



절대 싱크대에 넣지 마십시오

식품업체의 폐기물 관리

이 안내서에 실린 여러 간단한 요령은 사업 폐수 요건을 충족하고 사업의 지속 가능성을 높이는 데 도움이 될 것입니다. 또한 지역사회에 폐수가 넘치지 않도록 예방하며, 광역 시드니 시민들을 위한 더 나은 생활 환경을 조성하는 데도 유용할 것입니다. 싱크대를 절대 쓰레기통으로 사용하지 마십시오. 음식 찌꺼기와 같은 고체 폐기물은 쓰레기통에 넣고 식용유와 같은 액체 폐기물은 재활용합니다. 쓰레기를 방지하거나 배출량을 줄이기 위해 할 수 있는 일도 많습니다.

쓰레기 배출을 어떻게 방지할 수 있나요?

- 메뉴에 창의성을 발휘하십시오. 아직 쓸만한 음식을 쓰레기로 버리지 말고 각 식자재를 모두 활용하는 요리를 개발하십시오. 그러면 재료비도 절약할 수 있습니다.
- 고객에게 생수보다는 수도물을 제공하여 플라스틱 쓰레기를 줄이십시오.
- 식당에 정원이 있다면, 영양분이 순환되도록 채소 찌꺼기를 퇴비로 만드는 것을 고려해 보십시오. 폐기물을 줄이는 동시에 양질의 농산물을 자급하고 비료 비용도 절감할 수 있습니다.
- 도기백(doggy bag)을 권장합니다! 남은 음식을 고객이 포장해 가면, 처리할 폐기물이 훨씬 줄어듭니다. 퇴비로 만들 수 있거나 자연 분해 또는 재사용 가능한 친환경 포장 용기를 사용하십시오.
- 발생하는 모든 쓰레기는 반드시 쓰레기통에 버리거나 퇴비로 처리하고, 절대 싱크대에 넣지 마십시오.

쓰레기 배출량은 어떻게 줄일 수 있나요?

- 제철에 나는 현지 식자재를 구매하십시오. 상태가 좋고 신선하여, 시들기 전에 여유롭게 사용할 수 있습니다. 또한 현지 공급업체를 이용하면, 서로 상부상조할 수 있습니다.
- 일이 바쁘더라도 직원들이 음식이 남은 접시를 곧바로 싱크대나 식기세척기에 넣지 않도록 하십시오. 접시에 남은 음식을 긁어내 쓰레기통에 넣고 물기를 닦으십시오. 씻기 전에 먼저 한 번 헹구어 한다면, 절수형 스프레이 수전을 사용하십시오.
- 세제는 최대한 적게 사용하십시오. 세제는 지방과 오일, 기름기를 분해하여 접시와 냄비, 팬 등을 깨끗하게 해줍니다. 하지만 너무 많이 사용하면, 그리스 트랩 기능에 방해가 됩니다. 세제를 덜 구매하면 비용도 절약할 수 있습니다!

- 커피 찌꺼기와 찻잎용 통을 준비하여 퇴비용 음식물 찌꺼기에 추가하거나 쓰레기통에 버리십시오. 친환경적인 한 가지 방법은 원래 봉지에 다시 넣은 뒤, 집에서 퇴비로 쓰실 고객분들께 드리는 것입니다.
- 흘린 것은 닦거나 쓸어 담으십시오. 호스로 씻어서 배수구로 흘러보내지 마십시오. 이렇게 하면 물을 절약할 뿐 아니라, 기름진 음식물 쓰레기가 폐수 시스템으로 들어가는 것을 방지할 수 있습니다.
- 주방과 음식 준비 구역의 모든 싱크대와 바닥 내 버킷 트랩 설치에 관한 Sydney Water의 요건을 준수하고 귀사의 장비를 잘 관리하십시오. 자세한 내용은 sydneywater.com.au/greasetraps 를 참조하십시오.
- 기름진 폐기물이 폐수처리 시스템과 환경으로 배출되지 않도록 처리기를 잘 관리하십시오. 귀사의 Wastesafe 계약업체가 Sydney Water 계약서에 따라 그리스 트랩을 비우고 청소하도록 해야 합니다.
- 새 처리기를 구매하기 전에 당사에 연락하시기 바랍니다. 당사 웹사이트에 등록된 식품업체용 전처리 장비 공급업체를 참조하여 해당 처리기를 확인하십시오.



상업용 주방의 싱크대와 바닥 배수구에는 버킷 트랩이 있어야 합니다.



접시에 남은 음식을 긁어내 쓰레기통에 버리거나 퇴비로 처리하고, 절대 싱크대에 넣지 마십시오.

어떻게 자원을 폐기하지 않고 재사용할 수 있나요?

- 한가한 날이라 준비한 식자재가 남았습니까? 그냥 버리지 말고 불우이웃에게 음식을 제공하는 자선단체에 보내는 것을 고려해 보십시오.
- 식품업소에서 가장 흔한 '재사용'은 튀김기에서 나오는 기름일 것입니다. 호주 식품안전연구소에 따르면 튀김기 기름은 이틀마다 걸러내고 최소 일주일에 한 번은 바뀌어야 하지만, 엄격한 규정은 없습니다. 이는 사용하는 식용유의 종류, 사용 시간과 빈도, 온도 그리고 기기의 청결도 등에 따라 달라집니다. 기름을 재사용할 때는 정기적으로 여과하고, 냄새나 색깔, 점도, 거품, 발연, 궁극적으로는 음식의 맛에서 변화가 있는지 확인하십시오. 안전하고 건강한 좋은 음식을 요리하면서도 경제적과 환경적으로 지속 가능할 수 있도록 균형을 찾는 것이 중요합니다.

폐기물은 어떻게 재활용하나요?

- 사용한 식용유를 교체할 때가 되면, 따로 모아서 재활용업자가 수거해 갈 수 있도록 칸막이 된 구역의 밀봉된 용기에 보관하십시오. 폐기한 식용유를 외부에서 재활용할 수 있도록 많은 재활용업체가 식용유를 채울 용기를 제공합니다. 폐식용유의 양이 아주 적을 때는 밀봉된 용기에 넣어서 휴지통에 버릴 수 있지만, 절대 사용한 식용유를 싱크대나 그리스 트랩에 바로 붓지 마십시오.

지속 가능성을 위한 노력

실제로 성과를 이루기 위해서는 귀사의 사업 결정과 행위의 모든 영향을 고려해야 합니다. 어떻게 하면 폐기물을 방지하거나 줄일 수 있는지, 재사용과 재활용을 고려하여 자원을 어떻게 더 잘 이용할 수 있을지를 생각해 보십시오. 만약 다른 방법이 없다면, 폐기물을 안전하고 경제적으로 처리할 방법을 모색하십시오.

- 직원들을 참여시키고 지속 가능성에 관해 논의하십시오. 폐기물을 줄이는 목표를 설정하고, 어떻게 실천할지 직원들과 함께 궁리하며 의견을 나누십시오. 신입 직원들에게 사내 훈련의 일환으로 폐기물 취급 방법을 교육하십시오.
- 소셜 미디어를 통해 이러한 노력을 고객과 공유하며 절수와 폐기물 방지 활동의 진행 상황을 알리거나, 단지 지역사회에 도움이 되어 기쁘다는 등의 소식도 전하십시오.
- 새로운 장치가 필요할 때는 해당 제품의 수명 대비 유지관리, 물과 에너지 비용 등을 고려하십시오. 가장 저렴한 제품이 항상 가장 경제적이지는 않다는 사실을 알게 될 것입니다. 처리기를 구매하기 전에 반드시 Sydney Water에 문의하여 해당 처리기가 폐수 시스템과 호환되는지 확인하십시오. 연결할 수도 없는 장비를 비싸게 사고 싶지는 않을 것입니다.
- 발생하는 폐기물의 감독과 관리를 사업 과정의 일환으로 삼으십시오. 폐기물의 전체적인 발생량과 고객당 발생량이 어느 정도인지 파악하십시오.
- 연결되는 상수 및 폐수 서비스와 모든 처리장치(예: 그리스 트랩)의 작동 방법을 이해하고, 여러분의 의사결정이 주변 지역사회에 어떻게 영향을 미치는지 평가하십시오.



수돗물을 제공하여 플라스틱 쓰레기를 줄이십시오.



여러분의 결정이 실제 변화를 만듭니다