



# DỊCH VỤ THỰC PHẨM THƯƠNG MẠI HƯỚNG DẪN NGUỒN LỰC HỖ TRỢ

THÁNG 1/2019

Lãng phí thực phẩm đồng nghĩa với tốn kém tiền bạc. Mỗi năm, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ở Hoa Kỳ mất tới 57 tỷ đô-la thông qua lượng thực phẩm bị lãng phí. Điều đáng mừng là doanh nghiệp của quý vị có thể thực hiện những bước đơn giản nhưng cực kỳ hiệu quả nhằm giảm bớt lượng thực phẩm bị lãng phí của mình. Nhiều nghiên cứu cho thấy rằng gần như tất cả các doanh nghiệp cố gắng giảm thiểu lãng phí thực phẩm thông qua việc đo lường, đào tạo nhân viên và áp dụng các biện pháp chế biến tốt nhất đều có được mức doanh lợi đầu tư khả quan. Hãy kiểm tra các nguồn lực hỗ trợ được liệt kê trong hướng dẫn này và xem thử doanh nghiệp của quý vị có thể tiết kiệm được bao nhiêu tiền.



# ĐO LƯỜNG THỰC PHẨM LÃNG PHÍ

## HƯỚNG DẪN TIẾN HÀNH VÀ PHÂN TÍCH ĐÁNH GIÁ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Hướng dẫn này do Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường đưa ra sẽ cung cấp các hướng dẫn từng bước đầy chi tiết để tiến hành việc đánh giá lãng phí thực phẩm toàn diện và phân tích các kết quả thu được. [https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/r5\\_fd\\_wste\\_guidebk\\_020615.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/r5_fd_wste_guidebk_020615.pdf)

## CÔNG CỤ NGĂN NGỪA LÃNG PHÍ THỰC PHẨM VÀ BAO BÌ

Việc thu thập các thông tin về lý do lãng phí như chế biến thừa mứa hoặc nấu nướng không phù hợp có ý nghĩa rất quan trọng để thực hiện những thay đổi hữu ích. Các cơ sở dịch vụ ăn uống có thể sử dụng công cụ này, được tạo ra bởi Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường (EPA) Hoa Kỳ, nhằm theo dõi số lượng, chủng loại và lý do hàng ngày đối với việc lãng phí thực phẩm và bao bì. Người dùng sẽ nhập thông tin vào Công Cụ Ngăn Ngừa Lãng Phí Thực Phẩm và Bao Bì, sau đó công cụ sẽ tự động tạo các đồ thị và dữ liệu tóm tắt nhằm giúp nhận biết các mẫu hình phát sinh lãng phí. Dựa vào các mẫu hình này, doanh nghiệp có thể đưa ra những thay đổi chiến lược cho hoạt động kinh doanh của mình nhằm giảm bớt lãng phí và tiết kiệm chi phí tối đa. Lưu ý: Sau khi nhấp vào liên kết cho công cụ này, hãy chọn "Save" (Lưu) thay vì "Open" (Mở) để đảm bảo trình duyệt của quý vị sẽ mở công cụ này bằng đúng chương trình. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#packaging>

Để đo lường và theo dõi số lượng, chủng loại và nguồn lãng phí thực phẩm và bao bì trong doanh nghiệp của quý vị ở mức độ chuyên sâu

hơn, hãy xem thử các nguồn thông tin sau tại trang web của Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường: <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/resources-assessing-wasted-food>

## CÔNG CỤ THEO DÕI LÃNG PHÍ GIẤY

Quý vị muốn bản ghi cứng để theo dõi thực phẩm bị lãng phí ở doanh nghiệp của mình? EPA cũng có một công cụ bản sao cứng ở định dạng pdf có thể tải xuống tại: <https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/food-waste-log.pdf>

## CÔNG CỤ TÍNH TOÁN CHI PHÍ QUẢN LÝ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM



Công Cụ Tính Toán Chi Phí Quản Lý Lãng Phí Thực Phẩm (1 pg, 586 K) sẽ ước tính mức độ cạnh tranh về chi phí theo các phương án thay thế cho việc thải bỏ thực phẩm lãng phí, bao gồm giảm bớt nguồn lãng phí, cho tặng, ủ phân và tái chế mở vàng. Công cụ tính toán này sẽ:

- Xây dựng một kịch bản quản lý lãng phí thực phẩm thay thế dựa trên đặc điểm về lãng phí của quý vị, khả năng áp dụng những phương pháp đa dạng cũng như các ưu tiên, và
- So sánh ước tính chi phí cho việc thải bỏ so với một kịch bản thay thế.

Công cụ tính toán này minh chứng rằng việc quản lý lãng phí thực phẩm có trách nhiệm với môi trường và xã hội mang lại hiệu quả rất lớn về chi phí đối với nhiều cơ sở và các quy trình xử lý chất thải. Quý vị càng nắm rõ các chi phí quản lý lãng phí hiện tại của mình, số liệu ước tính của công cụ này sẽ càng chính xác, tuy nhiên các giá trị mặc định sẽ được cung cấp cho nhiều biến số.

<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#calculator>

## HƯỚNG DẪN ƯỚC TÍNH LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Trang web này có các công cụ hữu ích để giúp doanh nghiệp của quý vị ước tính được số lượng lãng phí thực phẩm gần như có thể tạo ra. Cùng với những thông tin tổng quát, trang web này cũng bao gồm

hướng dẫn cụ thể cho: các siêu thị và tiệm tạp hóa, nhà hàng, các trường cao đẳng và đại học, bệnh viện và khách sạn.

<https://recyclingworksma.com/food-waste-estimation-guide/>

# MỌI NGĂN NGỪA

NHANH  
CHÓNG

## CÁC LỰA CHỌN NGĂN NGỪA THẤT THOÁT THỰC PHẨM CHO TRƯỜNG ĐẠI HỌC

Bản gợi ý 2 trang này của EPA sẽ cung cấp một loạt các ý tưởng ngăn ngừa, bao gồm các mẹo để thực hiện việc kiểm tra lãng phí, liên quan đến nhân viên nhà bếp, chế biến và cất trữ, mua sắm, phục vụ và nhiều nội dung khác. [https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food\\_loss\\_prevention\\_options\\_universities\\_august\\_2016.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_universities_august_2016.pdf)

## NGHIÊN CỨU TÌNH HUỐNG DỊCH VỤ ĂN UỐNG CỦA ĐẠI HỌC MASSACHUSETTS AMHERST

Trong nghiên cứu tình huống này, quý vị hãy tìm hiểu cách thức chương trình dịch vụ ăn uống của Đại Học Massachusetts Amherst đã giảm bớt việc phát sinh lãng phí thực phẩm bằng cách chuyển sang ăn uống không dùng khay, cải tiến các kỹ thuật chế biến thực phẩm nhằm giảm lãng phí, bớt thời gian chờ đợi và triển khai biện pháp “dùng bếp nấu đúng lúc”. <https://recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2012/01/UMassCaseStudyFINAL-1A.pdf>

## GIẢM LƯỢNG THỰC PHẨM VÀ BAO BÌ LÃNG PHÍ: HƯỚNG DẪN DÀNH CHO DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ NHÀ HÀNG

Hướng dẫn này do Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường xuất bản sẽ cung cấp các thông tin về việc giảm bớt lãng phí thực phẩm, quyên tặng và

các phương án thay thế cho việc thải bỏ chất thải hữu cơ tại bãi rác. [https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/reducing\\_wasted\\_food\\_pkg\\_tool.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/reducing_wasted_food_pkg_tool.pdf)

## CÁCH GIẢM BỚT LÃNG PHÍ THỰC PHẨM: HƯỚNG DẪN DÀNH CHO DOANH NGHIỆP VÀ TỔ CHỨC Ở MASSACHUSETTS

DỄ  
DẪNG

Hướng dẫn ngăn gọn này do Tiểu Bang Massachusetts soạn thảo, nhưng cũng liên quan đến các doanh nghiệp ở Oregon, sẽ đưa ra lời khuyên để giảm bớt lãng phí trong nhà bếp và rác thải trước nhà, cũng như liên kết với các nguồn tài nguyên hữu ích khác. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.pdf>

## SƠ ĐỒ CẮT TRỪ CHO TỦ LẠNH VÀ TỦ ĐÔNG

DỄ  
DẪNG

Bản gợi ý của FDA sẽ đưa ra các hướng dẫn về việc cắt trừ thực phẩm nhằm giúp quý vị tránh lãng phí thực phẩm do hư hỏng. <https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/ucm109315.pdf>