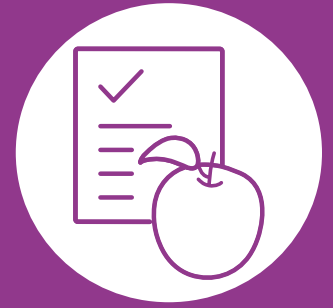


如何追踪厨房中的食物废弃物



您了解您浪费了多少食物，就可以有机会节省成本和防止浪费。

为什么要追踪？

建立食物废弃物追踪系统是了解哪些食物可能被浪费以及为什么被浪费的第一步。追踪得到的信息帮助您识别防止浪费可以如何产生最重大的影响，让您降低整体食物成本，帮助您的企业实现可持续发展。当您开始采取防止食物浪费的措施时，持续追踪系统会设定基准并显示进度。

开始使用

- 确定可能产生用餐前食物废弃物的区域（备餐站、热食区和冷食区）。
- 确定您需要的垃圾箱的数量和尺寸。较小的垃圾箱或透明的 Cambros 储物箱可能让人更容易识别垃圾箱中的物品。
- 给垃圾箱贴上标签，显示您想要将食物废弃物进行分类的方式。我们建议从标有“用餐前”标签的垃圾箱开始。您还可以按照食物的类型将废弃物分类（例如肉类废弃物、摘除的蔬菜），或按损耗原因将废弃物分类（例如过量生产、过期）。您选择如何将废弃物分类，可以为您了解典型的废弃物来源提供不同的线索。您需要了解哪些食物被浪费以及为什么被浪费，以便制定减废策略。
- 复印所示的追踪表，在每个垃圾箱附近贴一张追踪表，并用记号笔标记。



培训工作人员

- 告知工作人员, 您将开始计量食物废弃物, 并与他们分享这份宣传单。考虑打印本宣传单第 4 页, 并张贴在休息室或追踪表附近, 以便提醒员工如何追踪废弃物。
- 向他们展示垃圾箱, 并说明将它们放置在哪里。
- 讲清楚所有用餐前食物废弃物将被分类, 并用指定的垃圾箱回收。
- 请让负责将废弃的食物刮入垃圾箱的工作人员每次填写追踪表。需要强调的是, 务必要记录垃圾箱有多满, 以及记录回收了哪些食物以及食物被浪费的原因。损耗原因的例子包括: 摘除的废弃物、过量生产、变质、过期/超过保质期、烧焦/污染、掉落、设备故障。
- 让您的工作人员参与讨论如何最好地描述您的厨房中的食物损耗原因。

追踪废弃物

- 将贴有标签的容器和追踪表放置在您将回收食物废弃物的每个位置 (例如备餐站、餐具区等)。
- 每次将废弃的食物倒入垃圾箱时, 请在追踪表上记录信息。在追踪的最初数周内, 与工作人员联系, 并回答任何问题。

食物废弃物追踪工具

用餐前废弃物

垃圾箱的位置: _____

垃圾箱的类型和尺寸: _____

(例如 5 加仑绿桶, 2 加仑绿桶)

日期	时间	姓名首字母签名	估算体积或重量	食物类型	食物损耗原因
例 如: 4/13	上午 11:00	DH	6 磅	鸡胸肉	在步入式食品储藏室已变质

消费后废弃物

一旦您的团队能够轻松地追踪用餐前废弃物, 您可能想要开始追踪用餐后废弃物 (给顾客上菜但还没有被食用的食物)。这类废弃物是餐厅废弃食物的最大来源。在餐具区及其他刮掉顾客餐盘的区域设置垃圾箱。例如: 顾客的餐盘废弃物主要是薯条和酱汁。

将用餐后食物残渣与用餐前废弃物分开。让工作人员在纸质日志上追踪消费后食物废弃物, 并记录观察结果。

更好地了解消费后废弃物, 可帮助您找到防止浪费的机会, 例如重新审视份量大小。



分析和使用数据

使用数据以开始对话, 鼓励员工集思广益思考如何防止浪费。分析数据的建议方法包括:

- 记录一周内废弃食物的总重量或加仑数, 并按照下表转换为废弃食物的重量。

例如:
每周用餐前总体积: 8 加仑 / 夸脱 / 升 (圈选一项) | x 3.8 磅* = | x 30.4 磅

- 用一周内的餐桌总数除以回收的食物废弃物总磅数, 以确定每个餐桌废弃了多少食物。

例如:
食物废弃物重量 (磅): 100 | / 80 餐桌数量 = | 1.25
每餐桌产生的废弃物重量 (磅)

- 计算每磅被废弃的食物的成本。如果您不知道每磅食物的成本, 您可以使用 1.17 美元, 这是所有食物类别的每磅估算成本中位数。对于价格较高的物品, 最好使用每磅实际平均成本, 这样做能最准确评估通过防止浪费可以节省多少资金。

例如:
食物废弃物重量 (磅): 100 | x 1.17 美元 每磅成本* = | \$ 117
食物废弃物成本

- 一旦您确定了废弃食物的成本, 您就可以将其与食物购买或销售成本进行比较。向您的当地减废物专家索取一份[食物废弃物分析电子表格](#), 这张表格载明了更详细的指示和分析公式。

适用于员工：



刮除

所有用餐前食物废弃物均应被分类，并用指定的垃圾箱回收。

在您回收食物废弃物的每个位置（例如餐具区、备餐站等）放置容器。



追踪

在每次将废弃的食物倒入垃圾箱时，让负责刮干净废弃的食物并倒入垃圾箱的工作人员填写追踪表。

请务必记录总重量或体积，并记录有关回收的食物类型以及食物可能被浪费的原因的任何观察结果。



倒掉并冲洗

在追踪表上做好记录后，再倒掉食物废弃物。

确保按照您的程序将垃圾箱清洁干净，并将垃圾箱放回到有用的位置。



分享

与您的团队和经理分享您所学到的知识，这将帮助每个人了解什么食物被浪费以及如何防止浪费。

食物损耗原因：

摘除的废弃物：由于不可食用或没有在菜单菜品中使用而被切掉或摘除掉的食物。例如：被去除、不在水果自助餐中提供的西瓜皮和草莓茎。

过量生产：已备好餐但没有上菜、不能储存或重复使用的食物。例如：为自助餐准备好但不需要的一盘鸡蛋。

变质：在使用前就已经变馊或变质的食物。例如：使用前发霉的浆果。

过期／超过保质期：已预备或准备好但未按计划使用的食物。例如：已注明日期并放置在步入式食品储藏室，但在保质期之前没有使用的多余的汤品。

烧焦／污染 由于烹饪不当或受到污染而不能使用的食物。例如：甜点过度烹饪且不符合质量标准。

掉落：在送到顾客手中之前掉落或处理不当的食物。例如：装盘时掉落在地上的土豆。

设备故障：因设备损坏或断电而被废弃的食物。例如：冷藏柜半夜断电，工作人员直到第二天早上才发现。

食物废弃物追踪工具

用餐前废弃物

垃圾箱的位置: _____

垃圾箱的类型和尺寸: _____

(例如 5 加仑储物桶、2 加仑储物盒)

日期	时间	姓名首字母签名	估算体积或重量	食物类型	食物损耗原因
例 如: 4/13	上午 11:00	DH	6 磅	鸡胸肉	在步入式食品储藏室已变质
		总计: (加仑或磅)			

产生食物废弃物的原因:
 摘除的废弃物、过量生产、变质、过期 / 超过保质期、烧焦 / 污染、掉落、设备故障

所有食物废弃物均应按分类, 并用指定的垃圾箱回收。
 在每次将废弃的食物倒入垃圾箱时, 让负责刮干净废弃的食物并倒入垃圾箱的工作人员填写追踪表。