



СПРАВОЧНИК РЕСУРСОВ ДЛЯ ПРОДУКТОВЫХ МАГАЗИНОВ

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>

ПРЕВЕНТИВНЫЕ МЕРЫ И ПЕРЕДОВЫЕ МЕТОДИКИ

БЫСТРО

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>

БЫСТРО

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕВЕНТИВНЫМ МЕРАМ: ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ СОКРАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В ПРОДУКТОВЫХ МАГАЗИНАХ

В этой подборке рекомендаций на двух страницах, подготовленной агентством EPA, предлагается ряд превентивных мер, в том числе советы по хранению, закупке, расположению и раскладке. https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_tips_grocerystores_august_2016.pdf

СОКРАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ С ПОМОЩЬЮ НОВЫХ СПОСОБОВ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ С ПРОДУКТАМИ

Прочтите раздел Rethinking Retail Practices (Новые подходы в розничной торговле), содержащийся на страницах 14–21 данного руководства. В этом разделе вы найдете широкий спектр рекомендаций по методикам и системам закупок, способам транспортировки и новым подходам к организации инфраструктуры магазина, призванным помочь в сокращении пищевых отходов. <https://furtherwithfood.org/wp-content/uploads/2017/03/Reducing-Food-Waste-by-Changing-the-Way-Consumers-Interact-with-Food.pdf>

ПРЕДПРИЯТИЯ DELHAIZE AMERICA В США: ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ В МАГАЗИНАХ И РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРАХ

В этой истории успеха вы сможете узнать, как сеть супермаркетов Delhaize America использовала подход, предлагаемый в инициативе «Протокол сокращения потерь продуктов питания и пищевых отходов», для количественной оценки и отслеживания пищевых отходов, чтобы разработать принципы уменьшения их объема. https://furtherwithfood.org/wp-content/uploads/2017/07/FLW-Standard_Case-Study_March-2017_DelhaizeAmerica.pdf

