

होटलों में भोजन की बर्बादी के खिलाफ लड़ाई

हम जो भोजन खाते हैं उसके उत्पादन से हमारे ग्रह पर खतरनाक प्रभाव पड़ता है। उस भोजन की बर्बादी से वो सभी कुछ बर्बाद हो जाता है जो उसके उत्पादन में सहायक होता है जैसे ऊर्जा, पानी और वन्यजीवन। एक सफल खाद्य प्रबंधन रणनीति को बनाए रखने के लिए, आपके होटल प्रबंधन को 1) भोजन संबंधी कचरे को अन्य सभी कचरे से अलग करना चाहिए, 2) दैनिक या साप्ताहिक आधार पर अपशिष्ट की मात्रा को मापना चाहिए, 3) रोकथाम की रणनीतियों को लागू करने के लिए मापन की जानकारी का उपयोग करना चाहिए, 4) जिस अपशिष्ट की रोकथाम नहीं की जा सकती उसे दान कर देना चाहिए, और 5) जिस अपशिष्ट की रोकथाम नहीं की जा सकती या जिसे दान नहीं किया जा सकता उसे भराव क्षेत्र से हटा देना चाहिए। निम्नलिखित चेकलिस्ट, इन 5 उद्देश्यों को प्राप्त करने के तरीके से संबंधित बातों की एक उच्च-स्तरीय समीक्षा है, जहां अधिक जानकारी [होटलों में भोजन की बर्बादी के खिलाफ लड़ाई टूलकिट](#) में मिल सकती है।

पृथक्करण

- अपनी आवश्यकता और बजट के अनुसार पृथक्करण योजना चुनें। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 1
- भोजन की बर्बादी के सभी प्रवाहों को कैप्चर करने के लिए होटल में उपयुक्त स्थानों पर कूड़ेदान रखें (जहाँ तक हो सके भोजन संबंधित कचरे के लिए हरे रंग का कूड़ादान रखें)। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 2
- नई पृथक्करण प्रणाली के बारे में स्टाफ को प्रशिक्षित करें और उन पर ध्यान दें। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 3 तथा विडियो के लिए [HotelKitchen.org/Training](https://www.hotelkitchen.org/training) देखें

मापन

- अपनी आवश्यकताओं और बजट के अनुसार उचित मापन प्रक्रिया या तकनीक चुनें। विकल्पों में, कचरा उठाने वालों से सुधार रिपोर्टिंग का अनुरोध करना, मैनुअल दैनिक कूड़ेदान गणना या मापन तकनीक और परिवर्तन लागू करना शामिल है। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 1
- आधार रेखा स्थापित करने के लिए निर्धारित समयावधि के दौरान अपनी मापन प्रणाली का उपयोग करके आंकड़ों को इकट्ठा करें - आदर्श रूप से प्रति मेहमान द्वारा होने वाली भोजन बर्बादी का (कवर) मेट्रिक प्राप्त करने का प्रयास करें। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 4
- अत्याधिक उत्पादन को कम करने और बचे हुए भोजन का उचित उपयोग करने के लिए लक्ष्य निर्धारित करें। अध्याय 5: पृथक्करण और मापन, चरण 5

रोकथाम

नियोजन के दौरान भोजन की बर्बादी न होने दें

अध्याय 6: रोकथाम, पेज 29 और परिशिष्ट D और G

- कैटरिंग/इवेंट सेल्स द्वारा बेचे गए मेनू में भोजन की बर्बादी को कम करने के सिद्धांतों को सम्मिलित करें और स्टाफ को मेनू बेचने के लिए प्रशिक्षित करें
- बैकैट इवेंट ऑर्डर (बीईओ) की सही गिनती सुनिश्चित करें
- अत्याधिक उत्पादन को कम करने के लिए भोजनकर्ताओं की जनसांख्यिकी संबंधी बातों के लिए क्लाइंट डेटा का उपयोग करें
- ऐसी सामग्री की खरीद के लिए जिससे बर्बादी कम हो और सामग्री के अधिकतम उपयोग के लिए एक रणनीति तैयार करें

प्राप्ति और भंडारण प्रक्रिया के दौरान भोजन की बर्बादी न होने दें

अध्याय 6: रोकथाम, पेज 30

- ऑर्डर लेते समय सामग्री की गुणवत्ता और ऑर्डर की सटीकता का उचित रूप से निरीक्षण कर लें
- भोजन की कम से कम मात्रा खराब हो इस प्रयास के लिए भोजन के उचित भंडारण प्रबंधन को सुनिश्चित करें (सबसे पहले बने भोजन की खपत सबसे पहले हो, इस सिद्धांत पर)
- किसी भी बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करने या उसे दान करने के लिए उसका भंडारण उचित रूप से करें

सामग्री तैयार करते और भोजन बनाते समय कोई बर्बादी न होने दें

अध्याय 6: रोकथाम, पेज 31

- मेहमानों की सटीक गणना सहित सामग्री और तैयार भोजन की सही मात्रा की सूचना दें
- मेनू बनाने हेतु सूचना देने के लिए देखे गए और/या पुराने डेटा का उपयोग करें (उदाहरण के लिए, अधिक मांस वाला समूह या कम चर्बी वाला समूह)
- उचित भाग आकारों को बनाए रखें - ध्यान रखें कि: औसत व्यक्ति <1.2 पाउंड/आहार लेता है

पहली बार परोसते समय और दुबारा परोसते समय भी भोजन की बर्बादी होने से रोकें

अध्याय 6: रोकथाम, पेज 32 और परिशिष्ट D और J

- भोजन की बर्बादी को कम करने वाले सर्विंग डिज़ाइन्स अपनाकर नाश्ते और ईवेंट बुफ़े को पुनः प्रस्तुत करें
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि पर्याप्त भोजन परोसा गया है और दुबारा परोसने पर कम से कम भोजन छोड़ा जाए, बुफ़े को कुशलता से रीफिल और विभाजित करें
- जागरूकता पूर्वक उपभोग करने के लिए प्रोत्साहित करने हेतु टेबल या बुफ़े लाइन्स में मेहमानों के लिए संदेश तैयार करें - नमूना संदेश अध्याय 4 में देखे जा सकते हैं: प्रारंभ करें, पेज 18
- तैयार भोजन के खाद्य सुरक्षा मानकों को बनाए रखकर संभावित दान को बढ़ाएँ, लेकिन सेवा के लिए उसे सार्वजनिक न करें

दान

- किसी विश्वसनीय और अनुभवी खाद्य पुनः उपयोग समुदाय भागीदार(भागीदारों) को जानें और एक खाद्य बचाव भागीदारी अनुबंध करें। अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, दान करना: चरण 2
- नई प्रक्रियाओं के बारे में स्टाफ को सूचित करें और उन्हें प्रशिक्षित करें अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, दान करना: चरण 4
- डेटा इकट्ठा करें और एक प्रदर्शन रिपोर्ट बनाएँ अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, दान करना: चरण 5
- दान को सभी ईवेंट और ग्राहक अनुबंध समझौतों व BEO बैठकों का हिस्सा बनाएँ। परिशिष्ट D

डायवर्जन

- अपने स्थानीय नियमों और अपशिष्ट निपटान आवश्यकताओं को समझें। अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, डायवर्जन: चरण 1
- होटल की बाध्यताओं के आधार पर डायवर्जन के लिए स्थानीय विकल्पों का मूल्यांकन करें जिसमें कम्पोस्टर्स, स्थानीय किसानों, ऑनसाइट डाइजेस्टर्स और स्थानीय एनारोबिक डाइजेस्टर्स का सहयोग शामिल हो। अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, डायवर्जन: चरण 2
- किसी भी नई तकनीक या प्रक्रियाओं के बारे में स्टाफ को प्रशिक्षित करें। अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, डायवर्जन: चरण 3
- डायवर्जन विकल्प का चयन करते समय मापन की मांग करें। अध्याय 7: बचे हुए भोजन का पुनः उपयोग करना, डायवर्जन: चरण 4