



# NHÀ HÀNG 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 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 mỡ 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>

# ƯỚC TÍNH LÃNG PHÍ VÀ CHI TIÊU CHO CHẤT THẢI

VIDEO

## KIỂM KÊ THỰC PHẨM VÀ THEO DÕI LÃNG PHÍ

NHANH CHÓNG

Quý vị không thể quản lý những gì quý vị không đo lường được và thực phẩm cũng chẳng phải là ngoại lệ. Trong video ngắn này của Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia, Gail Gand mô tả lý do tại sao điều này có ý nghĩa quan trọng tại nhà hàng của quý vị cũng như cách bắt đầu theo dõi việc lãng phí thực phẩm của mình để tiết kiệm hàng ngàn đô-la mỗi năm. <https://www.youtube.com/watch?v=zmC0fOcmDuE>

## ĐO LƯỜNG CHI TIÊU CHO CHẤT THẢI

Xem thử các mẹo này của Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia nhằm theo dõi số tiền quý vị bỏ ra để quản lý chất thải là bao nhiêu. Theo dõi việc chi tiêu cũng có thể giúp quý vị tạo ra một kế hoạch giảm bớt lãng phí

# LẬP THỰC ĐƠN

VIDEO

## VIDEO LẬP THỰC ĐƠN

NHANH CHÓNG

Quý vị muốn giảm bớt lãng phí thực phẩm của nhà hàng nhưng lại lo lắng về việc sửa đổi thực đơn hiện có? Xem thử video này do Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia thực hiện. Trong đó, Marcus Samuelsson, Đầu Bếp Nổi Tiếng, Chopped Judge và Tác Giả, sẽ chia sẻ về việc phát triển bền vững ảnh hưởng đến thực đơn của mình ra sao, cách ông nấu nướng đầy thông minh với “các nguyên liệu phù hợp” và làm thế nào ông khuyến khích các nhân viên giảm tối thiểu việc lãng phí thực phẩm. <https://furtherwithfood.org/resources/reduce-food-waste-maintain-trendy-menu-marcus-samuelsson-red-roosterchoppedauthor/>

và theo dõi tiến triển của mình. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reduce-Waste-Recycle/Measure-Waste-Spending>

## 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/>

# KHUYẾN KHÍCH NHÂN VIÊN THAM GIA

Trao Quyền và Khuyến Khích Nhân Viên với nỗ lực về Sinh Thái.

VIDEO

Khuyến khích nhân viên của quý vị nhằm giúp nhận biết những ý tưởng mới về cách giảm lãng phí trong doanh nghiệp của quý vị.

Xem thử video của Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia này: <https://www.youtube.com/watch?v=WqCSV2ZLH9Q>

# MẸO NGĂN NGỪA

NHANH  
CHÓNG

## CÁC LỰA CHỌN NGĂN NGỪA THẤT THOÁT THỰC PHẨM CHO NHÀ HÀNG

Bản gợi ý hai 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\\_restaurants\\_august\\_2016.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_restaurants_august_2016.pdf)

## GIẢM LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TRONG NHÀ HÀNG CỦA QUÝ VỊ

Trang web Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia này có nhiều nguồn lực giúp quý vị lập kế hoạch và thực hiện các hành động nhằm giảm lãng phí thực phẩm ở nhà hàng của quý vị. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste>

ĐẸ  
DẰNG

## CÁCH GIẢM BỚT LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Hướng dẫn này, được soạn thảo cho các nhà hàng và cơ sở dịch vụ ăn uống ở Massachusetts, nhưng cũng áp dụng được cho các doanh nghiệp ở Oregon, sẽ cung cấp một bản tóm tắt các biện pháp tốt nhất mà quý vị có thể thực hiện trong nhà bếp của mình, cũng như liên kết đến các nguồn tài nguyên hữu ích khác. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.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, quyền 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)

ĐẸ  
DẰNG

## MẸO CẮT TRỪ THỰC PHẨM

Có phải việc cắt trừ không đúng dẫn đến lãng phí thực phẩm tại nhà hàng của quý vị? Xem thử các mẹo cắt trừ này của Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường: [https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-02/documents/smart\\_storage\\_ftgtw\\_2\\_1\\_2016\\_pubnumberadded\\_508\\_v2.pdf](https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-02/documents/smart_storage_ftgtw_2_1_2016_pubnumberadded_508_v2.pdf)

## GIẢM LÃNG PHÍ TRONG NHÀ HÀNG CỦA QUÝ VỊ: SỬ DỤNG DẦU ĂN LÂU HƠN NHỜ KỸ THUẬT NẤU NƯỚNG CHIÊN THÍCH HỢP

VIDEO

Tìm hiểu cách giảm lãng phí khi chiên trong video này của Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia. <https://www.youtube.com/watch?v=h-kBu0uleIU>

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

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>

ĐẸ  
DẰNG

## GIẢM BỚT LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Trang web này—là một phần của “Chương Trình Bảo Tồn” của Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia—bao gồm các mẹo về những biện pháp tốt nhất của nhà hàng, cả cho lượng chất thải trước nhà lẫn sau nhà mà quý vị có thể thực hiện tại doanh nghiệp của mình để giảm bớt lượng thực phẩm bị lãng phí. [http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-\(1\)](http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-(1))

## GIẢM LÃNG PHÍ TRONG NHÀ HÀNG CỦA QUÝ VỊ: TẠO QUY TRÌNH ĐÓNG GÓI TIÊU CHUẨN

VIDEO

Nhà hàng của quý vị có kinh doanh rất nhiều sản phẩm “mang đi” không? Xem thử video này để biết các mẹo hữu ích về cách thức các quy trình đóng gói có thể giảm bớt lãng phí ra sao. <https://www.youtube.com/watch?v=s8Ba4m1IE50>