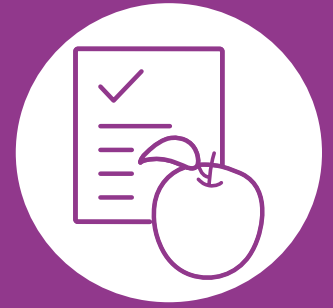


Порядок отслеживания пищевых отходов на кухне



Знание того, сколько продуктов утилизируется как отходы, открывает вам возможность для экономии средств и предотвращения отходов.

ЗАЧЕМ ОТСЛЕЖИВАТЬ?

Создание системы отслеживания пищевых отходов – это первый шаг к пониманию того, какие продукты могут утилизироваться как отходы и почему. Информация, полученная в результате отслеживания, поможет вам определить, как предотвращение отходов может существенно повлиять на общие расходы на продукты и на приверженность вашего предприятия принципам устойчивого развития. Постоянная система отслеживания определяет базовые показатели и демонстрирует прогресс по мере того, как вы предпринимаете шаги по предотвращению пищевых отходов.

Начало

- Определите места, где могут образовываться пищевые отходы перед подачей продуктов на стол (станции подготовки, линия для приготовления горячих и холодных блюд).
- Определите, сколько вам требуется контейнеров и какого размера. Маленькие контейнеры или прозрачные контейнеры марки Cambros могут облегчить распознавание блюд в емкостях.
- Промаркируйте емкости, чтобы указать, как вы предпочитаете разделять пищевые отходы. Мы рекомендуем начать с бака с надписью Pre-Service (до подачи на стол). Вы также можете разделить отходы по продуктам питания (например, мясные отходы, овощная обрезка) или разделить отходы по причине их утилизации (например, перепроизводство, просроченные). Выбранный вами способ разделения отходов может предоставить вам различные подсказки о частых источниках отходов. Вам необходимо знать, какие продукты питания выбрасываются впустую и почему, чтобы разработать стратегии по сокращению отходов.
- Сделайте копии предоставленного листа отслеживания и распределите по одному листу с маркером возле каждого бака.



Обучите персонал.

- Сообщите сотрудникам, что вы собираетесь начать измерять объем пищевых отходов, и поделитесь с ними этой памяткой. Рассмотрите возможность распечатывания страницы 4 этой памятки и размещения ее в комнатах отдыха или рядом с листом отслеживания, чтобы напоминать сотрудникам о порядке отслеживания отходов.
- Покажите им баки и расскажите, где они будут размещены.
- Уточните, что все пищевые отходы, образующиеся до подачи блюд на стол, будут отделяться и собираться в специально отведенные баки.
- Попросите сотрудников, отвечающих за сбор продуктовых отходов в баки, каждый раз заполнять лист отслеживания. Подчеркните, что важно фиксировать, насколько заполнен бак, записывать, какие продукты были собраны и по какой причине они были утилизированы. Примерные причины утилизации включают в себя следующие: *обрезки, перепроизводство, порча, просроченные, подгоревшие/загрязненные, упавшие, по причине поломки оборудования.*
- Привлеките сотрудников к обсуждению наиболее подходящей практики описывания причин потери продуктов на вашей кухне.

Отслеживайте отходы

- Установите промаркированные контейнеры и листы отслеживания в каждом месте, где вы будете собирать пищевые отходы, например, на станции подготовки, в раковине для посуды и т. д.
- Записывайте информацию на листе отслеживания каждый раз, когда отходы попадают в мусорный бак. В течение первых нескольких недель отслеживания контролируйте работу персонала и отвечайте на любые вопросы.

Журнал учета пищевых отходов

Отходы до подачи на стол

МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЕ БАКА: _____

ВИД И РАЗМЕР БАКА: _____

(Например, ведро размером в 5 галлонов, корыто размером в 2 галлона)

ДАТА	ВРЕМЯ	ИНИЦИАЛЫ	ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ ОБЪЕМ ИЛИ ВЕС	ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИЧИНА УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ
Пример: 13 апр.	11:00	DN	6 фунтов	Куриные грудки	Испортились в холодильной камере

ОТХОДЫ ПОСЛЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ

После того как ваша команда научится отслеживать отходы до подачи продуктов на стол, вы, возможно, пожелаете начать отслеживать отходы после подачи продуктов на стол, то есть несъеденные блюда, которые были поданы клиентам. Этот вид отходов – самый большой источник неиспользованных продуктов в ресторанах. Установите баки для сбора отходов возле раковины для посуды и в других местах, где с тарелок клиентов соскабливают остатки блюд. Например: остатки блюд с тарелок клиентов, состоящие в основном из картофеля фри и соуса.

Храните пищевые отходы после подачи их клиентам отдельно от отходов до подачи блюд на стол. Попросите персонал отслеживать пищевые отходы после подачи их клиентам в бумажном журнале и отмечать наблюдения.

Лучшее понимание отходов после подачи их клиентам может помочь вам выявить возможности для профилактики, например, пересмотреть размеры порций.



Анализ и использование данных

Используйте полученные данные для того, чтобы начать разговор и выработать вместе с сотрудниками идеи о том, как предотвратить потери. Предлагаемые подходы к анализу данных включают в себя следующие:

- Подсчитайте общий вес или количество галлонов пищевых отходов за неделю и пересчитайте их в вес, используя таблицу ниже.

Пример:

Общий недельный объем до подачи на стол:

8 галлон / кварта / литр (обведите один вариант)

× 3.8 фунтов* =

× 30.4 фунтов

- Разделите общее количество смен за неделю на общее количество фунтов собранных пищевых отходов, чтобы определить средний объем отходов за смену.

Пример:

Вес пищевых отходов (в фунтах): 100

/ 80 Количество смен =

1.25 вес за одну смену (в фунтах)

- Рассчитайте стоимость одного фунта выброшенных пищевых отходов. Если вы не знаете стоимость фунта продуктов, вы можете использовать 1,17 доллара за фунт, что является средней стоимостью для всех категорий продуктов. Для более дорогих продуктов может быть полезно использовать фактическую среднюю стоимость фунта, чтобы получить наиболее точное представление о том, сколько денег вы можете сэкономить благодаря предотвращению отходов.

Пример:

Вес пищевых отходов (в фунтах): 100

× 1,17 долл.
стоимость одного фунта* =

(долл.) 117
стоимость пищевых отходов

- Определив стоимость выброшенных продуктов, вы можете сравнить ее со стоимостью закупок или продаж продуктов питания. Обратитесь к местному специалисту по сокращению отходов для получения [Таблицы анализа пищевых отходов \(Food Waste Analysis Spreadsheet\)](#), в которой содержатся более подробные инструкции и формулы анализа.

Для сотрудников



Отходы с тарелок

Все пищевые отходы, образующиеся перед подачей блюд, должны быть разделены и собраны в специально отведенные баки.

Поставьте баки в каждом месте, где будут собираться пищевые отходы, например, возле раковины с посудой, на станции подготовки и т. д.



Отслеживание отходов

Сотрудники, отвечающие за сбор пищевых отходов в баки с тарелок, должны заполнять лист отслеживания каждый раз, когда в баки попадают отходы.

Важно записывать общий вес или объем и отмечать любые наблюдения о том, какая еда была утилизирована и почему она могла быть потрачена впустую.



Утилизация и очистка

Выбросьте пищевые отходы, записав их на листе отслеживания.

Убедитесь, что баки очищены в соответствии с вашей процедурой очистки, и верните их на место.



Распространение информации

Поделитесь полученными знаниями со своей командой и руководителем — это поможет всем понять, какие именно продукты пропадают впустую и как можно предотвратить отходы.

ПРИЧИНЫ УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ:

Отходы от обрезков. Продукты, которые были отрезаны или обрезаны, потому что они несъедобны или не используются в блюдах меню. Пример: Арбузная кожура и стебли клубники, которые были удалены и не поданы на фруктовом фуршете.

Перепроизводство. Блюда, которые были приготовлены, но не поданы, и которые нельзя сохранить или использовать повторно. Пример: Поднос с яйцами, который был приготовлен для шведского стола, но не был использован.

Порча. Пища, которая портится до того, как она будет использована. Пример: Ягоды, которые заплесневели до того, как их использовали.

Просроченные продукты. Блюда, которые были заготовлены или приготовлены, но не использованы по назначению. Пример: Излишки супа, которые были маркированы датой и сохранены в холодильной камере, но не были использованы до истечения срока годности.

Подгоревшие/загрязненные продукты. Пища, непригодная для использования из-за её неправильного приготовления или загрязнения. Пример: Десерт, который был пережарен и не соответствует стандартам качества.

Упавшие продукты. Пища, которую уронили или неправильно обработали до того, как она была подана клиенту. Пример: Картофель, упавший на пол во время сервировки блюда.

Неисправность оборудования. Продукты, которые оказались выброшены из-за поломки оборудования или отключения электроэнергии. Пример: Ночью холодильник не работал по причине отключения электричества, однако сотрудники обнаружили это только на следующее утро.

