

淮南市餐饮烹饪酒店行业协会十五五餐饮业绿皮书

十五五（2026—2030）

编制单位：淮南市餐饮烹饪酒店行业协会

编制日期：2026 年 3 月

核心定位：以绿色低碳、循环高效、数智赋能、安全健康为主线，推动餐饮业从规模扩张转向高质量可持续发展，落实 “双碳” 目标、反食品浪费、绿色消费与民生保障国家战略。

总报告 十五五餐饮绿色发展总纲

一、发展背景与战略意义

政策底座

对接《“十五五” 规划纲要》《餐饮业促进和经营管理办法》《绿色消费推进行动》，落实 GB/T 40042-2021 《绿色餐饮经营与管理》，将绿色纳入行业准入、评级、补贴核心指标。

行业痛点

能源消耗高、厨余垃圾量大、包装污染突出、供应链碳足迹不清、中小微绿色改造动力不足、数字化与绿色化融合度低。

战略价值

绿色餐饮是消费升级、民生保障、碳减排、乡村振兴、中餐出海的关键抓手，实现 “环保合规→成本优化→品牌溢价→长期竞争力” 闭环。

二、总体目标（2026—2030）

碳减排：单位营收碳排放强度较 2025 年下降 30%，连锁品牌清洁能源覆盖率≥50%。

反浪费：厨余垃圾减量 40%，小份菜 / 半份菜覆盖率 100%，光盘行动常态化。

绿色供给：绿色餐厅达标 10000 家，可降解包装使用率≥90%，本地食材采购占比提升至 40%。

数智绿融：智能节能设备、碳足迹管理、食材溯源系统普及率连锁≥80%、中小餐饮≥30%。

安全健康：全链条食安追溯全覆盖，健康化菜品占比≥60%。

三、总体思路

一条主线：绿色低碳高质量发展两轮驱动：技术赋能（节能 / 智能 / 溯源）+ 机制创新（标

准 / 认证 / 激励) 三大方向: 绿色运营、绿色供应链、绿色消费四大抓手: 减碳、减废、减塑、增效

第一篇 行业现状与基础 (2025 年末盘点)

一、发展成效

绿色标准体系初步建立, 绿色餐厅、绿色饭店规模化培育。

反食品浪费纳入法治与日常监管, 小份菜、按需点餐普及。

节能灶具、油烟净化、智能点餐广泛应用, 能效稳步提升。

外卖平台上线绿色标识, 可降解包装替代提速。

二、突出问题

绿色投入成本高: 中小微改造资金、技术、人才短缺。

全链条薄弱: 供应链溯源不足, 本地化、低碳化程度低。

机制不健全: 认证、补贴、监管协同不足, 绿色价值未充分变现。

消费引导不足: 绿色点餐、减量包装、光盘行动仍需强化。

三、十五五新机遇

政策红利: 绿色改造补贴、税收优惠、平台流量倾斜、柔性执法。

消费红利: 健康、低碳、透明成为核心决策因子。

技术红利: AI 厨政、节能设备、区块链溯源、碳管理 SaaS 普惠。

产业红利: 餐农对接、预制菜绿色化、中央厨房集约化。

第二篇 核心任务与实施路径

任务一: 绿色后厨与低碳运营 (减碳核心)

能源低碳化

推广高效灶具、余热回收、变频空调、LED; 鼓励太阳能、生物燃气; 建立能耗在线监测。

设备节能化

淘汰高耗能设备，优先采购一级能效；推行智能启停、分时用电。

排放合规化

油烟净化达标排放，油水分离全覆盖，污水预处理达标。

目标：单店年均能耗下降 20%，排放达标率 100%。

任务二：反食品浪费与零废弃体系（减废核心）

全流程控废

采购精准测算→粗加工利用率提升→按需烹制→剩食回收利用→厨余资源化。

消费端引导

小份 / 半份 / 拼盘、N-1 点餐、剩食打包、禁止诱导超量点餐。

废弃物资源化

厨余垃圾就地 / 集中处置，有机肥 / 资源化利用；垃圾分类回收率≥80%。

目标：人均浪费量下降 50%，厨余减量 40%。

任务三：绿色供应链与安全食材（提质核心）

溯源透明化

区块链 + 物联网，产地、检测、物流全程可查。

采购绿色化

优先有机、绿色、地理标志产品，推进餐农直采、县域供应链。

物流低碳化

集中配送、冷链优化、新能源车、循环箱替代一次性。

目标：重点食材溯源覆盖率 100%，本地食材占比 40%。

任务四：绿色包装与减塑行动（减塑核心）

禁限一次性

不可降解塑料袋、餐具、吸管全面退出，替代可降解、可循环、可复用。

包装简约化

减量设计、无塑包装、标准化餐盒，杜绝过度包装。

回收体系化

平台 + 商家 + 社区共建回收网络，循环箱规模化应用。

目标：可降解 / 循环包装使用率 $\geq 90\%$ ，一次性塑料基本清零。

任务五：数智绿融与管理升级（增效核心）

智能运营

AI 点餐、智能备餐、机器人烹饪、自动结算，降本提效减浪费。

绿色数字化

碳足迹核算、能耗管理、食材损耗分析、绿色认证线上化。

数据赋能

消费偏好分析 $\rightarrow$ 菜单优化 $\rightarrow$ 损耗降低 $\rightarrow$ 营收提升。

目标：连锁绿色数字化覆盖率 $\geq 80\%$ ，中小餐饮 $\geq 30\%$ 。

任务六：绿色消费与品牌建设（价值核心）

绿色标识体系

统一绿色餐厅、绿色门店、绿色外卖标识，平台流量倾斜。

健康化升级

低盐低糖低脂、轻食、植物基、药膳、营养标注。

文化赋能

节俭文化、非遗美食、在地风味，打造可持续品牌 IP。

目标：绿色消费渗透率 $\geq 60\%$ ，绿色品牌溢价 10%—15%。

任务七：分类推进与主体责任

连锁品牌：标杆示范，全链条绿色化，ESG 披露，碳核算。

中小餐饮：简易改造包（节能、减塑、控废），普惠补贴。

平台企业：绿色标识、减量引导、回收体系、数据赋能。

单位食堂：反浪费样板，光盘考核，本地化采购。

行业协会：标准、培训、认证、评优、对接资源。

第三篇 保障体系与政策支撑

一、标准体系

完善绿色餐厅、低碳后厨、绿色包装、碳核算、反浪费等团体 / 行业 / 国家标准，实现有标可依、按标认证。

二、政策工具

财政补贴：节能设备、减塑、厨余处置、数字化改造专项补贴。

税收优惠：绿色投资抵税、减免、加速折旧。

金融支持：绿色信贷、碳中和债、ESG 评级增信。

监管激励：合规容错、绿色豁免、评优优先、招标加分。

三、监管与服务

联合执法：商务、市监、生态环境、城管协同，不搞“一刀切”。

数字化监管：能耗、排放、浪费、包装在线监测。

公共服务：绿色技术库、改造方案库、供应商库、培训体系。

四、人才与科普

绿色厨师、绿色店长、碳管理师培训，纳入职业技能等级。

进校园、进社区、进平台，普及绿色餐饮理念。

第四篇 重点工程与示范项目

1. 万店绿色餐厅创建工程

2026—2030 年培育 10000 家国家级绿色餐厅，形成可复制模式。

2. 低碳后厨普惠改造工程

面向 100 万家中小餐饮，提供低成本、快落地、高回报节能减废方案。

3. 餐农对接供应链工程

建设 100 个县域绿色食材基地，直采直供，降碳增收。

4. 外卖绿色包装升级工程

循环箱、可降解、减量包装全覆盖，构建回收闭环。

5. 数智绿融标杆工程

打造 100 个智能低碳示范店，输出 SaaS 与管理体系。

第五篇 效益评估与风险应对

一、效益预期

环境效益：年减碳 1000 万吨，减塑 30 万吨，厨余减量 5000 万吨。

经济效益：行业年均节约成本 1200 亿元，绿色溢价释放 800 亿元。

社会效益：食品安全更可控，就业更稳定，消费更健康，城市更宜居。

二、风险应对

成本压力：分级补贴、以奖代补、分期改造、共享服务。

技术瓶颈：产学研协同，普惠化设备与方案。

执行不到位：标准刚性、监管柔性、激励显性。

消费习惯：场景化引导、积分激励、口碑传播。

结语

十五五是中国餐饮业绿色转型的关键五年。以绿为底、以智为翼、以质取胜，推动行业走向低耗、高效、健康、可持续新征程，让绿色餐饮成为美好生活与产业强国的重要支撑。

附件（可直接落地）

绿色餐厅评价指标（对标 GB/T 40042）

餐饮企业碳核算简易方法

反食品浪费操作手册

绿色包装选用清单

十五五餐饮绿色发展年度行动计划（2026）