

## 減少剩餘的可食用食物的最佳實踐



在美國，**20%** 的未售出或未食用食物來自雜貨店、餐館和機構廚房等地方（來源：ReFED）。

這裡介紹的最佳實踐可以幫助商業食品生產者最大程度地減少食物浪費，並確保任何不可避免的剩餘食物能夠盡量被用來滋養我們的社區。

### 最佳實踐：避免產生剩餘的可食用食物

**最適合：**任何零售食品企業！在考慮處理剩餘的可食用食物的其他最佳實踐之前，防止剩食的產生應該是您的第一步。

如果您能避免產生剩食，就不會浪費食物！審查您目前的營運流程，並找出您可以採取來最大限度地減少剩餘食物的措施。以下是一些範例：

- 確保您已製定處理過剩庫存的流程，並定期對員工進行培訓，使員工了解能夠最大程度減少食物浪費的最佳實踐。
- 按訂單烹調餐食，而不是預先烹調。
- 將剩餘食物用來製造其他食品（例如，將豆子加入第二天的特色湯中）。
- 鼓勵員工發揮創意，盡量利用食品，辨識出重複性損失等。獎勵廚房員工的創造能力有助於提高員工士氣和留任率。
- 使用食物浪費追蹤設備和軟體或其他技術來找出減少剩餘食物的辦法，例如 [LeanPath.com](https://leanpath.com)。StopWaste 審核過的服務提供機構目錄可在 [StopWaste.org/food-waste-solution-providers](https://stopwaste.org/food-waste-solution-providers) 上找到。
- 在 [PacificCoastCollaborative.org/food-waste](https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste) 上尋找特定行業成功減少食物浪費的案例研究，包括食品雜貨零售商、製造商和酒店業。



**如何記錄以確保 SB 1383 合規性：**使用「替代合規表格」，簡要描述您如何實施和維持您的食物浪費預防策略。請具體說明，並包含範例。提交填妥的文件作為合規證明，並準備好副本以便在下次檢查時出示。請參閱第 3 頁的 SB 1383 合規性部分，查看詳細資訊和範本的連結。

## 最佳實踐：以折扣價出售剩餘的食品

**最適合：**偶爾會有剩餘食物和情況變動較大的食品企業。

在工作日或服務時間即將結束時，利用打折來促進食品的銷售。指定用來擺放打折食品的貨架區，並務必向顧客宣傳。有一些應用程式可以幫助餐廳和食品雜貨零售商直接向消費者銷售折扣餐食或食品雜貨，例如 [TooGoodToGo.com](https://www.toogoodtogo.com)。這樣做或許還會為您的企業帶來新客戶。



**如何記錄以確保 SB 1383 合規性：**使用「替代合規表格」，描述您採取的措施並提交作為合規證明。如果您使用處理剩餘食品的應用程式，通常可以從該應用程式產生並下載活動報告作為附加文件提交，以滿足報告要求。請準備好此類報告，以便在下次檢查時出示。[請參閱第 3 頁的 SB 1383 合規性部分，查看詳細資訊和範本的連結。](#)

## 最佳實踐：將剩餘食物免費分發給員工

**最適合：**大多數食品企業，尤其是那些剩餘食物較少、捐贈起來可能會比較麻煩的企業。

允許工作人員食用或將剩餘的可食用食物帶回家是一種易於實施的做法。制定書面政策，將計畫正式化，以便員工瞭解過程並同時可以用作紀錄。

食物分發給員工做法範例：

- 烘焙店的員工將當天工作結束時未售出的烘焙食品帶回家。
- 鼓勵飯店的員工食用飯店每日自助早餐中剩下的食物。
- 經銷商允許員工將接近保質期的食品帶回家。
- 餐飲服務人員經常會帶一些盒子，方便員工和/或活動嘉賓將剩餘的熟食打包帶回家。



**如何記錄以確保 SB 1383 合規性：**使用「替代合規表格」，描述您將食品分發給員工的計畫，並提交作為合規證明。強烈建議您同時提交此計畫的書面紀錄作為補充文件。您還需要記錄分發給員工的剩餘食物。請將這些文件準備好，以便在下次檢查時出示。[請參閱第 3 頁的 SB 1383 合規性部分，查看詳細資訊和範本的連結。](#)

## 最佳實踐：使用食物回收平台

**最適合：**已準備好要捐贈的食物、產生剩餘食物的時間不定或找捐贈合作機構的時間有限的零售食品企業。

這些在網上提供的食物回收計畫和應用程式允許食品企業將待捐贈的剩餘食物分發到其網絡中的組織，而無需分別聯繫各個組織。

- [Careit.com](https://www.careit.com) 和 [FoodRecovery.org](https://www.foodrecovery.org) 是提供免費食物回收服務的應用程式。Replate 或 Copia 是另外的服務供應者，可能需要付費。
- 提前設定帳戶，並指定一位員工在有剩餘食物時發布捐贈資訊。
- 請注意，在食物回收平台上發布剩餘食物捐贈資訊並不一定能確保食物會被領取，這取決於能運送食品的非營利組織的時間限制、食物偏好和是否能接收食物等原因。
- 在決定何時發布捐贈資訊時，請盡量留出合理的時間，確保有人能在食品過期前將其領取。



**如何記錄以確保 SB 1383 合規性：**使用「替代合規表格」，描述您的做法並提交作為合規證明。平台通常會提供活動報告，食品企業可以將其作為補充文件提交來滿足報告要求。請務必記錄嘗試捐贈失敗的時候以及捐贈被拒絕的原因（如果知道）。請將這些文件準備好，以便在下次檢查時出示。**請參閱下方的 SB 1383 合規性部分，查看詳細資訊和範本的連結。**

## 加州州法 SB 1383 及合規資源

根據加州州法 SB 1383，某些食品生產企業必須減少剩餘的可食用食物，並記錄其採取措施。請參閱每個最佳實踐中關於如何做記錄的詳細資訊。

- 一般資訊：

[StopWaste.org/donate-surplus-food](https://www.stopwaste.org/donate-surplus-food)

- 受該州法影響的食物生產者類型：

[StopWaste.org/donate-surplus-food#sites](https://www.stopwaste.org/donate-surplus-food#sites)

- 在此處上傳合規證明（文件）：

[portal.StopWaste.org/poc](https://portal.stopwaste.org/poc)

- 食物回收組織目錄：

[resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://resource.stopwaste.org/food-recovery-organizations)

### 可供下載的可填寫表格和範本

- 替代合規表格：

[StopWaste.org/efr-alt-compliance](https://www.stopwaste.org/efr-alt-compliance)

- 可自訂的食物回收協議範本：

[StopWaste.org/rules-food-recovery-agreement-template](https://www.stopwaste.org/rules-food-recovery-agreement-template)

- 每月食物捐贈紀錄範本：

[StopWaste.org/food-donation-log](https://www.stopwaste.org/food-donation-log)

## 最佳實踐：與食物回收組織或服務機構合作

**最適合：**能夠定期捐贈食物或會產生種類和數量相近的剩餘的可食用食物的食品機構。

灣區擁有眾多食物回收組織和服務機構，它們接收可食用食物的捐贈，並將這些食物和其他資源分發給面臨食物短缺的人。

- 找一個能夠接收您要捐贈的種類和數量的食品的食品機構。第 3 頁的 SB 1383 合規部分中有組織目錄的連結。
- 與至少一個食物回收組織或服務機構簽訂書面協議，正式確定您的食物捐贈計畫，並說明雙方對合作的要求，例如：食物回收是定期進行還是應要求進行。
- 大多數食物回收合作組織都會提供捐贈記錄，以便於進行記錄，但您也可以考慮自行保存一份記錄，以監測剩餘食物的產生量、用作必要的文件紀錄，並為您的企業制定食物浪費預防策略提供參考。
- 請注意，即使建立了合作關係，也可能會發生捐贈的食品被拒絕的情況。考慮與兩個或更多組織建立合作關係，當您的主要合作機構無暇無法或無力處理您要捐贈的食物的時候可作為後備。



**如何做記錄以確保 SB 1383 合規性：**確保所有各方都簽署書面協議，並按月和磅數（可接受合理估算）保存捐贈記錄。您還必須記錄任何被拒絕的食品捐贈及其原因（如果知道）。請將這些文件準備好，以便在下次檢查時出示。請參閱第 3 頁的 SB 1383 合規性部分，查看詳細資訊和範本的連結。



## 企業聚焦：Just Fare

職場餐飲服務商 Just Fare 為整個舊金山灣區的企業客戶提供新鮮烹調的餐食，每日送達。他們的廚師經常使用 LeanPath 食物浪費追蹤設備和軟體來測量餐前廚餘，例如食物的邊角料和不合格的食物，從而節省成本並減少食物的過量生產。此外，Just Fare 將剩餘的未食用食物儲存在冰箱和 Cambros 容器中，並在食物回收合作組織的幫助下重新包裝並分發給社區。五年來，這些做法節省了超過 46,000 磅食物，價值超過 100,000 美元，同時也增強了員工的自豪感並提高了士氣。