



Tiết kiệm tiền bạc. Bảo tồn tài nguyên. Tiên phong dẫn dắt.



Hãy chung tay cùng các doanh nghiệp khác của Oregon tham gia giải pháp ngăn chặn lãng phí thực phẩm.

Một sự thật mà ít người biết, mỗi năm có khoảng 25 đến 40 phần trăm tổng số lượng thực phẩm được sản xuất hoặc nhập khẩu để tiêu thụ ở Hoa Kỳ chẳng bao giờ được sử dụng. Số lượng này vào khoảng 63 triệu tấn thực phẩm bị lãng phí. Trong số thực phẩm đó, 40 phần trăm được ước tính đến từ các doanh nghiệp phục vụ người tiêu dùng trực tiếp—từ các doanh nghiệp như của quý vị. Và việc lãng phí thực phẩm đó đồng nghĩa với tổn kém tiền bạc, theo một số ước tính lên đến 57 tỷ đô-la Mỹ mỗi năm cho các doanh nghiệp tại Hoa Kỳ.

Điều đáng mừng là việc giảm bớt lượng lãng phí chẳng hề khó khăn và thực sự rất đáng giá.

Nhiều nghiên cứu cho thấy rằng gần như tất cả các doanh nghiệp đều cố gắng giảm thiểu lãng phí thực phẩm thông qua việc đo lường lượng lãng phí thực phẩm và đào tạo nhân viên. Qua đó các biện pháp ngăn ngừa lãng phí đã mang lại mức doanh lợi đầu tư khả quan. Hơn phân nửa số doanh nghiệp được nghiên cứu đã đạt được 1,400% mức doanh lợi đầu tư – tương đương 14 đô-la lợi tức trên mỗi đô-la bỏ ra đầu tư. Chỉ cần bốn bước đơn giản để tham gia chiến dịch này cùng những doanh nghiệp khác tại Oregon.

4 BƯỚC TIẾT KIỆM TIỀN BẠC



Thử hình dung quý vị đang lãng phí thực phẩm ở những khâu nào và việc đó khiến quý vị tiêu tốn bao nhiêu. Có phải do thực phẩm hư hỏng, do quá trình chế biến hay thức ăn thừa trên đĩa? Hãy xem thử các công cụ đo lường đơn giản của chúng tôi để bắt đầu tiến hành thử thách đo lường trong một tuần.



Khuyến khích tất cả nhân viên nhận biết và thực hiện những thay đổi nhỏ về cách thức hoạt động kinh doanh của quý vị. Thay đổi về quy trình mua sắm, cất trữ, chế biến thực phẩm, đào tạo, quản lý hàng tồn kho, hoặc những quy định bán hàng có thể tiết kiệm tiền bạc và bớt lãng phí thực phẩm.



Một khi quý vị đã biết được lượng thực phẩm lãng phí của mình đến từ đâu, hãy tìm những biện pháp phù hợp với quý vị. Hướng dẫn về chiến dịch Lãng Phí Thực Phẩm, Tốn Kém Tiền Bạc sẽ cung cấp các giải pháp đơn giản theo từng bước.



Ghi chép theo dõi những tiến bộ của quý vị qua việc theo dõi mua hàng và lượng lãng phí, quý vị có thể biết được mình đã tiết kiệm được bao nhiêu. Chắc hẳn quý vị sẽ rất ngạc nhiên!

NHỜ TIẾT KIEM TIỀN BẠC, QUÝ VỊ SẼ GIẢI QUYẾT ĐƯỢC MỘT VẤN ĐỀ LỚN HƠN.

Trong lúc việc giảm bớt thực phẩm bị lãng phí sẽ cải thiện lợi nhuận của quý vị, những thay đổi nhỏ trong doanh nghiệp của quý vị có thể dẫn đến những chuyển biến lớn lao trong việc giải quyết vấn đề môi trường, kinh tế và xã hội quan trọng này, vốn ảnh hưởng đến cư dân Oregon và các thế hệ sắp tới.

Thông Tin Cần Biết



Tại Hoa Kỳ, mỗi năm có gần 218 tỷ đô-la Mỹ—gần bằng toàn bộ GDP của Oregon—được chi tiêu để trồng trọt, chế biến và chuẩn bị cho những thực phẩm chẳng bao giờ được dùng đến.



Một phần sáu cư dân sống ở Oregon vẫn chưa có đủ thực phẩm hàng ngày.



Hai phần trăm năng lượng sử dụng ở Hoa Kỳ được dành cho việc trồng trọt, sản xuất, vận chuyển, đông lạnh và nấu nướng những loại thức ăn mà chẳng bao giờ được dùng tới, tương đương với lượng điện đủ để cung cấp năng lượng cho tất cả các ngôi nhà ở Oregon trong vòng 30 năm tới.



Hai mươi lăm phần trăm lượng cung cấp nước ngọt ở Hoa Kỳ được dùng để sản xuất các loại thực phẩm chẳng bao giờ được mọi người dùng đến.



Thực phẩm đóng góp tới 15 phần trăm lượng phát thải khí nhà kính dựa trên lượng tiêu thụ của Oregon. Chỉ riêng việc chúng ta dùng xe hơi cũng đã đóng góp nhiều hơn vào lượng khí thải cacbon của Oregon.



QUÝ VỊ CÓ BIẾT?

Chi phí thực sự của lượng thực phẩm bị lãng phí cho một doanh nghiệp gấp **10-20 lần** chi phí của việc thải bỏ lượng vứt đi đó

4% đến 10% lượng thực phẩm đã mua bị vứt bỏ trước khi lên được đĩa ăn của khách hàng

Chi phí thực phẩm chiếm từ **28% đến 35%** tổng doanh thu của nhà hàng

17% các bữa ăn bị bỏ lại thừa mứa bởi khách ăn

HƯỚNG DẪN NGUỒN LỰC HỖ TRỢ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TỐN KÉM TIỀN BẠC

Bộ Chất Lượng Môi Trường Oregon đã lập nên bản hướng dẫn nguồn lực hỗ trợ nhằm giúp quý vị đo lường, nhận biết và giải quyết những thách thức về lãng phí thực phẩm. Bản hướng dẫn này được thiết kế dành cho tất cả các loại hình và quy mô doanh nghiệp.

<https://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-vn.aspx>

Hãy chung tay cùng các doanh nghiệp khác của Oregon tham gia giải pháp ngăn chặn lãng phí thực phẩm. Tiết kiệm tiền bạc. Bảo tồn tài nguyên. Tiên phong dẫn đầu.

Truy cập <https://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-vn.aspx> để biết thêm thông tin