



TIỆM TẠP HÓA HƯỚNG DẪN NGUỒN LỰC HỖ TRỢ

THÁNG 1/2019

Lãng phí thực phẩm đồng nghĩa với tổn 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 LƯỢNG 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

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 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>

CÁC CÔNG CỤ NGĂN NGỪA VÀ BIỆN PHÁP TỐT NHẤT

NHANH
CHÓNG

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>

NHANH
CHÓNG

MẸO NGĂN NGỪA: CÁC LỰA CHỌN NGĂN NGỪA THẤT THOÁT THỰC PHẨM CHO TIỆM TẠP HÓA

Bản gợi ý 2 trang này của EPA sẽ cung cấp một loạt các ý tưởng ngăn ngừa, bao gồm các mẹo để cất trữ, mua sắm, thiết lập và trưng bày, cùng nhiều nội dung khác. https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_tips_grocerystores_august_2016.pdf

GIẢM LÃNG PHÍ THỰC PHẨM NHỜ THAY ĐỔI CÁCH KHÁCH HÀNG SỬ DỤNG THỰC PHẨM

Xem thử các trang từ 14 đến 21 của hướng dẫn này, "Xem Xét Lại Các Quy Định Bán Lẻ." Trong chương này, quý vị sẽ thấy một loạt các khuyến cáo nhằm thiết lập các phương thức mua sắm và hệ thống mua hàng, thiết lập các biện pháp vận chuyển và xem xét lại thiết kế cơ sở hạ tầng của cửa hàng, tất cả nhằm giúp quý vị giảm bớt lượng thực phẩm lãng phí trong cửa hàng của mình.

<https://furtherwithfood.org/wp-content/uploads/2017/03/Reducing-Food-Waste-by-Changing-the-Way-Consumers-Interact-with-Food.pdf>

HOẠT ĐỘNG CỦA DELHAIZE AMERICA TẠI HOA KỲ: LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TẠI CỬA HÀNG VÀ TRUNG TÂM PHÂN PHỐI

Nghiên cứu tình huống này, do Food Loss and Waste Protocol soạn thảo, sẽ cung cấp bản mô tả về cách thức một công ty siêu thị sử dụng cách tiếp cận của Food Loss and Waste Protocol nhằm đo lường và theo dõi lượng lãng phí thực phẩm của công ty để giúp phát triển các phương pháp giảm lượng thức ăn thừa. https://furtherwithfood.org/wp-content/uploads/2017/07/FLW-Standard_Case-Study_March-2017_DelhaizeAmerica.pdf

