



Выброшенные продукты — это выброшенные деньги. Ежегодно предприятия общественного питания в США теряют 57 миллиардов долларов из-за пищевых отходов. Есть и хорошая новость: ваша компания может предпринять простые, но эффективные шаги, чтобы сократить объем этих отходов. Результаты исследований показывают, что почти все коммерческие предприятия, которые пытаются сократить объемы пищевых отходов с помощью количественной оценки, обучения сотрудников и внедрения передовых методик на кухне, добиваются рентабельности вложений. Посмотрите ресурсы, приведенные в этом справочнике, и узнайте, сколько денег вы можете сэкономить.

СПРАВОЧНИК РЕСУРСОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ЯНВАРЬ 2019



ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

РУКОВОДСТВО ПО ПРОВЕДЕНИЮ КОЛИЧЕСТВЕННОЙ ОЦЕНКИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ И АНАЛИЗУ ЕЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Это руководство, разработанное агентством по охране окружающей среды, содержит подробные пошаговые инструкции о том, как провести комплексную количественную оценку пищевых отходов и проанализировать полученные результаты. https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/r5_fd_wste_guidebk_020615.pdf

ИНСТРУМЕНТ, ПОМОГАЮЩИЙ ПРЕДОТВРАЩАТЬ ОБРАЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ И ОТХОДОВ УПАКОВКИ

Чтобы внести существенные улучшения, нужно собрать информацию о причинах образования отходов, таких как чрезмерное или неправильное приготовление пищи. Предприятия общественного питания могут воспользоваться этим инструментом, разработанным агентством США по охране окружающей среды (EPA), для отслеживания ежедневных объемов, типов и причин образования пищевых отходов и отходов упаковки. После ввода информации инструмент, помогающий предотвратить образование пищевых отходов и отходов упаковки, автоматически создает графики и сводные данные, которые позволяют определить закономерности образования отходов. На основании этих закономерностей предприятие может внести стратегические улучшения в методы своей работы, чтобы максимально сократить отходы и повысить экономию. Примечание: после перехода по ссылке на инструмент выберите «Сохранить» вместо «Открыть», чтобы ваш браузер открыл этот инструмент с помощью правильной программы. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#packaging>

Если вы хотите более детально отслеживать объемы, типы и источники образования пищевых отходов и отходов упаковки,

посмотрите эти ресурсы на веб-сайте агентства США по охране окружающей среды: <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/resources-assessing-wasted-food>

БУМАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ДЛЯ ОТСЛЕЖИВАНИЯ ОТХОДОВ

просто

Вам удобнее отслеживать пищевые отходы с помощью бумажного журнала? Агентство EPA подготовило такой документ в формате PDF. Его можно загрузить по этой ссылке: <https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/food-waste-log.pdf>

КАЛЬКУЛЯТОР ЗАТРАТ НА УТИЛИЗАЦИЮ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Калькулятор затрат на утилизацию пищевых отходов (1 стр., 586 Кб) позволяет рассчитать выгоду альтернативных способов утилизации, включая превентивное сокращение объемов отходов, благоворительную раздачу еды, изготовление компоста и переработку для изготовления кулинарного жира. Функции калькулятора:

- разработка альтернативных методов утилизации на основании характеристик пищевых отходов, доступных способов не выбрасывать их вместе с другим мусором и личных предпочтений;
- сравнение расчетных затрат на утилизацию с альтернативными вариантами.

Результаты использования этого калькулятора показывают, что утилизация отходов с соблюдением принципов экологической и социальной ответственности приносит выгоду для многих предприятий и видов отходов. Чем больше вам известно о текущих затратах на утилизацию, тем точнее расчеты калькулятора. При этом для многих переменных предусмотрены стандартные значения. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#calculator>

РУКОВОДСТВО ПО КОЛИЧЕСТВЕННОЙ ОЦЕНКЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

На этом веб-сайте размещены полезные инструменты, призванные помочь вашей компании определить количество пищевых отходов, которое у вас образуется. Помимо общей информации

там представлены специальные руководства для супермаркетов и продуктовых магазинов, ресторанов, колледжей и университетов, больниц и отелей.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕВЕНТИВНЫМ МЕРАМ



ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ СОКРАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В УНИВЕРСИТЕТАХ

В этой подборке рекомендаций на двух страницах, подготовленной агентством EPA, предлагается ряд превентивных мер, в том числе советы по проведению аудита отходов, привлечению к участию персонала, занятого на кухне, а также по приготовлению, хранению, закупке и подаче. https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_universities_august_2016.pdf

ИСТОРИЯ УСПЕХА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В АМХЕРТСКОМ МАССАЧУСЕТСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ

Вы можете узнать, как с помощью программы организации питания в Амхертском массачусетском университете удалось сократить объем образования пищевых отходов благодаря отказу от использования подносов, сокращению количества очистков и обрезков, уменьшению времени ожидания в очереди и использованию оборудования, позволяющего готовить пищу точно в срок. <https://recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2012/01/UMassCaseStudyFINAL-1A.pdf>

СОКРАЩЕНИЕ ОБЪЕМОВ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ И ОТХОДОВ УПАКОВКИ: РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ДРУГИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В этом руководстве, опубликованном агентством США по охране окружающей среды, содержится информация по сокращению

объемов пищевых отходов, благотворительной раздаче еды и способам не выбрасывать органические отходы вместе с другим мусором. https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/reducing_wasted_food_pkg_tool.pdf



КАК СОКРАТИТЬ ОБЪЕМЫ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ: РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ И УЧРЕЖДЕНИЙ ШТАТА МАССАЧУСЕТС

В этом кратком руководстве, подготовленном для штата Массачусетс, но в равной степени применимом и в штате Орегон, предлагаются рекомендации по сокращению отходов, образующихся на кухне и в зале ресторана, а также ссылки на другие полезные ресурсы. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.pdf>



СРОКИ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ КАМЕРАХ

В этом сборнике рекомендаций по правильному хранению, подготовленном агентством FDA, содержится информация, которая поможет вам избежать порчи продуктов питания. <https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/ucm109315.pdf>