



전국적으로 판매되지 않거나 소비되지 않은 모든 음식물의 **20%**는 식료품 상점, 레스토랑, 대규모 주방과 같은 사업체에서 발생합니다(출처: ReFED).

여기에 제시된 모범 방안을 통해 음식물이 발생하는 사업체는 음식물 쓰레기를 최소화하고, 불가피하게 발생한 잉여 식물을 가장 필요한 곳에 기부할 수 있습니다.

모범 방안: 음식물 과잉 생산 방지

적합한 대상: 모든 소매 식품업체! 잉여 식물을 처리하기 위한 추가적인 모범 방안을 고려하기 전에 예방이 첫 번째 단계여야 합니다.

생산하지 않으면 낭비할 수도 없습니다! 현재 운영 절차를 검토하고 잉여 식물을 최소화하기 위해 취할 수 있는 조치를 파악해 주십시오. 몇 가지 예시는 다음과 같습니다.

- 초과 재고 처리 절차를 마련하고, 정기적인 직원 교육을 시행하여 낭비를 최소화하는 모범 방안을 지속적으로 파악하도록 합니다.
- 미리 조리하는 대신 주문 시 조리합니다.
- 잉여 식재료를 음식물 생산에 활용합니다(예: 다음 날 특선 수프에 콩 사용).
- 직원이 식재료 활용 극대화, 반복되는 손실 파악 등을 위한 창의적인 아이디어를 내도록 장려합니다. 주방에서 아이디어를 낸 직원에게 보상을 제공하면 직원 사기와 근속률을 높이는 데 도움이 될 수 있습니다.
- 잉여 식물을 줄일 기회를 파악하기 위해 음식물 쓰레기 추적 장비 및 소프트웨어 또는 기타 기술(예: [LeanPath.com](https://leanpath.com))을 사용합니다. StopWaste에서 검증한 서비스 제공업체 목록은 [StopWaste.org/food-waste-solution-providers](https://stopwaste.org/food-waste-solution-providers)에서 확인할 수 있습니다.
- 식료품 소매업체, 제조업체, 숙박업 등 성공적인 음식물 쓰레기 감량 노력에 대한 업계별 사례 연구는 [PacificCoastCollaborative.org/food-waste](https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste)에서 확인할 수 있습니다.



SB 1383 준수를 위한 문서화 방법: 대체 규정 준수 양식을 사용하여 음식물 쓰레기 방지 전략을 어떻게 이행하고 유지하는지 간략하게 설명해 주십시오. 구체적으로 작성해 주십시오. 예시를 포함해 주십시오. 작성한 문서를 규정 준수 증빙서류로 제출하고, 다음 점검 시 보여줄 수 있도록 사본을 준비해 주십시오. **자세한 내용과 링크는 3페이지의 SB 1383 준수 부문을 참조해 주십시오.**

모범 방안: 잉여 음식물 할인 판매

적합한 대상: 잉여 음식물이 간헐적으로 발생하고 변동이 심한 식품업체.

영업일이나 서비스 종료 무렵에 식품을 할인 판매해 주십시오. 할인 품목을 위한 매대를 지정하고 고객에게 홍보합니다. 레스토랑과 식료품 소매업체의 경우, 할인된 식사나 식료품을 소비자에게 직접 판매할 수 있는 여러 앱(예: TooGoodToGo.com)이 있습니다. 이러한 방안을 통해 새로운 고객을 유치할 수도 있습니다.



SB 1383 준수를 위한 문서화 방법: 대체 규정 준수 양식을 사용하여 시행 중인 방안을 설명하고 규정 준수 증빙서류로 제출해 주십시오. 잉여 식품 앱을 사용하는 경우, 일반적으로 앱에서 활동 보고서를 생성하고 다운로드하여 추가 증빙서류로 제출하고 보고 요건을 충족할 수 있습니다. 다음 점검 시 보여줄 수 있도록 해당 보고서를 준비해 주십시오. **자세한 내용과 템플릿 링크는 3페이지의 SB 1383 준수 부문을 참조해 주십시오.**

모범 방안: 직원에게 잉여 음식물 기부

적합한 대상: 대부분의 식품업체, 특히 잉여 음식물의 양이 적어 기부하기 어려운 사업체.

직원이 먹을 수 있는 잉여 음식물을 섭취하거나 집으로 가져갈 수 있도록 허용하는 것은 쉽게 실천할 수 있는 방안입니다. 직원의 기대치를 관리하고 문서화하기 위해 서면 정책으로 프로그램을 공식화해 주십시오.

직원 기부 프로그램의 예시는 다음과 같습니다.

- 베이커리 직원은 하루 일과가 끝나고 남은 미판매 제빵류를 집으로 가져갑니다.
- 호텔 직원에게 매일 제공되는 조식 뷔페에서 남은 음식을 먹도록 권장합니다.
- 유통업체는 유통기한이 임박한 제품을 직원이 집에 가져갈 수 있도록 허용합니다.
- 케이터링 직원은 정기적으로 테이크아웃 박스를 가져와 직원 및/또는 행사 참석자가 잉여 조리식품을 포장하여 가져갈 수 있도록 합니다.



SB 1383 준수를 위한 문서화 방법: 대체 규정 준수 양식을 사용하여 직원 기부 프로그램을 설명하고 규정 준수 증빙서류로 제출해 주십시오. 추가 증빙서류로 제출할 수 있도록 서면으로 정책을 마련하는 것을 권장합니다. 또한, 직원에게 기부한 잉여 음식물 기록도 보관해야 합니다. 다음 점검 시 보여줄 수 있도록 해당 문서를 준비해 주십시오. **자세한 내용과 템플릿 링크는 3페이지의 SB 1383 준수 부문을 참조해 주십시오.**

모범 방안: **음식물 수거 플랫폼 사용**

적합한 대상: 기부할 음식을 준비했거나, 잉여 음식물이 불규칙적으로 발생하거나, 기부 파트너를 찾을 시간이 부족한 소매 식품업체.

웹 기반 음식물 수거 프로그램과 앱을 사용하면 식품업체는 기부할 잉여 음식을 여러 기관 네트워크에 게시할 수 있어, 각 기관에 직접 연락할 필요가 없습니다.

- [Careit.com](https://www.careit.com)과 [FoodRecovery.org](https://www.foodrecovery.org)는 무료 서비스를 제공하는 음식물 수거 앱입니다. Replate 또는 Copia는 기타 제공업체로 유료 서비스일 수 있습니다.
- 미리 계정을 개설하고, 잉여 음식물이 있을 때 게시할 직원을 지정합니다.
- 음식물 수거 플랫폼에 잉여 음식물 기부 신청을 게시하더라도 시간 제약, 음식물 선호도, 비영리기관의 운송 사정 등으로 인해 해당 음식물이 항상 수거되는 것은 아닙니다.
- 기부 게시 시기를 결정할 때는, 유통기한이 만료되기 전에 수거할 수 있도록 충분한 시간을 확보해 주십시오.



SB 1383 준수를 위한 문서화 방법: 대체 규정 준수 양식을 사용하여 시행 중인 방안을 설명하고 규정 준수 증빙서류로 제출해 주십시오. 식품업체가 추가 증빙서류로 제출하고 보고 요건을 충족하는 데 사용할 수 있도록 플랫폼에서는 일반적으로 활동 보고서를 제공합니다. 기부가 실패한 경우와 기부가 거부된 이유(아는 경우)를 반드시 기록해 주십시오. 다음 점검 시 보여줄 수 있도록 해당 문서를 준비해 주십시오. **자세한 내용과 템플릿 링크는 아래 SB 1383 준수 부분을 참조해 주십시오.**

캘리포니아 주법 SB 1383 및 준수 지원 자료

음식물이 발생하는 특정 사업체는 주법 SB 1383에 따라 잉여 음식을 줄이고 시행 중인 방안을 문서화해야 합니다. 각 모범 방안에 따른 문서화 방법에 대한 자세한 내용은 아래에서 참조해 주십시오.

- **일반 정보:**
[StopWaste.org/donate-surplus-food](https://www.stopwaste.org/donate-surplus-food)
- **해당 법률의 적용을 받는 사업체 유형:**
[StopWaste.org/donate-surplus-food#sites](https://www.stopwaste.org/donate-surplus-food#sites)
- **규정 준수 증빙서류(문서) 업로드:**
[portal.StopWaste.org/poc](https://portal.stopwaste.org/poc)
- **음식물 수거 기관 목록:**
[resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://resource.stopwaste.org/food-recovery-organizations)
- **작성 가능한 양식 및 템플릿 다운로드**
- **대체 규정 준수 양식:**
[StopWaste.org/efr-alt-compliance](https://www.stopwaste.org/efr-alt-compliance)
- **맞춤형 음식물 수거 계약서 템플릿:**
[StopWaste.org/rules-food-recovery-agreement-template](https://www.stopwaste.org/rules-food-recovery-agreement-template)
- **월별 음식물 기부 기록 템플릿:**
[StopWaste.org/food-donation-log](https://www.stopwaste.org/food-donation-log)

모범 방안:

음식물 수거 기관 또는 서비스 업체와의 제휴

적합한 대상: 정기적으로 기부할 수 있거나 먹을 수 있는 잉여 음식물이 일정한 유형과 양으로 발생하는 음식점.

베이 지역에는 먹을 수 있는 음식물 기부를 접수하고 식량 불안에 처한 사람에게 해당 음식물과 기타 자원을 배포할 수 있는 음식물 수거 기관과 서비스 업체가 다수 있습니다.

- 제공하고자 하는 기부 유형과 양을 수용할 수 있는 기관을 찾아 주십시오. 3페이지의 SB 1383 준수 부문에서 목록 링크를 참조해 주십시오.
- 최소 한 곳 이상의 음식물 수거 기관이나 서비스 업체와 서면 계약을 체결하여 음식물 기부 프로그램을 공식화하고, 잉여 음식물을 정기적으로 수거하는지 요청 시 수거하는지 등 파트너 협력에 대한 기대치를 명시해 주십시오.
- 대부분의 음식물 수거 파트너는 문서화에 도움이 되는 기부 기록을 제공하지만, 문서화 요건을 충족하고 사업체의 음식물 쓰레기 방지 전략을 알리기 위해 발생하는 잉여 음식물의 양을 모니터링하는 자체 기록을 유지하는 것도 고려할 수 있습니다.
- 파트너 협력을 맺은 경우에도 기부가 거부되는 경우가 있을 수 있습니다. 파트너가 기부를 처리할 수 없거나 준비가 되어 있지 않은 경우를 대비하여 두 곳 이상의 기관과 제휴를 맺는 것도 고려해 주십시오.



SB 1383 준수를 위한 문서화 방법: 모든 당사자가 서명한 서면 계약서를 작성하고, 월별, 무게(파운드) 단위(합리적인 추정치도 허용)로 기부 기록을 보관해 주십시오. 기부가 거부된 경우와 이유(아는 경우)도 기록해 주십시오. 다음 점검 시 보여줄 수 있도록 해당 문서를 준비해 주십시오. **자세한 내용과 템플릿 링크는 3페이지의 SB 1383 준수 부문을 참조해 주십시오.**



주목할 업체: Just Fare

기업 케이터링 업체인 Just Fare는 샌프란시스코 베이 지역 전역의 기업 고객에게 신선하게 조리한 식사를 매일 배달해 제공합니다. Just Fare의 셰프들은 LeanPath 음식물 쓰레기 추적 장비 및 소프트웨어를 정기적으로 사용하여 손질 과정에서 나오는 식재료 쓰레기나 규격 미달의 식재료 등 최종 소비 이전 단계의 음식물 쓰레기를 측정하여 비용을 절감하고 과잉 생산을 줄이고 있습니다. 또한, Just Fare는 잉여 음식물을 냉장고와 캠브로에 보관하고, 재포장하여 음식물 수거 파트너의 도움을 받아 지역사회에 배포하고 있습니다. 이러한 방안을 통해 5년 동안 46,000파운드 이상의 음식물, 즉 10만 달러 이상을 절약하는 동시에 직원의 자부심을 고취하고 사기를 북돋았습니다.