

# 上海市餐饮烹饪行业协会

沪餐发字（2025）第 004 号

## 关于餐饮服务单位做好春节市场供应的通知

各会员单位：

金蛇纳福启新岁，平安喜乐万事顺！在新春佳节来临之际，为确保节日期间本市餐饮行业的安全稳定运营，更好地满足市民群众节日餐饮消费需求，充分释放消费潜力，上海餐饮业各单位要全力保障春节期间餐饮供应，做好服务，营造欢乐祥和的节日氛围，增强市民群众的获得感、幸福感、安全感。现通知如下：

### 一、精心组织春节供应

要在遵循春节传统习俗的基础上，提前做好市场预判，把握消费需求变化，结合餐饮企业自身的经营实际，合理安排库存，确保春节期间主要食材和餐具等物资充足供应。既要满足不同消费者的口味需求，也要倡导低脂、低盐、高纤维的健康餐饮理念。除了做好到店用餐服务，还应针对家庭聚餐、线上年夜饭供应等需求，努力经营线下和线上两个市场，满足市民春节需求。

### 二、加强食品安全和安全生产管理

要确保食材来源可追溯，优先选择信誉好质量优的供应商，严禁采购和使用过期、变质或不符合食品安全标准的食材。加工制作时严格遵守操作规范，加强厨房卫生管理，确保食物加工过程安全卫生。按规定落实留样制度，以备食品安全检查或突发情况调查使用。假期

前全面排查包括消防设施、燃气设备使用在内的安全隐患，并做好应急预案，提高生产安全事故应急救援能力。

### **三、确保人员安排得当高效**

根据门店大小和节假日需求，合理配置全职和兼职员工。要提前制定合理的排班计划，确保在节假日期间有足够的员工应对高峰时段的客流量。同时合理安排员工的轮休和调休，避免员工过度劳累。制定员工激励措施，如节假日加班补贴、奖金、员工餐等，以提高员工的工作积极性和满意度。

### **四、努力提升服务质量**

餐厅场景要营造温馨、喜庆的节日氛围，提供整洁、舒适的就餐环境，线上营销也要加大节日气氛烘托。提升员工服务意识，确保提供热情、专业的服务，及时解决消费者问题。要对老年人、儿童、残疾人等特殊群体给予特别关照，提供便利服务。

### **五、厉行节约，杜绝餐饮浪费**

在促进消费的同时，要优化菜品设计，推出适量、多样、精致的菜品组合，引导顾客合理点餐、适量消费，避免因菜品规格过大导致的浪费现象。要在提供公筷、公勺确保健康用餐的基础上，倡导消费者餐后打包过剩菜品，实行“光盘行动”。

### **六、依法循规做好服务**

要依法循规做好经营服务工作。树立诚信兴商经营理念，自觉规范价格行为，维护良好的市场秩序。鼓励通过线上平台预约订餐，合

理安排就餐时间，避免人员超常聚集，并尊重消费者利益，允许退订或打包。

## 七、管理责任要落到实处

1、**责任到人。**要制定并落实安全生产及食品安全责任制度，配备相应各级管理人员，明确岗位职责。实行企业一把手就是第一责任人的规定，层层负责落实，到位、到岗、到人，确保遇有突发事件迅速响应、高效有序处置。

2、**做好预案。**春节期间生产经营要按标准和流程精准执行。同时，对可能出现的问题做好防范，为突发情况制定应急预案，要遵循“第一责任人第一时间到场，第一时间处置，第一时间报告”和“公共事件，重大案件属地管辖”等原则予以落实。

3、**报告信息。**各企业春节期间的市场信息，要有数据、有事例，并根据要求及时填报协会。

总之，各餐饮单位要共同努力，确保春节期间餐饮市场供应充足、安全、有序，为市民群众欢度佳节提供健康、安全、祥和的餐饮服务体验。



---

**主送：**各会员单位

**抄报：**上海市商务委员会；上海市文明办；上海市市场监督管理局