踏信 惠州到连云港 冷链物流专线 各类货物运输 预制菜公司

产品名称	踏信 惠州到连云港 冷链物流专线 各类货物运输 预制菜公司
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18°C到-25°C 冷藏0到10°C
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

2

各地积极响应

推行小/半份菜、定量点餐等

这次再商务部局长专题对避免问题作出指示，是反映出问题的严重性，这一是体现中央的重视，各部门、各协会已经行动起来，积极推行小份菜、半份菜、定量点餐等。

8月12日，江苏省餐饮协会发出“制止餐饮浪费，培养节约习惯”的倡议书，从社会餐饮、团体用餐、外卖、航空餐等方面做了总结：

餐饮服务单位要自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程，全程节约，减少餐厨垃圾。机关食堂、院校供餐单位应恪守职业道德，提倡运用大数据系统，科学进货，计算供餐人数，合理配餐，提示学生、教职工适度取餐，避免浪费。

各餐饮服务单位合理调整菜品数量、份量，推广分餐制，主动提供小份菜、半份菜。

提供外卖外送业务的餐饮服务单位要积极研发外卖食品品种和品类，提倡向消费者主动提供小份菜、半份菜，供消费者自愿选择。

减少航空食品的强制性搭配，航空食品也要适时提供消费者可根据自身需要选取的餐品，避免造成浪费。

近日，江苏省餐饮行业协会倡议：

餐饮服务单位要将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务的全过程，减少餐厨垃圾；及时提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费、避免浪费；提醒消费者“ 吃多少点多少，吃不了就打包 ”，并提供打包服务。科学合理设计宴会菜单，调整菜品数量、份量；菜单上标识菜品主料净含量，鼓励企业提供小份菜、半份菜服务；餐桌上放置公筷公勺，提倡分餐制，推行《位上菜制作规范》等标准。

武汉餐饮业协会也倡议：

推行N-1点餐模式，即10位进餐客人只能点9个人的菜，不够再增加菜品，确保顾客吃好的同时，从源头

杜绝餐饮浪费；针对两三位客人进餐，餐厅推出半份菜和小份菜，在节约的前提下，以满足消费者品种多样化的需求。

河南省餐饮与饭店行业协会发出倡议：
提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式；科学合理设计宴会菜单，调整菜品数量、份量。