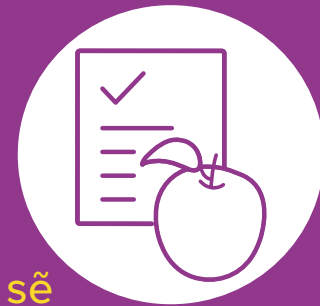


Cách theo dõi chất thải thực phẩm trong nhà bếp của quý vị



Biết được quý vị đang lãng phí bao nhiêu thực phẩm sẽ tạo cơ hội tiết kiệm chi phí và ngăn ngừa lãng phí.

TẠI SAO CẦN THEO DÕI?

Thiết lập hệ thống theo dõi sự lãng phí thực phẩm là bước đầu tiên để hiểu được loại thực phẩm nào có thể bị lãng phí và lý do tại sao. Thông tin thu thập được từ quá trình theo dõi sẽ giúp quý vị nhận định cách ngăn ngừa lãng phí có thể tạo ra sự khác biệt lớn nhất trong chi phí thực phẩm tổng thể và cam kết cho sự bền vững của doanh nghiệp quý vị. Hệ thống theo dõi liên tục đặt ra một mức cơ bản và hiển thị tiến độ khi quý vị bắt đầu các biện pháp ngăn ngừa sự lãng phí thực phẩm.

Hãy bắt đầu

- Nhận định các lĩnh vực nơi có thể tạo ra sự lãng phí thực phẩm trong giai đoạn trước khi phục vụ (khâu chuẩn bị, giai đoạn nấu nướng nóng và lạnh).
- Xác định số lượng và kích thước các thùng đựng mà quý vị cần. Thùng nhỏ hơn hoặc thùng Cambros trong suốt có thể giúp nhận dạng đồ vật trong thùng dễ dàng hơn.
- Dán nhãn thùng để cho biết quý vị muốn tách biệt chất thải thực phẩm như thế nào. Chúng tôi khuyên quý vị nên bắt đầu với thùng có nhãn Trước khi Phục vụ (Pre-Service). Quý vị cũng có thể tách biệt chất thải theo loại thực phẩm (ví dụ: thịt thái bỏ, rau vụn) hoặc tách biệt chất thải theo lý do thất thoát (ví dụ: sản xuất quá mức, hết hạn). Cách thức quý vị chọn việc tách biệt rác thải có thể cung cấp cho quý vị những manh mối khác nhau về các nguồn rác thải điển hình của quý vị. Quý vị cần biết những loại thực phẩm nào bị lãng phí và lý do tại sao để đưa ra chiến lược cắt giảm.
- Sao chép tờ theo dõi được cung cấp và dán một tờ gần mỗi thùng bằng bút đánh dấu.



Huấn luyện nhân viên

- Thông báo cho nhân viên biết rằng quý vị sắp bắt đầu đo lường khối lượng chất thải thực phẩm và chia sẻ tài liệu phát tay này với họ. Hãy cân nhắc việc in trang 4 của tài liệu phát tay này để dán trong phòng nghỉ giải lao hoặc bên cạnh tờ theo dõi để nhân viên được nhắc nhở cách theo dõi chất thải lãng phí.
- Cho họ xem các thùng, giải thích nơi chúng sẽ được đặt.
- Hãy nói rõ rằng tất cả rác thải thực phẩm trước khi phục vụ sẽ được tách biệt và thu gom vào các thùng rác được chỉ định.
- Yêu cầu nhân viên phụ trách việc đổ thức ăn thừa vào thùng điền vào tờ theo dõi mỗi lần. Nhấn mạnh rằng điều quan trọng là phải ghi lại mức độ đầy của thùng và ghi lại mức độ đầy của thùng, ghi lại những thực phẩm đã được thu thập và lý do thực phẩm bị lãng phí. Ví dụ về các lý do thất thoát bao gồm: *lãng phí trong khi cắt xén, sản xuất quá mức, hư hỏng, hết hạn/quá ngày, bị cháy/nhiễm bẩn, bị rơi rớt, thiết bị hư hỏng.*
- Thu hút nhân viên của quý vị thảo luận về cách tốt nhất để mô tả lý do thất thoát thực phẩm trong nhà bếp của quý vị.

Theo dõi chất thải

- Đặt các thùng chứa có dán nhãn và các tờ theo dõi ở mỗi vị trí mà quý vị sẽ thu gom rác thải thực phẩm, chẳng hạn như khâu chuẩn bị, hố đựng bát đĩa, v.v.
- Ghi lại thông tin vào tờ theo dõi mỗi lần đổ thực phẩm lãng phí vào thùng rác. Kiểm tra với nhân viên và trả lời bất kỳ câu hỏi nào trong vài tuần đầu theo dõi.

Hệ thống Theo dõi việc Lãng phí Thực phẩm (Food Waste Tracker)

Chất thải trước khi phục vụ ăn uống

VỊ TRÍ THÙNG: _____

LOẠI THÙNG VÀ KÍCH THƯỚC: _____
(Ví dụ: thùng xô 5 gallon, bồn chứa 2 gallon)

NGÀY	THỜI GIAN	TÊN VIẾT TẮT	KHỐI LƯỢNG HOẶC TRONG LƯỢNG ƯỚC TÍNH	LOẠI THỨC ĂN	NGUYÊN NHÂN THẤT THOÁT THỨC ĂN
Ví dụ: 13/4	11:00 sáng	DH	6 cân Anh.	ức gà	hư hỏng trong kho giữ lạnh

CHẤT THẢI SAU KHI KHÁCH HÀNG TIÊU THỤ

Khi nhóm của quý vị đã thoải mái theo dõi chất thải trước khi phục vụ, quý vị có thể muốn bắt đầu theo dõi chất thải sau khi phục vụ, tức là thức ăn thừa sau khi đã được phục vụ cho khách hàng. Loại lãng phí này góp phần lớn nhất vào lượng thức ăn bị lãng phí trong các nhà hàng. Đặt các thùng thu gom trong hố đựng bát đĩa và ở những khu vực khác nơi các đĩa thức ăn của khách hàng được cạo vét. Ví dụ: thức ăn thừa thải trên đĩa ăn của khách hàng chủ yếu là khoai tây chiên và nước sốt.

Tách biệt thực phẩm thừa bị vất bỏ sau khi phục vụ với rác thải thực phẩm trước khi phục vụ. Yêu cầu nhân viên theo dõi tình trạng lãng phí thực phẩm sau khi tiêu thụ ghi vào nhật ký bằng giấy và ghi chú những nhận xét.

Hiểu rõ hơn về chất thải sau khi tiêu thụ có thể giúp quý vị xác định các cơ hội phòng ngừa, chẳng hạn như xem xét lại kích cỡ khẩu phần ăn.



Phân tích và sử dụng dữ liệu

Sử dụng dữ liệu để bắt đầu cuộc thảo luận và đưa ra ý tưởng cho nhân viên về cách ngăn ngừa lãng phí. Các phương pháp được đề xuất để phân tích dữ liệu của quý vị bao gồm:

- Kiểm đếm tổng trọng lượng hoặc số ga-lông thực phẩm lãng phí trong một tuần và quy đổi thành trọng lượng thực phẩm lãng phí bằng cách sử dụng bảng dưới đây.

Ví dụ:

Tổng khối lượng thực phẩm trước khi phục vụ hàng tuần:
8 ga-lông / lít Anh / lít (khoanh tròn một)

X 3.8 cân Anh* =

X 30.4 cân Anh

- Chia tổng số bữa ăn trong một tuần cho tổng số cân Anh (pound) thực phẩm lãng phí được thu gom để xác định bao nhiêu thực phẩm bị lãng phí trên mỗi bữa ăn.

Ví dụ:

Trọng lượng thực phẩm lãng phí (cân Anh): 100

/ 80 Số bữa ăn =

1.25 trọng lượng mỗi bữa ăn (cân Anh)

- Tính toán chi phí cho mỗi cân Anh thực phẩm bị lãng phí. Nếu quý vị không biết chi phí cho mỗi cân Anh của các loại thực phẩm, quý vị có thể sử dụng con số \$1,17 USD, tức là chi phí trung bình được ước tính cho mỗi cân Anh (lbs) của tất cả các loại thực phẩm. Đối với các thực phẩm đắt giá hơn, quý vị có thể sử dụng giá trung bình thực tế cho mỗi cân Anh để có cái nhìn chính xác nhất về số tiền quý vị có thể tiết kiệm thông qua việc ngăn ngừa lãng phí.

Ví dụ:

Trọng lượng thực phẩm lãng phí (cân Anh): 100

X \$1,17 Chi phí mỗi cân Anh* =

\$117 chi phí thực phẩm lãng phí

- Khi quý vị đã xác định được chi phí của thực phẩm bị lãng phí, quý vị có thể so sánh chi phí đó với chi phí mua hoặc bán thực phẩm. Hãy hỏi một chuyên gia giảm thiểu chất thải tại địa phương của quý vị để có **Bảng tính Phân tích Thực phẩm Lãng phí** (Food Waste Analysis Spreadsheet) trong đó cung cấp các hướng dẫn và công thức phân tích chi tiết hơn.

Dành cho Nhân viên



Cạo vét

Tất cả rác thải thực phẩm trước khi phục vụ phải được tách biệt và thu gom vào các thùng rác được chỉ định.

Đặt các thùng chứa ở mỗi vị trí mà quý vị sẽ thu gom rác thải thực phẩm, chẳng hạn như hố đựng bát đĩa, khâu chuẩn bị, v.v.



Theo dõi

Nhân viên chịu trách nhiệm đổ thực phẩm lãng phí vào thùng nên điền vào tờ theo dõi mỗi lần thực phẩm lãng phí được vất bỏ vào thùng.

Điều quan trọng là phải ghi lại tổng trọng lượng hoặc khối lượng và ghi lại mọi nhận xét về loại thực phẩm nào đã được thu thập và tại sao lại có thể đã bị lãng phí.



Đổ vất và Rửa sạch

Đổ thực phẩm lãng phí đi sau khi ghi nó vào tờ theo dõi.

Đảm bảo rằng các thùng đựng được làm sạch theo quy trình của quý vị và trả các thùng này về những vị trí hữu ích của chúng.



Chia sẻ

Chia sẻ những gì quý vị đang học hỏi với nhóm và người quản lý của mình, điều này sẽ giúp mọi người hiểu những gì đang bị lãng phí và cách ngăn ngừa sự lãng phí.

NGUYÊN NHÂN THẤT THOÁT THỰC PHẨM:

Cắt xén thực phẩm lãng phí: Thực phẩm bị cắt bỏ hoặc cắt xén vì không ăn được hoặc không được sử dụng cho các món ăn trong thực đơn. Ví dụ: Vô dưa hấu và cuống dâu tây đã bị loại bỏ và không được phục vụ trong búp-phê trái cây.

Sản xuất quá mức: Thức ăn đã được chuẩn bị nhưng chưa được phục vụ và không thể lưu trữ hoặc tái sử dụng. Ví dụ: Cháo trứng đã được chuẩn bị sẵn cho bữa ăn búp-phê nhưng không cần thiết.

Hư hỏng: Thực phẩm bị ôi thiu hoặc hư hỏng trước khi được sử dụng. Ví dụ: Những quả mọng bị mốc trước khi sử dụng.

Đã hết hạn/quá ngày: Thực phẩm đã được chuẩn bị sẵn nhưng không được sử dụng theo dự định. Ví dụ: Súp dư thừa đã được ghi ngày tháng và được lưu trữ trong kho giữ lạnh nhưng không được sử dụng trước ngày hết hạn.

Bị đốt cháy/bị ô nhiễm: Thực phẩm không thể sử dụng được vì nấu nướng không đúng cách hoặc bị nhiễm bẩn. Ví dụ: Món tráng miệng đã được nấu quá chín và không đạt tiêu chuẩn về chất lượng.

Rơi rớt: Thực phẩm bị rơi rớt hoặc xử lý không đúng cách trước khi đến tay khách hàng. Ví dụ: Khoai tây rơi xuống sàn khi đang bày đĩa.

Thiết bị hư hỏng: Thức ăn bị lãng phí do thiết bị hư hỏng hoặc mất điện. Ví dụ: Thiết bị giữ lạnh bị mất điện qua đêm và mãi đến sáng hôm sau nhân viên mới phát hiện ra.

Hệ thống Theo dõi việc Lãng phí Thực phẩm (Food Waste Tracker)

Chất thải trước khi phục vụ ăn uống

VỊ TRÍ THÙNG: _____

LOẠI THÙNG VÀ KÍCH THƯỚC: _____

(Ví dụ: thùng xô 5 ga-lông, bồn chứa 2 ga-lông)

NGÀY	THỜI GIAN	TÊN VIẾT TẮT	KHỐI LƯỢNG HOẶC TRỌNG LƯỢNG ƯỚC TÍNH	LOẠI THỨC ĂN	NGUYÊN NHÂN THẤT THOÁT THỨC ĂN
Ví dụ: 13/4	11:00 sáng	DH	6 cân Anh.	ức gà	hư hỏng trong kho giữ lạnh

TỔNG CỘNG:
(GA-LÔNG HOẶC CÂN ANH)

Nguyên nhân gây lãng phí thực phẩm:
Lãng phí khi cất xén, sản xuất quá mức, hư hỏng, hết hạn/ quá ngày, bị ô nhiễm/cháy, bị rơi rớt, thiết bị hư hỏng

TẤT CẢ RÁC THẢI THỰC PHẨM PHẢI ĐƯỢC TÁCH BIỆT VÀ THU GOM VÀO THÙNG RÁC ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH.

Nhân viên chịu trách nhiệm đổ thực phẩm lãng phí vào thùng nên điền vào tờ theo dõi mỗi lần thực phẩm lãng phí được vất bỏ vào thùng.