

绿色餐饮的创新之路与行业发展战略研究

罗雯鑫 刘春明* 卞毓 张雨濛 甄悦婷 李铭锡 张佳琦

吉林工程技术师范学院 经济与管理学院 (吉林长春 130052)

【摘要】：中国有一句老话，“民以食为天”。由此就可以看出，在人们的日常生活中，食物是多么的重要。随着社会经济的快速发展，人们越来越重视健康、环保、绿色饮食，从单纯追求食物的美味，到开始注重健康，希望通过饮食是自己的身体变得更加健康。在这种绿色餐饮的大趋势下，餐饮业必须进行变革，以适应当今社会的发展。本文将围绕着绿色餐饮进行介绍，并对其未来发展的创新之路进行深入研究。

【关键词】：绿色餐饮；行业发展；战略研究

Research on the innovation road and industry development strategy of green catering

Luo Wenxin, Liu Chunming*, Bian Yu, Zhang Yumeng, Zhen Yueying, Li Mingxi, Zhang Jiaqi

School of Economics and Management, Jilin Normal University of Engineering Technology, Jilin Changchun 130052

Abstract: There is an old saying in China, "Food is the life of the people". This can see how important food is in People's Daily life. With the rapid development of social economy, people pay more and more attention to health, environmental protection and green diet. From the simple pursuit of delicious food, they begin to pay attention to health, hoping that their body will become healthier through diet. Under the general trend of green catering, the catering industry must change to adapt to the development of today's society. This article will introduce green catering and conduct in-depth research on its future development.

Key words: Green catering; Industry development; Strategic research

基金项目：吉林工程技术师范学院 2022 年大学生创新创业训练计划项目

项目名称：“禾念”便捷化绿色餐饮 项目编号：202210204078

* 通讯作者

随着我国发展循环经济，人们的生活方式也不断发生着变化。其中，关注饮食健康，注重绿色、生态、有机的餐饮消费，已经成为当代消费者普遍认可的消费观念和消费方式。而且，伴随着经济的发展，现代消费者也更加认可绿色食品观念，并且在日常就餐选择过程中，更加倾向于选择绿色餐饮饭店。而我国作为一个人口大国，各地风俗习惯不同，饮食喜欢也不同。所以，在我们国家目前的市场环境中，提倡绿色、健康的饮食观念，发扬绿色餐饮概念，是很有必要的。

一、关于绿色餐饮的基本要求

在绿色餐饮经营中，必须严格禁止使用任何添加剂，坚持为消费者提供绿色、健康、无污染的食物。此外，在经过过程中，还应该注意节能环保、卫生安全、防疫控制等有关规定。餐饮经营者，还应该亲自前往种植基地，考察新鲜程度，确保食品安全，消除消费者对食材健康的怀疑，实现健康选材、安全生产、高效营销的一条龙经营模式。

在餐饮及服务点的建设上，如若选择移动式餐车，以移动餐车为主作为主要经营场地，则应该经过精心地处理，配有冷暖系统，以满足顾客的不同需要。另外，绿色餐饮经营所选用的餐车，还可以是一种多用途的可折叠式餐车，设计很大的移动空间，并且确保空间高度可以灵活调节，以便于容纳足够的

移动桌椅，适应当前的客人需要。另外，无论是餐车装修，还是店面装修，所选用的装修材料都应该注重环保、安全，以绿色餐饮为发展目标，降低垃圾、油烟、一次性塑料制品等。在管理上，也要制定绿色餐饮的工作准则，与公司的员工及原料供应商建立共同的、信任的伙伴关系。为了提高员工的工作热情，绿色餐饮公司还可以举办各种形式的活动，如集体运动会、送红包、爬山、嘉年华、野炊等形式的活动，不仅可以增进管理层与普通员工之间的关系，还可以增加员工之间的团结默契，在未来的工作中，可以切实做到团结协作。最后，在绿色餐饮经营的过程中，还要配备食品安全管理监督人员，保证餐饮的食品安全，并且确保每位员工的健康。在日常经营过程中，还要加强对员工的日常培训工作，加深其对食品安全问题的认知，并且加强健康知识培训及质量评估，食品加工及餐饮服务人员必须穿着整齐。

二、我国绿色餐饮发展的现状

随着国民收入的不断增长，特别是可支配的金钱越来越多，人们对人生的认识和追求也越来越高，从单纯的物质享受转向了精神和健康的生活。因此，人们对绿色食品的重视程度也与日俱增，这也使得我国餐饮业在发展绿色食品方面不断探索新的发展路径和发展方向。

（一）绿色健康餐饮消费观逐渐被认可

我们的民族不但有着悠久的历史文化，而且从历史发展来看，在各个朝代我国对于饮食都极其的关注。而到了现代，饮食也在日常消费当中占据极为重要的地位。受社会发展的影响，我国民众除了关心食物是否美味以外，对于饮食健康也越来越关注。食物是否新鲜，是否健康，是否是绿色有机蔬菜，是否是环保健康等都已经成为现代民众会重点思考的问题。伴随着绿色餐饮的发展，现代居民出行就餐普遍还存在一种现象，外出就餐会将剩下的食物打包带走，避免饮食浪费。从网络上的数据来看，有超过六成的人都会选择将剩下的食物打包带走。从这一点可以看出，绿色、健康的饮食观念正逐步渗透到人们的生活中。

（二）相关工作人员缺乏对绿色餐饮的重视程度

倡导“绿色”的饮食文化，是不再是一种潮流趋势，而是我国餐饮业未来发展的主流，同样也将成为我国民众生活的日常所需。为此，在绿色餐饮的发展过程中应该不断增加相关工作人员对于绿色餐饮的基本认识，并且加强他们对该项工作的重视程度。但就目前来看，大多数的工作人员对于绿色餐饮依旧是一知半解，因此在工作中，也无法做到完全遵守绿色餐饮的实际工作要求。而且，随着餐饮行业竞争越来越激烈，一些餐饮经营者在实际经营中，并没有将绿色餐饮观念贯彻，而是更加关注自己的经营利益，完全不顾环保、节约的原则，在自己的餐厅里，推行着各种奢侈的消费，在原材料的选择上，也只关注是否高档。再加上此类餐饮企业，存在一种急功近利、目光短浅的行为，既不能促进绿色食品的发展，也不符合低碳经济发展的要求。

（三）餐饮行业中的绿色食材种类匮乏

在我国，90年代初，绿色餐饮行业才首次走进了国内和公众的视线。由于国人越来越注重身体的健康和饮食结构，所以上市就受到了广泛的赞誉，因此，绿色餐饮行业的发展非常迅速。然而，就目前实际经营来看，从事绿色餐饮行业的企业大多是中小型企业，在资金、技术、宣传等方面，他们并没有太多的优势。从而目前绿色餐饮呈现出一种口碑很好，但是在市面上流通的绿色餐饮品种却有限的现象。而且，绿色餐饮经营者在实际经营过程中还会发现，就算想要推广绿色食品，也会因为缺少更多的绿色食材种类，而不能全面推广绿色餐饮，因此影响了其在我国全面推广的速度。

三、绿色餐饮发展的创新策略

（一）在餐厅内摆放绿色餐饮的信息，对客户进行引导宣传

首先，绿色有机蔬菜的价格比起一般的食材要高。不过，这种绿色的有机食物，比一般的食物要好很多，也更容易吸收

和消化。这样的话，绿色餐饮商家在日常经营的过程中，可以将绿色蔬菜的信息摆放在比较显眼的位置，通过这种信息展示的发哪个是，让跟多人知道绿色有机蔬菜的营养价值，也可以通过这种选择方式，让消费者清楚地看到每种蔬菜的产地，从而进一步了解产品，也可以更放心地选择使用。其次，绿色餐饮还有一个很明显的特点，就是禁止铺张浪费。我国大多数消费者都具有一个很明显的特征，那就是他们都很注重自己的形象，以前很多人出去吃饭的时候，都会点一桌的菜，可是到了最后，他们还是会把剩下的菜给扔掉，这就是一种浪费。甚至有些国家的民众，在去自助餐厅吃饭的时候，都会选择大量的食物来“吃回本”，不管能不能吃，最终导致大部分的食物都被浪费掉了。为了防止这种情况发生，餐饮公司应该在最显眼的地方，张贴出相关的法律法规，向广大的民众宣传环保、节约的理念，提倡消费者环保，杜绝铺张浪费。绿色餐饮企业还可以为民众提供更加人性化的服务，例如，提供清洁餐具，让民众可以安心地食用，或者在结束用餐以后，服务员主动提出要打包等，引导客人主动将剩下的食物打包带走。最后，提倡在绿色餐饮经营者，在经营过程中要提倡并实行无烟用餐制度。餐馆的经营者可以在餐馆墙壁上张贴“禁烟”标识，以便广大市民在用餐时自觉不抽烟，从而为广大食客创造一个绿色、环保的用餐环境。

（二）普及推广光盘行动，形成绿色环保餐桌文化

餐饮业在国内已经发展了数千年，有着深厚的文化底蕴，历代都有文人雅士在美食面前写下了诗词。由此可见，中国人对食物的热爱和追求，是亘古不变的。餐饮业发展的基础在于消费，而要推动绿色食品的发展，经营者可以有针对性地对顾客进行引导，并且通过正确的宣传方式，向顾客输出绿色餐饮的基本概念，并且加深现代顾客对于绿色餐饮的基本认知。并通过对绿色餐饮的科普，让顾客们更清楚不同的绿色食品中，都含有哪些营养价值，哪些食物适用于自己食用，可以帮助自己补充哪些营养等，使消费者未来可以正确地选择餐饮，并且促进他们养成良好的饮食习惯。餐饮经营者还可以在经营的过程中，逐步地引导消费者提升对于绿色、环保、低碳、节约等基本餐饮观念，并且逐步提升他们对于环境环保的认知。同时，还要以此为基础，普及推广“光盘行动”，倡导的是节约和环保，不会有任何的浪费。餐饮企业还可以利用网络渠道对“光盘行动”进行进一步宣传和推广，引导民众自觉地参与到绿色食品中来，形成绿色环保餐桌文化。

（三）完善绿色食材产业链，助力绿色餐饮的发展

要推动我国绿色餐饮的发展，就必须加强对我国绿色食材产业链的建设，并且还需要加强对绿色餐饮产业链研究。而在产业链的建设过程中，可以通过与各高校之间的联系，为产业链的建设提供更多的技术支持，并不断加快绿色餐饮技术的发展。与此同时，有关部门也需要在产业链建设的过程中，加大

对相关工作人员的培训工作，不断提升其技术水平，为今后绿色餐饮的发展提供有力的帮助，还可以在将来为绿色餐饮企业的经营提供更多的资源。

四、绿色餐饮行业的发展策略

(一) 贯彻绿色餐饮行业发展的基本要求

绿色餐饮必须遵守环保节能、环保卫生安全、防疫控制等有关措施和运行中的有关规定。餐饮及服务设施必须选用绿色、安全、卫生的建材及装修材料。此外，为了绿色餐饮行业的进一步发展，还要制订绿色餐饮行业标准及方案，建立相应的运营管理制度，明确具体目标和量化指标。此外，为了进一步提升绿色餐饮行业的发展，行业内部应该积极联系有关单位，成立相关要工作机构，并制订绿色餐饮的评价制度。除了要建立和完善食品安全管理体系，配备食品安全管理人员以外，还要在所有员工入职之前对其进行食品安全教育，充分建立员工的健康管理制度，保证员工在入职之前的健康，并具备完善的食品安全常识。食品加工工业及餐饮业从业人员，还应该特别关注

自己的着装问题，除了要在日常工作的时候穿着整齐以外，也要在实际工作中注意个人卫生，养成良好的清洁习惯，才能彻底贯彻食品安全，从源头上避免出现安全问题。

(二) 节能降耗全面满足绿色餐饮行业要求

通过设置计量装置，对各主要耗能设施及各功能区进行能源消耗情况进行监控，建立水、电、气、油等重要能源消耗情况的台账，并每月进行比较，以促进节能管理。为了进一步促进绿色餐饮行业的发展，还需要各有关单位定期对厨房设备、空调、采暖照明等设备进行检查与维护，不仅可以确保设备的正常运转，还可以尽可能地减少能源损耗。绿色餐饮还应该避免使用不可生物降解的一次性塑胶餐具，对易耗品实行限额管理，鼓励循环再用和综合使用。另外，在绿色餐饮行业发展过程中，还应当制订各项措施，以鼓励废物的回收。各餐饮企业所选用的产品，应选用按照行业要求标注环保标识的产品。对于常见的厨房废弃物，有关单位需要建立相应的处置方案，不仅要对其进行密闭储存，还需要进行无害化处置。而对于厨房废物、废油，则应该由有资质的单位进行处置，并与之签署合约。

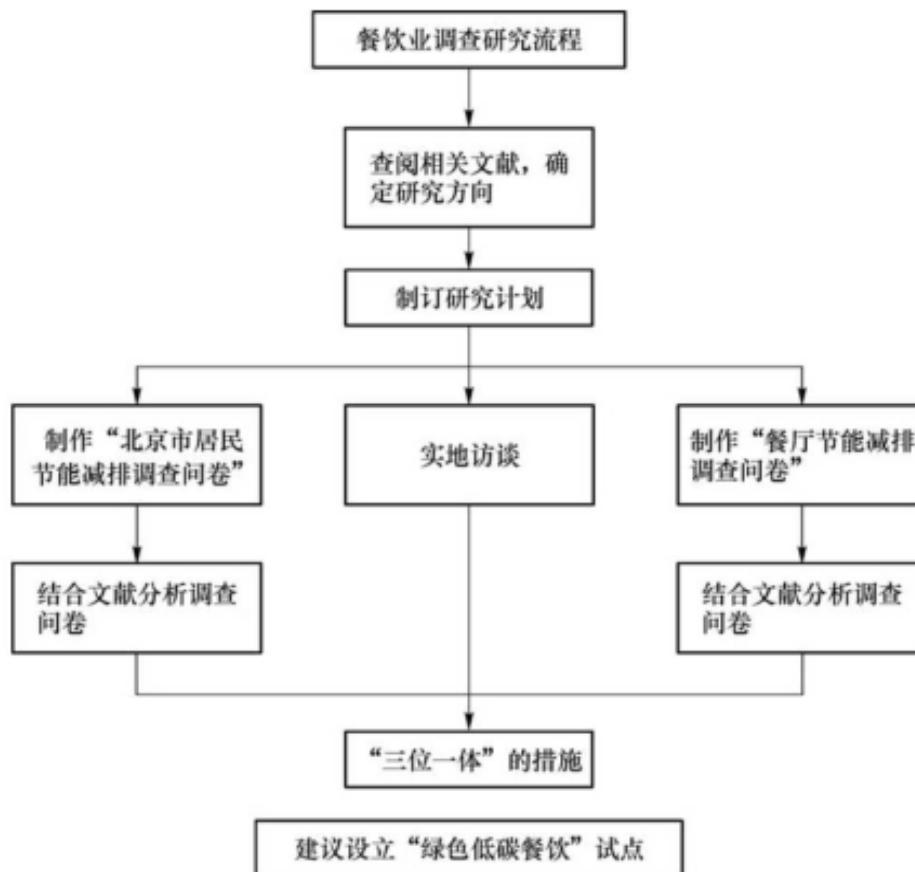


图1 绿色低碳餐饮的研究路线

(三) 狠抓餐饮安全，切实做到放心餐饮

绿色餐饮要做令人安心的餐厅，首先要有让人安心的厨房。为此，绿色餐饮厨房操作间必须符合功能操作的需要，工艺布

局要合理，动线布局要尽量避免交叉污染、原材料的入库、使用要有完善的管理机制。此外，还需要注意生熟区分标识位置要清晰，添加剂应分开储存并由专人负责，食品餐具的储存、

处置、清洗、消毒必须遵守操作规程。放心的餐饮，同样要讲诚信。为此，绿色餐饮行业对价格进行公示，不仅要将所有商品及服务清楚地进行了公示，还要将原材料的来源进行公示。行业内部也需要开放大众监督方式，并且开放投诉方式，建立并执行服务投诉处理机制，积极参与社会监督。

五、总结

总之，绿色餐饮是时代发展的必然趋势，而绿色餐饮也越来越适应全民的健康需要。餐饮业有其自身的文化和发展历史，民众的消费观念也是根深蒂固的，想要改变他们的饮食习惯，并不是一蹴而就的事情。所以，推广绿色餐饮，必须与相关部门联合，共同努力促进绿色餐饮行业的发展。

参考文献

- [1] 谷军健, 赵玉林. 国海外研发投资与制造业绿色高质量发展研究 [J]. 数量经济技术经济研究, 2020, 37(1): 21.
- [2] 吕斐斐, 朱丽娜, 高皓, 等. "领头羊"效应? 家族企业行业地位与绿色战略的关系研究 [J]. 管理评论, 2020, 32(3): 13.
- [3] 缪申培. 后疫情时代连锁餐饮企业发展策略探讨——以海底捞为例 [J]. 中国乡镇企业会计, 2022, 000(001): 81-84.