

# 任何行業都 很容易減少 浪費！

您知道嗎？蒙哥馬利郡幾乎一半的浪費來自企業、組織和政府設施。減少您工作場所產生的浪費將有助於保護我們的環境。您很可能會降低垃圾處理成本並且提高盈利能力。

加入蒙哥馬利郡，減少浪費並增加回收，將零浪費作為目標。

## 減少浪費——首先不要製造浪費

事先預防浪費就不再需要處理、收集、運輸、加工和處置廢棄物。您能夠保護寶貴的自然資源，保護環境，造福我們所有人，我們的孩子和子孫後代。

按照這些簡單的方法減少您的企業產生的浪費的數量。

若需更多資訊，請瀏覽：  
[MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight](http://MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight)  
或致電 311 或 240-777-0311。



馬里蘭州蒙哥馬利郡  
環境保護部  
回收和資源管理處  
減廢回收科

2425 Reedie Drive, 4th Floor  
Wheaton, Maryland 20902

[MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight](http://MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight)  
電話: 3-1-1 或 240-777-0311  
TTY: MD Relay 711

致電 240-777-6421 可索取本資訊的其他版本。



FACEBOOK: [MyGreenMontgomery](#)  
TWITTER & INSTAGRAM: [MyGreenMC](#)  
FLICKR: [DEP Montgomery County](#)  
YOUTUBE: [MontgomeryCountyDEP](#)



# 如何減少您 餐廳或餐飲 服務企業的 浪費



[MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight](http://MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight)

# 減少餐廳或餐飲服務企業浪費的方法

## 在開始之前減少食材浪費

- 找到食材浪費來源並建立一個追蹤系統。
- 避免備用過量。通過銷售時點報告來預測您在特定時間需要什麼，這樣您就不必在一個生意清淡的晚上結束之後扔掉多餘的食材。
- 改善庫存管理——計算庫存周轉天數(DOH)並用它控制供應商的供貨。



通過跟蹤供貨來源、使用銷售時點報告以及改善庫存管理來減少您餐廳或餐飲服務企業的浪費。

## 管理您的餐飲服務

- 從您的菜單中刪除銷量不佳的項目。
- 訂購應季食材，並從附近的農場/供應商訂購食材以減少變質。支持本地生產商！
- 減少份量——份量過大是產生消費後食物浪費的主要因素之一。
- 使用小一點的盤子可以減少食物浪費。



支持本地生產商——訂購應季食材，並從附近的農場/供應商訂購食材以減少變質。

## 在廚房裡

- 同時清洗水果和蔬菜以節約用水。
- 找到創新的方法重新利用原本會被扔掉的食物，比如把放了一天的麵包做成烤麵包乾。
- 使用先進先出法(FIFO)周轉庫存，將較早入庫的貨物放在倉庫前面以便在變質之前使用。給貨物加上日期標籤。可用庫存管理軟件來協助。

## 食材儲存訣竅

- 冰箱溫度應為40°F或以下，冷凍食品應在0°F。
- 對於需要冷藏的食品(包括已經做好的食物或經過加熱的剩菜)，切勿使其在室溫下放置超過兩小時。



將食材儲存於適當的溫度下——冷藏食品溫度應為40°F或以下，冷凍食品應在0°F。

- 將食材交叉用於多個菜肴，利用批量採購以節省費用。
- 把必須盡快使用以免變質的食材製作為特別推薦菜。
- 使用剩餘食材製作員工餐。

## 其他訣竅

- 尋找一家本地的提供食品援助的機構以捐贈食品，或建立合作夥伴關係，向有需要的人分發多餘食物。
- 為就餐者提供可重複使用並可清洗的食品外帶容器——需要能夠是永續性作法。
- 教育員工減少浪費。
- 您的很多顧客都對永續使用性感興趣。環保的做法是受人歡迎的選擇。



與本地的提供食品援助的機構建立合作夥伴關係，向有需要的人分發多餘食物。

### 您知道嗎？

蒙哥馬利郡包括餐館和其他餐飲服務企業在內的各類企業每年大約丟棄6.8萬噸浪費的食物？