

## 减少酒店内的食物浪费

生产我们所需的食物对地球影响巨大。浪费食物就意味着浪费食物生产过程中投入的一切资源——包括能源、水和野生动物栖息地。为了制定成功的食物管理策略，贵机构应当 **1**) 将厨余垃圾与其它垃圾分类; **2**) 定期 (每日或每周) 统计厨余垃圾产生量; **3**) 按统计结果制定预防策略; **4**) 捐出无法避免的多余食物; 并且 **5**) 对无法避免的厨余垃圾及无法捐赠的多余食物进行非填埋处理。下列清单高度概括了如何实现上述**5**个主要目标。如需了解详情, 请参考[减少酒店内的食物浪费手册](#)。

### 垃圾分类

- 选择符合您需求和预算的分类方案。第5章: 分类与统计——第1步
- 购买垃圾桶并放在酒店内的适当位置 (厨余垃圾通常使用绿色的垃圾桶), 以便收集所有垃圾。第5章: 分类与统计——第2步
- 为员工提供关于新分类系统的培训并对使用情况进行监控。参见第5章: 分类与统计——第3步, 访问 [HotelKitchen.org/Training](https://HotelKitchen.org/Training) 观看培训视频

### 统计

- 选择适合您需求和预算要求的适当统计程序或技术, 如要求垃圾承运商提供经改进的报告、每日人工清点垃圾桶数量, 或采用统计技术和避免填埋措施。第5章: 分类与统计——第1步
- 运用统计系统收集一段时间内的数据以建立基准线——最好能确定每位客人 (房间) 的相关统计数据。第5章: 分类与统计——第4步
- 设立目标, 减少过量生产、利用未得到充分利用的食物。第5章: 分类与统计——第5步

### 预防

#### 在计划过程中预防浪费

第6章: 预防——第29页, 以及附件D和附件G

- 将减少浪费原则写入餐饮/活动销售部门提供的菜单上, 并培训员工如何使用此种菜单
- 确保宴会活动计划表 (BEOs) 计数准确
- 利用收集到的客户食物消费统计信息避免过量生产
- 制定相关策略, 以采购低浪费率的食材并实现食材利用率最大化

#### 在验收和储存过程中预防浪费

第6章: 预防——第30页

- 在验收时确保食材质量过关及订单内容正确
- 执行适当的食物储存管理方法 (先进先出法), 尽量减少浪费
- 运用适当的方法储存未得到充分利用的食物, 以便进行再利用或捐赠

#### 在准备食材及餐点的过程中预防浪费

第6章: 预防——第31页

- 按照准确的客人数量准备食材及餐点
- 参照观察数据或历史数据制定合适的菜品 (如肉食爱好者或低碳食物爱好者)
- 提供适当的食物份量——注: 人均消耗量 (约544克/餐)

#### 在服务过程中和服务之后预防浪费

第6章: 预防——第32页, 以及附件D和附件J

- 采用低浪费率设计改进早餐和活动自助餐
- 采用高效的方式添加并布置自助餐食, 以保障食物充足的同时尽量减少食物浪费
- 在餐台前或餐桌上准备温馨提示, 鼓励客人自觉避免浪费食物。提示示例可参考第4章: 开始行动——第18页
- 确保已备餐但最后未上餐的食物符合食品安全标准, 使其可用于捐赠

### 捐赠

- 选择可信赖且有经验的食物回收社区合作伙伴并签订关于避免食物浪费的合作计划。第7章: 回收未被充分利用的食物——捐赠: 第2步
- 向员工告知新程序并提供相关培训。第7章: 回收未被充分利用的食物——捐赠: 第4步
- 收集数据并编制绩效报告。第7章: 回收未被充分利用的食物——捐赠: 第5步
- 将食物捐赠纳入所有活动、客户合同协商和BEO会议的程序中。附件D

### 避免填埋

- 了解当地的相关规定和垃圾处理要求。第7章: 回收未被充分利用的食物, 避免填埋: 第1步
- 根据场地限制条件评估本地可选方案, 如与肥料生产商、本地农民合作、利用自有的消化池装置和当地的厌氧消化池等。第7章: 回收未被充分利用的食物, 避免填埋: 第2步
- 为员工提供关于新技术或流程的培训。第7章: 回收未被充分利用的食物, 避免填埋: 第3步
- 通过统计选择合适的非填埋方案。第7章: 回收未被充分利用的食物, 避免填埋: 第4步