份菜的另一方面是饮食多样化，这是实现合理膳食和均衡营养的关键之一。餐饮商家应在小份菜中标注用料与热量精细化配餐，并在市场验证中开发更多饮食组合。

另外，餐饮商家还可以将食材边角料进行“二次利用”，丰富套餐，但需要做好餐品描述，这样可以拉高餐饮店铺的外卖数据。外卖平台可以考虑适当降低佣金费率，继续做好数字化支持，为餐饮商家做好外卖运营，为消费者提供更符合需求的推荐。

重要声明

新华财经研报由新华社中国经济信息社发布。报告依据国际和行业通行准则由新华社经济分析师采集撰写或编发，仅反映作者的观点、见解及分析方法，尽可能保证信息的可靠、准确和完整，不对外公开发布，仅供接收客户参考。未经书面许可，任何机构或个人不得以任何形式翻版、复制、刊登、转载和引用。