



СПРАВОЧНИК РЕСУРСОВ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

ЯНВАРЬ 2019

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.



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



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, благотворительную 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>

ОЦЕНКА ОБЪЕМОВ ОТХОДОВ И ЗАТРАТ НА ИХ УТИЛИЗАЦИЮ

ВИДЕО

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ОТСЛЕЖИВАНИЕ ОТХОДОВ

БЫСТРО

Невозможно контролировать то, что не измеряется, и продукты питания не исключение. В этом коротком видеоролике, снятом Национальной ассоциацией ресторанов, Гейл Ганд рассказывает, как начать отслеживание пищевых отходов, которое позволит сэкономить тысячи долларов в год, и почему это так важно для ресторана. <https://www.youtube.com/watch?v=zmC0fOcmDuE>

ОЦЕНКА ЗАТРАТ НА УТИЛИЗАЦИЮ ОТХОДОВ

Воспользуйтесь рекомендациями Национальной ассоциации ресторанов по отслеживанию затрат на утилизацию отходов. Отслеживание затрат поможет создать план сокращения отходов

ПЛАНИРОВАНИЕ МЕНЮ

ВИДЕО

ВИДЕОРОЛИК О ПЛАНИРОВАНИИ МЕНЮ

БЫСТРО

Хотите сократить пищевые отходы в ресторане, но боитесь, что это ухудшит меню? Посмотрите это видео, снятое Национальной ассоциацией ресторанов. В нем знаменитый шеф-повар Маркус Самуэльсон, писатель и судья в телешоу Chopped (На куски), рассказывает о том, как он учитывает в меню принципы устойчивого развития, экономно готовит из «хороших продуктов» и привлекает персонал к участию в сокращении пищевых отходов. <https://furtherwithfood.org/resources/reduce-food-waste-maintain-trendy-menu-marcus-samuelsson-red-roosterchoppedauthor/>

и контролировать ход его выполнения. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reduce-Waste-Recycle/Measure-Waste-Spending>

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/>

ПРИВЛЕЧЕНИЕ К УЧАСТИЮ СОТРУДНИКОВ

Привлекайте персонал к участию в программах рационального использования и предоставляйте сотрудникам возможность проявить себя. Стимулируйте их искать новые пути сокращать отходы в вашей компании. Посмотрите это видео от Национальной ассоциации ресторанов: <https://www.youtube.com/watch?v=WqCSV2ZLH9Q>

ВИДЕО

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕВЕНТИВНЫМ МЕРАМ

БЫСТРО

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ СОКРАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В РЕСТОРАНАХ

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_restaurants_august_2016.pdf

СОКРАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В РЕСТОРАНЕ

На веб-сайте Национальной ассоциации ресторанов вы найдете ресурсы, которые помогут вам спланировать и провести мероприятия по сокращению пищевых отходов в вашем ресторане. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste>

БЫСТРО

КАК СОКРАТИТЬ ОБЪЕМЫ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

В этом руководстве, разработанном для ресторанов и других предприятий общественного питания штата Массачусетс, но в равной степени применимом и к компаниям в Орегоне, предлагается подборка простых передовых методик, которые вы можете внедрить у себя на кухне, а также ссылки на другие полезные ресурсы. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.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

ПРОСТО

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Неправильное хранение — одна из причин образования пищевых отходов в вашем ресторане? Прочитайте эти рекомендации по хранению, разработанные агентством по охране окружающей среды: https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-02/documents/smart_storage_ftgtw_2_1_2016_pubnumberadded_508_v2.pdf

ВИДЕО

СОКРАЩЕНИЕ ОТХОДОВ В РЕСТОРАНЕ: ПРАВИЛЬНЫЕ МЕТОДИКИ ЖАРКИ ПРОДЛЯЮТ СРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА

Узнайте, как сократить количество отходов при жарке, в этом видео от Национальной ассоциации ресторанов. <https://www.youtube.com/watch?v=h-kBu0uleIU>

ПРОСТО

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/FoodbornellnessContaminants/ucm109315.pdf>

СОКРАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

На этом веб-сайте — входящем в программу рационального использования Национальной ассоциации ресторанов — вас ждут рекомендации по передовым методикам работы в зале и на кухне ресторана, которые вы можете внедрить для сокращения пищевых отходов. [http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-\(1\)](http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-(1))

ВИДЕО

СОКРАЩЕНИЕ ОТХОДОВ В РЕСТОРАНЕ: СОЗДАНИЕ СТАНДАРТНОЙ ПРОЦЕДУРЫ УПАКОВКИ

Много ли ваш ресторан продает на вынос? Посмотрите это видео и узнайте, как процедура упаковки может сократить количество отходов. <https://www.youtube.com/watch?v=s8Ba4m1IE50>