

Lựa chọn đồ dùng phục vụ ăn uống sử dụng một lần

Có nhiều điều cần cân nhắc khi lựa chọn đồ dùng phục vụ ăn uống sử dụng một lần rồi vứt bỏ để mua cho nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh thực phẩm khác của quý vị, bao gồm cả chi phí và tác động môi trường của chính các sản phẩm đó.

Không có sản phẩm phục vụ dùng một lần nào “tốt nhất” xét trên quan điểm môi trường. Tác động môi trường của mỗi sản phẩm là khác nhau, tùy thuộc vào chất liệu, cách sản xuất, đóng gói và vận chuyển cũng như những gì xảy ra sau khi sử dụng.

ĐỒ DÙNG PHỤC VỤ ĂN UỐNG SỬ DỤNG MỘT LẦN LÀ GÌ? Cốc, đĩa, hộp đựng kiểu vỏ sò (clamshells), dao kéo, cốc và túi đựng khẩu phần dùng để sử dụng một lần rồi vứt bỏ.

Nội dung tái chế: cân bằng chi phí và tác động môi trường

Các đối tác của tổ chức Food Waste Stops With Me khuyến khích quý vị nên sử dụng các sản phẩm làm từ vật liệu tái chế--tỷ lệ vật liệu tái chế sau khi tiêu thụ càng cao thì càng tốt.

Có thể phân hủy hữu cơ: một chuyến đi tốn kém đến bãi chôn lấp rác

Mặc dù bao bì và thông tin tiếp thị nói rằng có thể phân hủy hữu cơ, phân hủy sinh học hoặc làm từ thực vật, **không có thương hiệu đồ dùng phục vụ ăn uống có thể phân hủy nào được phép sử dụng trong hệ thống tái chế hoặc phân hủy của Oregon.** Các nhà sản xuất phân trộn ở Oregon sẽ không chấp nhận vật liệu này vì nó làm ô nhiễm sản phẩm phân trộn cuối cùng của họ. Ở Oregon, đồ dùng phục vụ có thể phân hủy được sẽ được đưa vào bãi chôn lấp rác cùng với đồ dùng phục vụ bằng nhựa.

Hãy tìm hiểu thêm về cách quý vị có thể giảm bớt thực phẩm bị lãng phí.

FoodWasteStopsWithMe.org

Điều đó có nghĩa là các doanh nghiệp có thể phải trả nhiều tiền hơn cho các đồ dùng phục vụ ăn uống có thể phân hủy vì nhận thức rằng nó tốt hơn cho môi trường. Đồ dùng phục vụ ăn uống có thể phân hủy hữu cơ (compostable) sẽ không bị phân hủy ở bãi chôn lấp rác, ngay cả khi thông tin tiếp thị cho biết nó có thể phân hủy được.

Giảm lãng phí trong suốt quá trình hoạt động kinh doanh của quý vị

Cuối cùng, có rất nhiều điều một doanh nghiệp có thể làm để giảm tác động tổng thể trên môi trường, bao gồm việc giảm bớt mức lãng phí thực phẩm và sử dụng bát đĩa có thể tái sử dụng thay vì dùng một lần rồi vứt đi. Để kết nối với các nguồn lực ngăn ngừa rác thải tại địa phương của quý vị, hãy truy cập trang mạng foodwastestopswithme.org hoặc gọi 503-234-3000.

DÙNG VẬT DỤNG TÁI SỬ DỤNG ĐỂ PHỤC VỤ BỮA ĂN TRONG MÙA DỊCH COVID-19

Các nhà hàng phải đối phó với nhiều quy định mới và các biện pháp thực hành tốt nhất để duy trì dịch vụ ăn uống an toàn trong lúc và sau đại dịch COVID-19. Các hướng dẫn của tiểu bang về việc mở cửa lại nhà hàng *không yêu cầu sử dụng đồ dùng phục vụ ăn uống sử dụng một lần* cho dịch vụ ăn uống tại chỗ.

Để biết thêm thông tin

Để tìm hiểu thêm về bao bì có thể phân hủy, bát đĩa lâu bền và việc phân tích chu kỳ tồn tại của bao bì dịch vụ thực phẩm, hãy truy cập trang mạng:

www.oregonmetro.gov/serviceware