

善小可为，
绿色举措助益餐饮企业
实现长期价值

2023餐饮企业低碳发展白皮书

2023年4月





“

在我国双碳目标大背景下，越来越多的餐饮企业正在积极践行可持续发展和节能环保理念，从小处做起，从自身做起，让企业成为社会绿色发展和绿色文明的倡导者、传播者、受益者。

田苗苗

安永大中华区可持续发展
主管合伙人

2022年七部委联合印发《促进绿色消费实施方案》，引领我国绿色消费发展

加快提升食品消费绿色化水平

1. 完善农产品生产、储存、运输、加工标准
2. 加强节约减损管理，提升加工转化比率
3. 大力推广绿色有机食品、农产品
4. 鼓励“种植基地+中央厨房”等新模式发展
5. 建立健全餐饮行业相关标准和服务规范
6. 引导消费者树立文明健康的食品消费观念，合理、适度采购、储存、制作食品和点餐、用餐
7. 推动机关、企事业单位、学校等建立健全食堂用餐管理制度，制定实施防止食品浪费措施
8. 深入开展“光盘”等粮食节约行动
9. 加强接待、会议、培训等活动的用餐管理，杜绝用餐浪费
10. 加强食品绿色消费领域科学的研究和平台支撑
11. 加强对食品生产经营者反食品浪费情况的监督
12. 督促餐饮企业、餐饮外卖平台落实好反食品浪费的法律法规和要求



资料来源：七部委联合印发的《促进绿色消费实施方案》中，“（四）加快提升食品消费绿色化水平”章节

中国市场消费者更加注重“爱护地球”



安永调查全球新消费者群体发现，中国消费者在消费选择时更加重视“爱护地球”，优于其他发展中国家甚至超过美国，说明国内绿色消费理念和文化已经形成。

性价比优先

- ▶ 关注财务状况
- ▶ 更在意储蓄，而非消费
- ▶ 优先考虑价格而非环保

爱护地球

- ▶ 更加用心消费
- ▶ 偏好本土产品
- ▶ 期望更高的透明度

体验至上

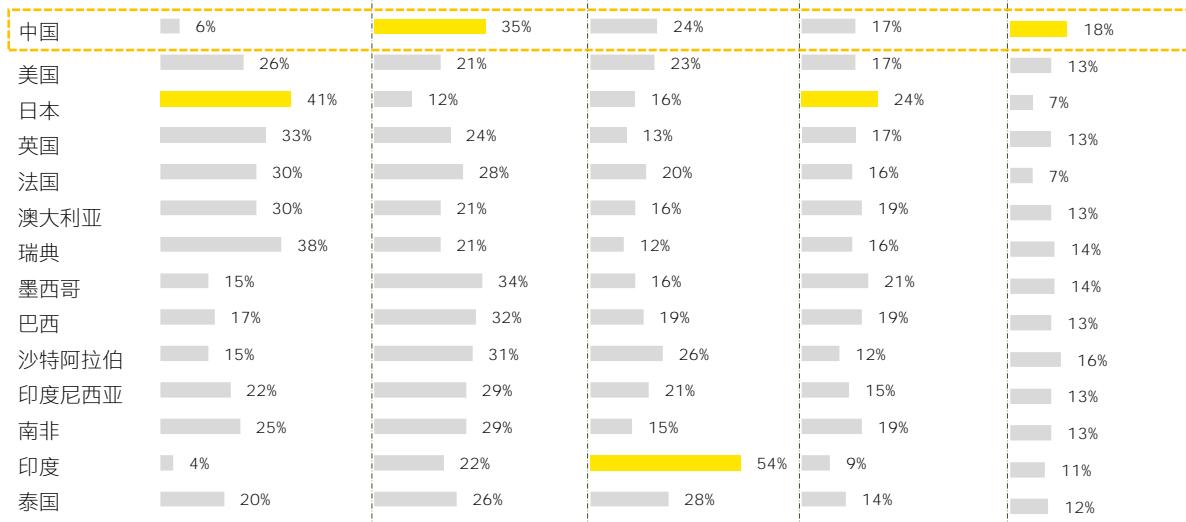
- ▶ 活在当下
- ▶ 追求个人利益
- ▶ 对财务、社会状况均较为乐观

健康优先

- ▶ 注重健康与安全
- ▶ 不太担心真的会生病
- ▶ 有意识（对价格敏感）的消费

关心社会

- ▶ 拥有较少但质量较高的产品
- ▶ 相信群体和社会的力量
- ▶ 预计长远而言，生活会改变

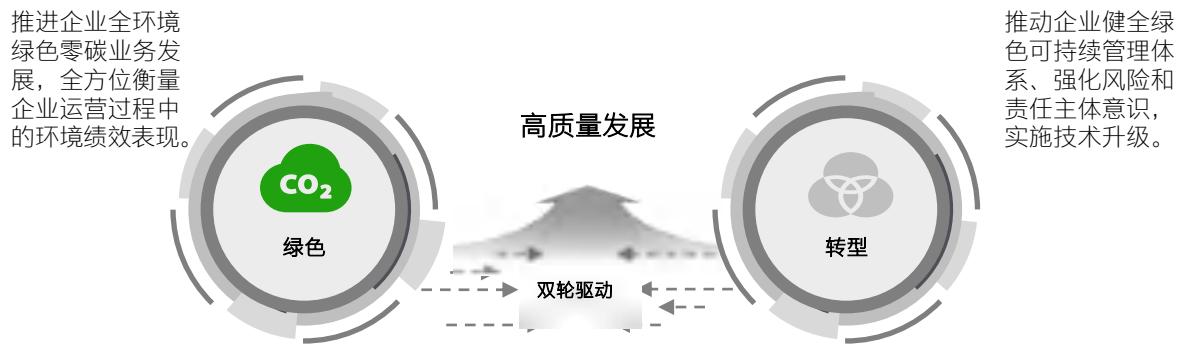


资料来源：安永《未来消费者指数》，2022年10月

聚焦环境绩效，安永定制餐饮企业绿色转型成熟度评价模型

在去年发布的“绿色转型成熟度评价模型®”基础上，安永为餐饮企业定制专属评价体系，帮助企业从绿色和转型两个维度，把握现状、挖掘潜力，助力企业“绿色、低碳、循环发展”。

绿色转型成熟度评价模型



既呈现绿色绩效表现，也关注长期转型动力

绿色指数量化展示企业当前在可持续发展、环境生态保护方面的表现和成效。转型指数展示企业的管理意识和技术实力，是企业长期绿色发展的动力引擎。

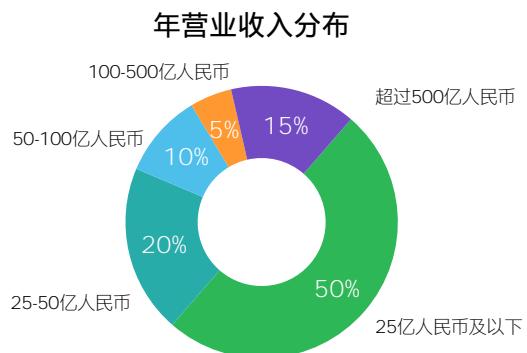
两大指数	七大评价方向	所占权重
 “绿色”指数 (60%)	一、绿色排放	35%
	二、绿色运营	40%
	三、绿色履约	10%
	四、绿色生态	15%
 “转型”指数 (40%)	五、管理转型	60%
	六、技术转型	20%
	七、能源转型	20%

七大评价方向包括：绿色供应、绿色门店、绿色烹饪、绿色包装、减少浪费。

22家餐饮企业绿色转型研究

研究概览

研究覆盖全球22家餐饮企业，包括18家上市企业，以及4家未上市茶饮企业。数据分析基于上市公司年报、ESG报告及新闻报道等公开数据，使用模型为安永餐饮行业绿色转型成熟度评价模型®。



我们的研究对象



4 个业态分类

7 个细分类

- ▶ 快餐：中式、西式、日式
- ▶ 团餐
- ▶ 正餐：中餐
- ▶ 饮料及冷饮服务：茶饮、咖啡

门店覆盖 100+ 个国家和地区

- ▶ 中国
- ▶ 加拿大
- ▶ 日本
- ▶ 泰国
- ▶ 新西兰
- ▶ ...

餐饮企业绿色转型观察

餐饮企业总体转型指数高于绿色指数，表明企业管理意愿充足、尚需持续落实见效。按业态看，正餐企业绿色转型指数表现最好。饮品企业绿色指数较低，尚需在绿色运营的各个环节发力。



快餐企业
绿色转型成熟度

6.7
3

“绿色”
指数



6.44

“转型”
指数



7.17



团餐企业
绿色转型成熟度

6.5
1

“绿色”
指数



6.49

“转型”
指数



6.54



饮品企业
绿色转型成熟度

5.89

“绿色”
指数



5.66

“转型”
指数



6.22



正餐企业
绿色转型成熟度

6.79

“绿色”
指数



6.60

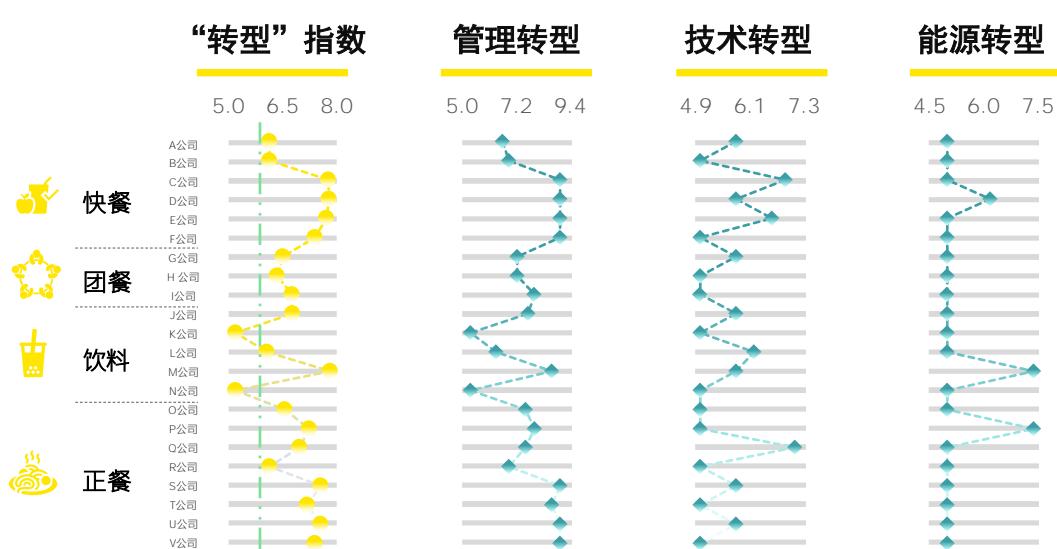
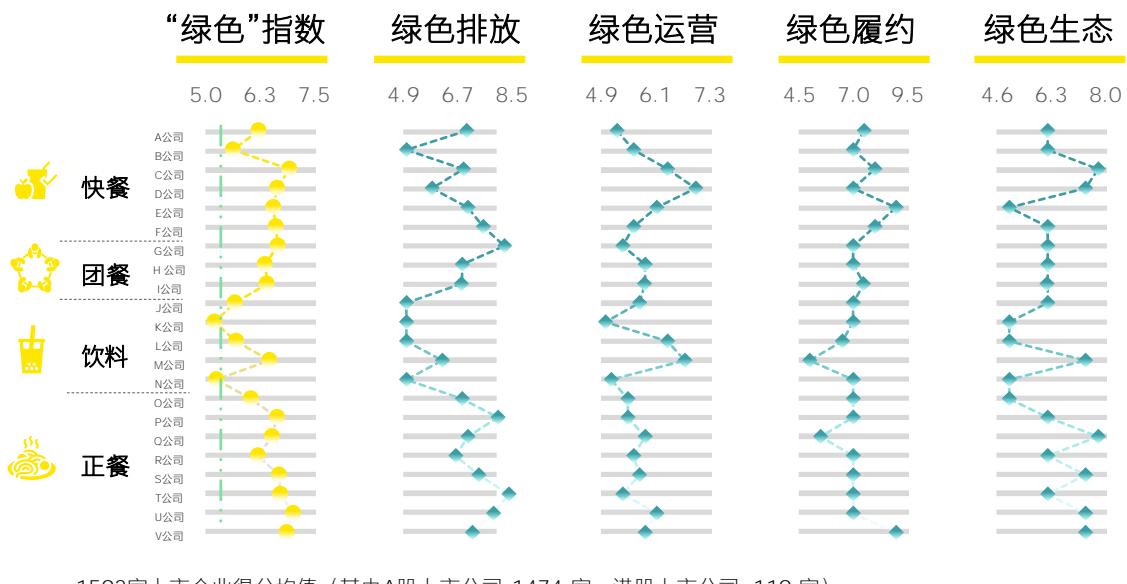
“转型”
指数



7.08

相较1593家上市公司均值，餐饮企业绿色指数、转型指数总体较优

餐饮企业主动拥抱绿色发展理念，通过多环节发力，绿色转型指数均值6.53分，较1593家上市企业均值6.01分，高8.6个百分点。特别是餐饮企业绿色指数6.33，显著优于全行业均值5.58。



“绿色”指数

聚焦存量环境绩效表现和活跃度

“

餐饮企业通过绿色排放、绿色运营、绿色履约、绿色生态多个方面综合发力，绿色指数总体较高。领先企业在就餐环境中融入了诸多引导和影响消费者行为的绿色举措，助益社会绿色消费文化的流行。

绿色排放

“

餐饮行业并非控排行业，
并无披露碳排强制要求。
多数领先餐饮企业积极响应
国家双碳目标倡导，已经完成自身
碳排总量的核查与披露。

披露碳排放总量

77% 的范围内企业披露了碳排放总量

碳排放强度

0.42 吨/万元人民币* 13.26%*

餐饮企业平均
碳排放强度

餐饮企业平均碳排放强度
占非控排行业均值比例

2.87%*

餐饮企业平均碳排放强度
占全行业均值比例

绿色运营

“

运营环节中的每一项微小
举措，看似影响不大，实
则聚沙成塔，构筑绿色消
费关键触点，影响深远。

采用低碳方式运输食材

41% 餐饮企业通过优先选择本地供应商、
运输载具使用新能源的方式在食材
供应环节开展低碳运输

拥有经认证的绿色餐厅

27.3% 11.64%, 1410家
拥有绿色餐厅 绿色餐厅占比最高企业

绿色服务

73% 提供半份菜选择、点餐提醒等服务

5+ 项

平均每家餐饮企业都采取了5项以上措施

*资料来源：安永企业ESG信息库®

绿色运营-绿色供应

优选绿色供应商与合理安排食材运输路线，提升供应环节效率与韧性的同时践行节能环保理念。

领先企业启示

低碳发展领先实践



原材料养殖种植

重视上游环境影响，识别原材料供应链风险并增加相关信息披露的透明性

- 1) 生产可持续、可溯源、无污染的食品
 - ▶ 农场统一管理，种植收购过程无污染、可追溯
 - ▶ 关心动物健康、土壤健康、水资源利用和气候恢复力
 - ▶ 专注农场碳减排，注重土壤健康和肥料管理



原料供应商

持续加强与上游供应商、行业专家和合作伙伴的沟通交流，实现全价值链绿色发展

- 1) 选择可持续发展、履行企业社会责任的供应商
 - ▶ 采用第三方供应商质量管理体系，审核复查供应商资质
- 2) 制定并执行可持续采购战略
 - ▶ 采购具有各类可持续认证的产品



食品精准采购

以构建循环经济体系为驱动，从食材运输、餐饮消费和剩余食品回收三个环节全面管控食物浪费

- 1) 精益库存管理
 - ▶ 精准预估采购量，及时调整生产计划
- 2) 提高管理效率
 - ▶ 鼓励供货商与定制中心开展统一高效的交易
- 3) 利用数据分析工具
 - ▶ 根据餐厅用货量自动生成订货单，避免订购过量



食品运输

定期监测食品运输异常情况、运输载具使用清洁能源，创新运输解决方案，减少环境影响

- 1) 与物流供应商合作，以低成本实现低碳运输
 - ▶ 选择本地供货商，改进运输路线，减少行驶里程，使用绿色燃料，提高冷链配送比例，提升配送效率
- 2) 构建独立客服中心协调物流
 - ▶ 同时建立相关的客服数据登记系统，定期收集、汇总物流配送数据



案例：某餐饮企业原材料选择、低碳运输等绿色供应举措

原材料管理

食品原材料：

- ▶ 大豆-食用：豆浆粉的原料大豆全部产自于中国东北地区，大豆种植、收购由当地农场统一管理，种植收购过程无污染、100%可追溯
- ▶ 大豆-饲料：敦促供应链中禽肉供应商确保饲料中大豆的生产过程遵守《亚马逊大豆禁令》等国际公约和倡议
- ▶ 棕榈油：100%采购具有可持续认证（RSPO）的棕榈油
- ▶ 牛肉：着手现有牛肉原材料的溯源工作，开展牛肉采购的环境风险识别、分析与评估，制定针对性的风险预防和管理方案

包装原材料：100%采购零毁林风险的供应商提供的纸制品；2021年引进FSC认证纸包装，计划于2025年实现纸包装100%获得FSC认证的目标

其他绿色认证：鼓励供应商参与相关的可持续食品认证，如海洋管理委员会（MSC）及最佳水产养殖规范（BAP）认证等

携手合作伙伴

供应商评价与培训：

- ▶ 将供应商节能减排表现纳入年度供应商社会责任审核的评价标准中，鼓励供应商建立能源管理体系，追踪记录其能源及资源消耗
- ▶ 对供应商进行气候变化相关知识培训，支持供应商开展温室气体排放盘查能力建设
- ▶ 计划将供应商碳足迹纳入管理体系，碳排放在未来将成为和价格、品质同等重要的评估维度



低碳运输

食品运输：致力于减少采购商品在物流运输环节的碳足迹

- ▶ 提高冷链配送比例
- ▶ 开发运输管理系统（TMS），提升运营效率的同时也降低温室气体排放



创新实践：深圳组建了小规模的新能源车队试点

绿色运营-绿色门店

采用先进的绿色建筑理念，在餐厅选址与设计阶段即考虑能源可持续使用与环保建筑材料的选择。——会呼吸的建筑。

- ▶ 企业承诺门店到未来某一具体时间节点，可以使
用近100%的可再生能源
- ▶ 在门店安装电动汽车充电桩、新能源汽车换电站
- ▶ 门店屋顶安装太阳能电池板，用于门店自身消耗
的部分电力
- ▶ 绿色建筑认证
- ▶ 环保建筑材料
- ▶ 保护建筑周边环境
- ▶ 降低建筑内部污染

可再生能源应用



节能运营

- ▶ 改造用水设施
- ▶ 优化自然采光，减少灯光照明
- ▶ 自动化控制电力系统
- ▶ 更换变频设备，智能调控
- ▶ 拟定环保制度及指引，提高人
员环保意识



施工过程管理

- ▶ 使用节能环保的新材料、新产品
- ▶ 重复使用已关闭门店的固定装置和建筑材料
- ▶ 吊旗、吊牌、竖幅等物料，尽量采用电子屏、
插卡等可重复利用的陈列宣传道具

绿色建筑标准



废弃物管理

- ▶ 捐赠多余的食物
- ▶ 回收利用有机废物，制成可
用产品
- ▶ 垃圾分类，废弃物回收处理

案例：某跨国连锁快餐 ——以环境友好的方式高速发展

企业概述

某大型跨国连锁餐厅（后称：A品牌）遍布全球六大洲119个国家，旗下拥有近38000家快餐厅；自1990年进入中国市场以来，已在中国内地开设超过5,000家分店。在BrandZ全球最具价值品牌排行榜连续十三年排名前10名，品牌价值超过1293.21亿美元。

现有餐厅

更新现有设备、优化运行效率



权威LEED认证，聚焦绿色餐厅的设计与建造

新建餐厅

数据来源：A品牌官方网站

餐厅是A品牌业务的核心，我们致力于在餐厅中为顾客打造全方位的绿色体验。我们希望让更多顾客在全国近5000家餐厅切实感受并参与我们的绿色行动，从而更加理解‘绿色回收’对于环保与减碳的重要意义。未来，我们会持续用‘绿色增长引擎’推动在中西部和新兴市场的发展，为千家万户带来美味和优价，更为下一代创造更绿色的未来。

——A品牌中国首席影响官

绿色餐厅计划

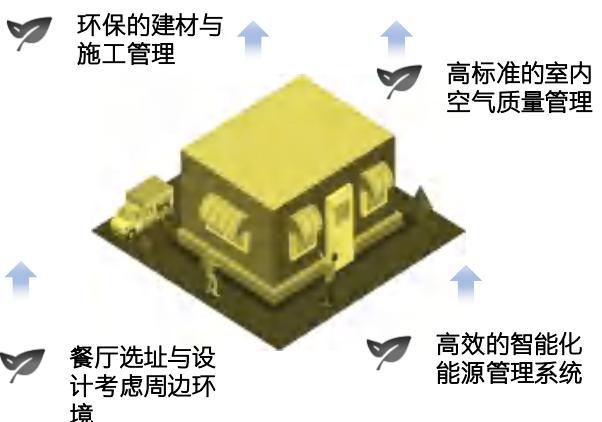
绿色餐厅是A品牌在2021年提出的“绿色引擎”计划的一部分，计划通过绿色增长引擎推动业务高速发展，以更环境友好的方式，推动餐厅的建设运营与绿色文化传播：

以绿色消费驱动业务高速发展：在全球气候变化加剧、能源供应紧张的大背景下，通过自身节能减排探索、产业链全面减碳助力碳中和、保障能源安全的同时，推动绿色消费、促进业务增长。

以绿色营销打动Z时代消费者群体：结合门店新技术应用，从消费者兴趣范围、特点切入，迎合北京绿色发展和Z时代消费者群体意识，树立正面品牌形象及舆论优势，获取更多Z时代消费者的亲睐和信任。

以绿色文化传播践行社会低碳发展：通过拓展绿色餐厅理念新风潮，汇聚点滴绿色力量，并伴随着门店规模的不断扩大，将绿色文化传递至下一代及偏远地区的消费者，用环保理念培育客户市场，让孩子们成长环境更加绿色、有趣、有益。

LEED认证绿色餐厅数量突破	绿色餐厅在新餐厅中占比	每年减少碳排放约6万吨	平均用电量比2015年减少了20%
1800家	95%		



案例：某跨国连锁快餐—— 中国首家“零碳餐厅”

绿色餐厅中的创新突破 ——中国首家零碳餐厅

在LEED认证绿色餐厅规模化的基础上，A品牌积极探索绿色创新，以“零碳”模式实现了绿色餐厅创新的新跨越，在北京首钢园区开设了中国首家“零碳餐厅”，为全国餐饮行业绿色减碳带来了新的启发。



中国首家LEED认证“零碳餐厅”，打造全方位绿色用餐新体验



亚太区首家同时获得LEED零碳排放和零能耗标准认证的餐厅

‘零碳餐厅’是我们绿色发展的重要里程碑，我们希望让消费者亲身体验‘零碳餐厅’，切实感受到在日常生活中可以用很多方式支持绿色低碳。

——A品牌中国董事会主席

光伏发电屋顶

2000平方米的场地内太阳能光伏发电系统，年发电量可达约33万度，满足餐厅日常运营电力需求，每年减少碳排放约200吨。通过光伏发电系统实现碳排运营平衡，并使用余电反哺社区

节能减耗系统

通过物联网能耗管理系统、变频排烟系统、空调系统、新风通风设备、及LED照明等系统的节能减耗，实现建筑整体节电35%-40%

环保充电单车

通过踩动单车、驱动绿色发电来为手机无线充电，还能点亮巨型logo。同时充电单车也是重塑好物项目的一部分，单车的塑料部分由餐厅回收的塑料制成

餐厅装修材料

使用经过绿色卫士 Greenguard环保认证的装修材料，控制材料在室内空气中的化学挥发量，让餐厅整体清新自然，为顾客提供一个安心舒适的用餐环境

室内设施

室内设施使用可持续，100%的可回收材料。儿童游乐设施由开心乐园餐玩具回收再造；儿童椅由海洋塑料回收材料再造

绿色运营-绿色烹饪

在高产碳环节通过践行中央厨房、电能替代等运营举措，降本增效的同时使得烹饪环节更加绿色友好。

领先企业启示

低碳发展领先实践



节水



节电



节热



废弃物管理

标杆企业为减少自身运营的碳足迹，提升烹饪环节绿色友好程度，以身作则，致力于持续提升日常经营活动中的用电、用能及用水效率，减少温室气体排放

节水：采用节水型设备、
循环用水等措施

- ▶ 无水解冻柜、新型洗碗机等节水设备
- ▶ --雨水采集、废水利用
- ▶ --严格规定洗碗、洗菜等工作标准流程
- ▶ 回收洗碗机带有清洁液的水用于首次预洗
- ▶ 依据需求区别设置管道，减少用水
- ▶ 推广节水龙头、洁具

节电：采用节能设备

- ▶ 采购符合强制性能源效益标签计划以及拥有较高能源效益标签的电器
- ▶ 采用新式环保炉具，节电同时降噪
- ▶ 安装LED节电灯具，分区供电照明

节约热能：

- ▶ 采用高能效厨房排油烟系统、高能效热水器、高效直流变频空调
- ▶ 采购符合强制性能源效益标签计划以及拥有较高能源效益标签的电器
- ▶ 采用小型炸锅、省油炸锅
- ▶ 废食油回收再造为生物柴油
- ▶ 中央厨房电气化替代煤气运作

废水分管理：产生的原料清洗水、压滤水、设备清洗水、地坪清洗水经自设污水处理装置处理后汇同生活污水一并纳入市政水管网，集中处理达标排放

废气管理：抽油烟机安装油烟净化器设备自动除油功能。中央厨房的锅炉使用为0#轻质柴油燃料

废油脂管理：各门店装有符合标准的隔油池，并将收集的废弃油脂交由有资质的第三方进行处置



案例：多家餐饮企业绿色烹饪领先举措

中央厨房

传统后厨

V.S

中央厨房

与餐厅保持一致 — 场地选址 — 考量严苛（能源供应等）

低 — 机械化程度 — 高

前期投入低，后期人工成本高昂 — 成本预算 — 前期成本高昂，后期人工成本低

依赖厨师经验，菜品口味差异 — 加工工艺 — 集约化生产，菜品口味统一

人性化管理 — 管理体系 — 制度、流程化管理

优先采购低价商品 — 采购模式 — 多角度考量供应商后采购

无质量监督部门，依靠诚信监管 — 质量监管 — 成熟的质量监管部门与体系

节能设施



节电高效



节水环保



热能节约

- ▶ 厨房排油烟控制系统
- ▶ 空气源热泵热水器
- ▶ 直流变频空调系统
- ▶ LED灯具
- ▶

- ▶ 无水解冻柜
- ▶ 新型洗碗机
- ▶ 节水型水龙头
- ▶ 多类用水管道
- ▶

- ▶ 采用小型炸锅、省油炸锅等
- ▶ 应用低氮燃烧技术
- ▶

案例：多家餐饮企业绿色烹饪领先举措

电能替代



图片来源：公开网站新闻报导

废物回收

1 制定制度

- ▶ 制定《门店日常废弃物处置管理制度》等内部制度规范

2 知识培训

- ▶ 推出培训应用APP，包含废物减少和回收方面的知识，指引员工做好废物回收

3 管理处置

- ▶ 废水：集中处理达标后排放
- ▶ 废气：安装油烟净化设备
- ▶ 废油：交由第三方进行处置

4 技术创新

- ▶ 废气：推广新型静电除尘设备
- ▶ 废油：开展煮食油-生物柴油转化项目
- ▶ 废物：将污水处理厂透过共厌氧消化产生的生物气体用于发电

绿色运营-绿色包装

在材料研发领域的高额投入从根本上解决环保材料问题，而包装环节使用替代材料也不失为好的选择。

领先企业启示

低碳发展领先实践

一次性餐具使用环保材料

标杆企业从持续减塑、持续减纸，到使用循环可降解的包装材料、重新设计食品包装、与可再生食品包装材料生产商合作入手，助力其在使用可持续食品包装方面的措施和手段更完善，更极致

持续减塑

- 用纸质材料代替塑料、定向聚丙烯等不可降解材料

持续减纸

- 采用金属材质可循环餐篮+更薄的餐垫纸替代原有厚纸盒餐具包装

包装设计优化

- 产品包装设计成可重复使用，并精简材料

使用循环可降解包装材料

- 使用可再生认证的包装
- 提高对回收材料的利用效率
- 引入由植物纤维制成的可生物降解外卖餐盒
- 使用纸质饮料杯盖、PLA材质等可降解物料替代塑料制品

食品饮料包装的回收循环利用

- 通过分类回收，实现资源的高质化再生
- 咖啡品牌联合线下精品咖啡店作为回收置换点，收集咖啡空罐兑换的周边产品

优选绿色食品包装商

- 通过合作扩大循环经济方法的规模和影响

使用可重复利用餐具

标杆企业愿意让利消费者，培养绿色消费习惯

鼓励消费者使用可重复使用的餐具

- 消费者使用自带杯购买饮料可享优惠价格
- 门店内售卖可重复使用的杯子
- 鼓励顾客使用自备容器打包食物
- 借杯计划让顾客可以选择用可重复使用的杯子，并在参与计划的商店的非接触式自助服务机上归还杯子

案例：多家餐饮企业绿色包装领先举措

成本

领先实践

具体举措

特点



鼓励客人自备容器
“自带杯减免”活动



- 鼓励客人自备容器打包食物
- 开展“自带杯”活动，对自带杯子的客人采取一定金额的优惠

操作便捷

投资回报时间短



可降解材料替代
简约包装设计



- 采购纸质饮料杯盖、PLA材质饮料吸管、可生物降解外卖餐盒等可降解物料替代塑料制品
- 时令产品的包装设计，尽量采用更轻薄、环保简约的包装设计

经济高效

供应市场成熟



绿色材料投入研发



- 国内某茶饮企业投资12亿元人民币开展可降解环保包材智能生产基地项目，分两阶段生产生产、研发、推广可降解环保包装材料，从根本上解决环保材料问题

核心解决方案

强化市场竞争力

绿色运营-减少浪费

减少食物浪费，“节源”与“开流”。

领先企业启示

低碳发展领先实践

节源-减少损耗

标杆企业在客人消费点餐环节要求服务人员及时提醒客人适度点餐避免浪费，从需求侧控制减少食物浪费，同时通过精心设计菜单、提供小份菜、半份菜的选择，与消费者共同行动避免食物浪费

减少消费环节食物损耗

- ▶ 在餐厅明显位置摆放“节俭养德”、“光盘行动”等标志
- ▶ 将点餐服务过程中提示客人适量点餐、控制菜量纳入餐厅服务标准
- ▶ 设计菜单和套餐时融入减少食物浪费理念
- ▶ 提供小份菜、半份菜选择
- ▶ 鼓励顾客餐后剩菜打包

开流-拓展回收方式

标杆企业不断拓展完善烹饪环节产生垃圾的可循环利用处理方式，对于仍可食用的剩余食材直接捐赠慈善机构或有需要人士，改善烹饪过程减少厨余垃圾，采用厌氧处理、废油资源化等先进技术使得食物垃圾转为可再生能源，物尽所用

减少消费环节食物损耗

- ▶ 发起食物驿站项目，推广废油资源化项目
- ▶ 将乳制品、猪肉、家禽等过剩食材直接捐赠给慈善机构
- ▶ 将剩余食物捐赠有需要人士
- ▶ 通过农场的厌氧消化器将门店供应环节产生的食物垃圾重新利用为可再生能源，产生的低碳肥料被农场主用于再生农业实践打包



绿色履约

“

在绿色环保领域获得的诸多嘉奖正在帮助餐饮企业重塑品牌形象，让消费者熟知的品牌散发绿色新活力。

获得节能环保奖项

36% 8家餐饮企业获得了节能环保相关奖项

23% 餐饮企业受到行政处罚

其中2家企业在1年中获得5次奖项

大家乐	翠华控股
▶ 中银香港企业环保领先大奖2020	▶ 香港绿色机构认证
▶ 2021 环保园之友	▶ 绿色办公室及生态健康工作间标志计划奖
▶ 环保饮食餐厅认证	▶ ESG最佳表现大奖（小型市值）2019
▶ 环境、社会、企业管理领袖白金奖	▶ 中银香港企业环保领先大奖
▶ 太古地产“绿色厨房”计划 - “貳叶奖”	▶ 最佳报告大奖（小型市值）2019

绿色生态

“

餐饮企业可通过食材原料选择和植树等社会公益行动与环境生态发生直接联系，改善地球生态环境。

采取大气、水环境等治理措施

77% 餐饮企业采取了对大气、水环境的治理措施

生物多样性保护

27% 餐饮企业参与了生物多样性保护

义务植树

70
万棵

某中式火锅店在2021年新增沙棘树，覆盖超过5000亩林地

“转型”指数

聚焦双碳行动进程和未来潜力

“

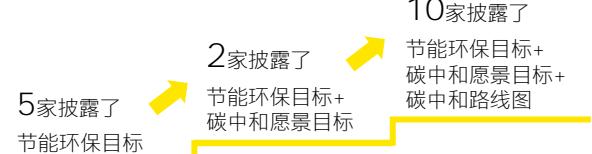
从设置节能环保愿景目标到构建完整有效的落地实施体系，从管理意识转变到技术赋能、践行能源转型，餐饮企业绿色转型已经起步，必将在全社会低碳绿色发展的和谐美景中绘制出浓墨重彩的新篇章。

管理转型

“

多数餐饮企业明确了碳中和的愿景路线、设立了行之有效的碳管理体系，同时也非常重视ESG报告与信息披露。

碳中和愿景路线



碳管理体系



ESG报告与信息披露



管理转型-目标管理

领先企业启示

低碳发展领先实践

碳目标与碳核查

标杆企业披露的减碳和节能环保目标更为清晰、量化、明确，部分国内企业仅披露了减碳措施。

1) 碳目标

- 遵照SBTi要求，设定科学碳目标，披露企业自身实现温室气体零排放的目标时间点；明确价值链实现零碳排的目标时间点

2) 碳核查

- 企业自主按照科学碳核查方法，遵循划分组织边界-盘查范围一、二、三温室气体排放情况

影响合作伙伴

标杆企业自身减碳同时积极降低所处供应链碳排放，彰显企业影响力和责任感。

1) 与基准年相比，企业计划未来1-2年内：

- 自身每年减少碳排百分比；每年能源消耗强度降低的百分比；每年店均耗电量、耗水量降低的百分比；每年减少商店垃圾填埋的百分比
- 所处价值链每年减少碳排百分比
- 每吨运输的货物减少碳排百分比

披露减碳节能措施

标杆企业的减碳措施更为具体可行、丰富多样，也更有能力采用先进的数字化节能环保减碳措施。

1) 内部运营环节减碳

- 火锅连锁餐饮计划100%实现电炊具代替天然气炊具；物流仓库计划100%实现食材运输保温箱循环利用；外送计划100%实现可回收餐盒包装

2) 加入净零转型组织

- 加入新成立的净零转型(TONZ)倡议作为创始成员

技术转型

“

越来越多的餐饮企业开始重视绿色研发投入，积极运用数字化手段和科技力量在提升经营效率的同时助力节能减排。

数字化节能减排技术

50%

的餐饮企业使用了数字化节能减排技术

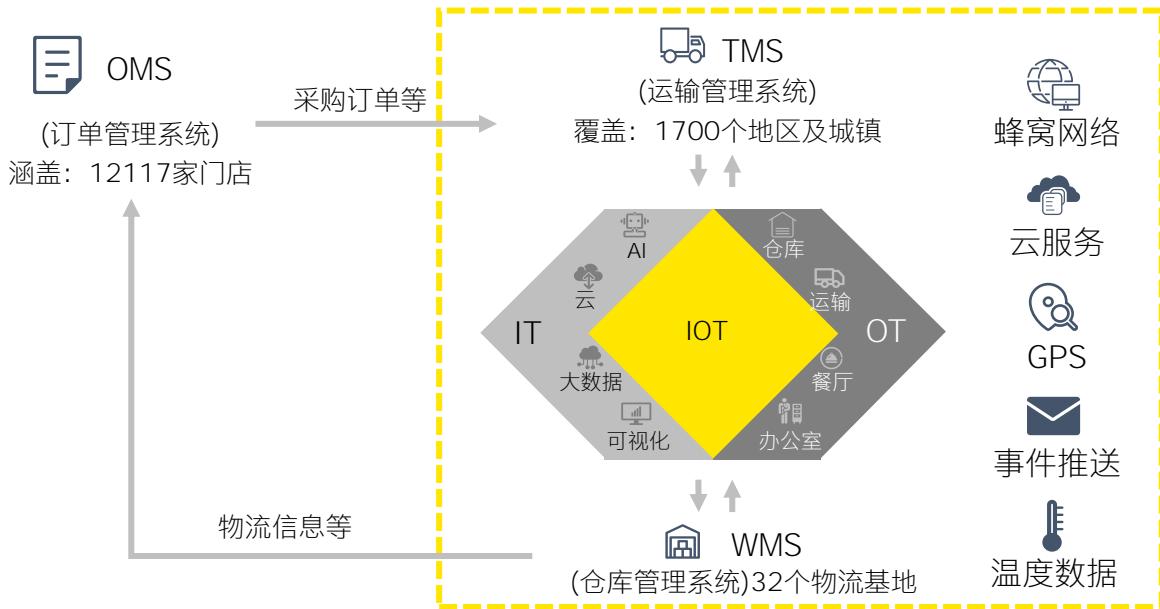
其中4家

餐饮企业使用了2项以上数字化节能减排技术

典型举措包括

- ▶ 使用手机应用程序点餐以减少纸张消耗
- ▶ 通过废物回收app指导消费者应如何扔投垃圾
- ▶ 推出企业内部气候数据和洞察平台，了解不同食品类别的碳排放量
- ▶ 构建智能排程、全程温度监控的物流仓储体系
- ▶ 门店采用智能化通风系统

案例：某餐饮企业打造“全链式”智慧物流物联网平台



“全链式”智慧物流物联网平台 (SCDI)

“数据融合贯通,实现全渠道追溯”

- ▶ 打通供应链上下游数据, 实现供应链端全渠道批次追溯
- ▶ 开展供应链端到端可视化分析, 保障上游原料信息透明可查
- ▶ 借助数字化工具, 开展数据整合及可视化分析, 应对业务场景需求变化

“核心指标管理,助力风险管理”

- ▶ 在线可视化工具管理核心指标, 高效准确开展风险管理
- ▶ 依托供应链管理智能预警平台, 提升供应链风险预判和感知能力
- ▶ 实现多元化业务场景“快速响应”, 建立高效敏捷的供应链体系

IOT技术在世界冷链物流领域领先应用

- ▶ 同车配送三个温区产品 (干, 冻-18°C, 湿1°C-5°C)
- ▶ 实现冷冻和冷藏温区环境和货品温度实时监控

更强的物流网络覆盖和运输能力

- ▶ 32个物流基地, 25个区域物流中心, 7个整合中心
- ▶ 形成干线与城配相结合, 餐厅原物料与设备/小件配送整合, 区隔进口与国产品项风险的多温区多维度的配送网络

“全链式”智慧物流物联网平台

- ▶ 实现了供应链端全链条批次追溯
- ▶ 提升供应链风险预判和感知能力

能源转型

“

用能结构转变不可一蹴而就，餐饮企业需结合自身情况循序渐进。

披露清洁能源使用量

18% 餐饮企业披露了清洁能源使用量

清洁能源替代率

40%

已披露清洁能源使用情况餐饮企业的清洁能源替代率均值





总结

餐饮企业绿色转型总体表现

“

诚然，领先企业始终扮演着绿色转型引领者的角色。而普通餐饮企业亦能通过改善运营环节的微小举措跻身绿色转型发展浪潮，直挂云帆济沧海。

绿色发展是一座通往未来的桥梁

作为一家积极推动绿色转型的专业服务机构，安永将继续与合作伙伴共同规划可持续发展蓝图，丰富解决方案体系，提供数字化新方法、新工具，点亮企业绿色转型发展之路，助力企业实现长期高质量发展。

企业转型行动面临的难题

- 1 自身表现怎么样？
- 2 转型关键点在哪里？
- 3 领先企业是怎么做的？
- 4 绿色转型该如何行动才有效？

安永发挥优势助力企业

- 全景观察行业低碳发展进程
- 对标领先企业提炼优秀做法
- 制定可持续发展战略规划
- 建立可持续发展管理体系
- 引入数字技术实现赋能提效



联系我们



田苗苗

大中华区可持续发展主管合伙人
安永（中国）企业咨询有限公司
cynthia.tian@cn.ey.com



郭玺辉

科技变革咨询服务高级经理
安永（中国）企业咨询有限公司
xi.hui.guo@cn.ey.com



寇成一

科技变革咨询服务经理
安永（中国）企业咨询有限公司
coco.kou@cn.ey.com

安永|建设更美好的商业世界

安永的宗旨是建设更美好的商业世界。我们致力帮助客户、员工及社会各界创造长期价值，同时在资本市场建立信任。

在数据及科技赋能下，安永的多元化团队通过鉴证服务，于150多个国家及地区构建信任，并协助企业成长、转型和运营。

在审计、咨询、法律、战略、税务与交易的专业服务领域，安永团队对当前最复杂迫切的挑战，提出更好的问题，从而发掘创新的解决方案。

安永是指 Ernst & Young Global Limited 的全球组织，加盟该全球组织的各成员机构均为独立的法律实体，各成员机构可单独简称为“安永”。Ernst & Young Global Limited 是注册于英国的一家保证（责任）有限公司，不对外提供任何服务，不拥有其成员机构的任何股权或控制权，亦不担任任何成员机构的总部。请登录ey.com/privacy，了解安永如何收集及使用个人信息，以及在个人信息法规保护下个人所拥有权利的描述。安永成员机构不从事当地法律禁止的法律业务。如欲进一步了解安永，请浏览 ey.com。

© 2023 安永，中国。
版权所有。

APAC no. 03016878
ED None

本材料是为提供一般信息的用途编制，并非旨在成为可依赖的会计、税务、法律或其他专业意见。请向您的顾问获取具体意见。

ey.com/china

关注安永微信公众号
扫描二维码，获取最新资讯。

