



Đừng bao giờ bỏ vào bồn rửa

QUẢN LÝ CHẤT THẢI TẠI DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM CỦA QUÝ VỊ

Những gợi ý đơn giản trong tờ thông tin này sẽ giúp quý vị đáp ứng các yêu cầu về chất thải thương mại và làm cho doanh nghiệp của quý vị ít gây hại cho môi trường hơn. Chúng cũng sẽ giúp bảo vệ cộng đồng khỏi sự cố tràn nước thải, tạo ra cuộc sống tốt đẹp hơn cho người dân Greater Sydney. Không bao giờ sử dụng bồn rửa của quý vị như là thùng rác. Bỏ chất thải rắn như thức ăn thải bỏ vào thùng rác và tái chế chất thải lỏng như dầu ăn. Ngoài ra còn có rất nhiều điều quý vị có thể thực hiện để tránh hoặc giảm lượng chất thải quý vị tạo ra.

Làm thế nào quý vị có thể tránh tạo ra chất thải?

- Hãy sáng tạo đối với thực đơn của quý vị. Chế biến các món ăn sử dụng tất cả các nguyên liệu, thay vì thải bỏ thực phẩm còn sử dụng được. Điều này cũng sẽ giúp quý vị tiết kiệm tiền mua nguyên liệu.
- Cung cấp nước máy, thay vì nước đóng chai cho khách hàng để giảm thiểu chất thải nhựa.
- Nếu nhà hàng của quý vị có khu vườn riêng, hãy nghiên cứu việc ủ rác rau quả làm phân xanh. Quý vị sẽ giảm thiểu chất thải, trồng trọt khu vườn tốt hơn và tiết kiệm tiền phân bón.
- Khuyến khích khách hàng đem thức ăn dư về nhà! Nếu khách hàng đem thức ăn dư của họ về nhà, quý vị sẽ bớt phải giải quyết chất thải hơn nhiều. Sử dụng các đồ đựng mang đi có thể ủ phân xanh, phân hủy sinh học hoặc có thể tái sử dụng.
- Bỏ rác thải vào thùng rác hoặc ủ phân xanh – đừng bao giờ bỏ rác vào bồn rửa.

Làm thế nào quý vị có thể giảm lượng rác thải mình tạo ra?

- Mua các nguyên liệu địa phương theo mùa – nguyên liệu này sẽ tốt nhất và tươi hơn, và thời gian sử dụng lâu hơn trước khi chúng bị hư hỏng. Quý vị cũng sẽ hỗ trợ các nhà cung cấp địa phương của mình, và bù lại có khi họ sẽ hỗ trợ cho doanh nghiệp của quý vị.
- Ngay cả khi dịch vụ bận rộn, đừng khuyến khích nhân viên bỏ đĩa có thức ăn dư vào thẳng bồn rửa hoặc máy rửa chén bát. Gạt thức ăn dư trên đĩa vào thùng rác và lau khô. Nếu quý vị phải tráng sơ trước khi rửa, hãy sử dụng van xả phun tiết kiệm nước.
- Sử dụng càng ít chất tẩy rửa càng tốt. Chất tẩy rửa làm tan chất béo, dầu mỡ, giúp quý vị có những chiếc đĩa, xoong nồi sáng bóng. Nhưng nếu quý vị sử dụng chất tẩy rửa quá nhiều, chúng sẽ cản trở bộ phận tách mỡ. Nếu mua ít chất tẩy rửa hơn, quý vị sẽ tiết kiệm tiền!
- Chuẩn bị sẵn các thùng đựng bã cà phê và lá trà và bỏ những thứ này vào thức ăn dư để ủ phân xanh hoặc bỏ vào thùng rác. Một

cách ít hại môi trường là bỏ chúng trở lại vào những chiếc túi đựng ban đầu và để nghị những khách hàng thích làm vườn đem về nhà ủ phân xanh.

- Lau dọn hoặc quét những thứ bị đổ tràn – đừng xịt nước những thứ này xuống cống rãnh. Điều này không chỉ giúp tiết kiệm nước mà còn ngăn chất thải thực phẩm nhiều dầu mỡ lọt vào hệ thống nước thải.
- Làm theo các yêu cầu của chúng tôi đối với bộ phận chặn chất thải gắn vào bồn rửa và sàn nhà ở tất cả các bồn rửa và chất thải trên sàn trong nhà bếp và khu vực chế biến thực phẩm và bảo trì thiết bị của quý vị. Muốn tìm hiểu thêm, hãy xem tại sydneywater.com.au/greasetraps.
- Bảo trì thiết bị xử lý của quý vị để ngăn chất thải nhiều dầu mỡ bị thải vào các hệ thống của chúng tôi và môi trường. Hãy bảo đảm rằng nhà thầu Wastesafe bơm ra và làm sạch bộ phận tách mỡ của quý vị theo đúng định kỳ trong thỏa thuận Sydney Water của quý vị.
- Vui lòng liên lạc với chúng tôi trước khi mua thiết bị xử lý mới. Hãy nhớ so thiết bị này với thiết bị xử lý sơ bộ trong danh sách nhà cung cấp thiết bị xử lý sơ bộ dành cho doanh nghiệp thực phẩm trên trang mạng của chúng tôi.



Quý vị phải có thùng chặn rác gắn vào bồn rửa và cống thoát nước ở sàn trong nhà bếp thương mại.



Gạt thức ăn dư trên đĩa vào thùng rác hay thùng ủ phân xanh - đừng bao giờ gạt thức ăn dư trên đĩa vào bồn rửa.

Làm thế nào quý vị có thể tái sử dụng các thứ thay vì thải bỏ chúng?

- Đem vắng khách? Nguyên liệu đã được chuẩn bị sẵn còn sót lại? Đừng thải bỏ. Hãy cân nhắc tặng những thứ này cho các tổ chức từ thiện, họ cung cấp bữa ăn cho những người kém may mắn.
- Có lẽ món 'tái sử dụng' phổ biến nhất tại các doanh nghiệp thực phẩm là dầu chiên ngập. Viện An toàn Thực phẩm Úc cho biết, nên lọc dầu trong nồi chiên ngập mỗi hai ngày và thay dầu mới ít nhất mỗi tuần, nhưng không có nguyên tắc bắt di bắt dịch nào hết. Điều này phụ thuộc vào loại dầu ăn quý vị sử dụng, sử dụng trong bao nhiêu giờ đồng hồ và thường xuyên như thế nào cho mỗi lần, ở nhiệt độ nào và thiết bị của quý vị sạch như thế nào. Nếu tái sử dụng dầu, quý vị hãy thường xuyên lọc dầu và kiểm tra các thay đổi về mùi, màu sắc, độ nhớt, bọt, khói và cuối cùng là mùi vị của thực phẩm. Chủ yếu tìm sự cân bằng giữa nấu những món ăn ngon an toàn và lành mạnh và bền vững về tài chính và môi trường.

Làm thế nào quý vị có thể tái chế chất thải?

- Khi đã đến lúc thay dầu ăn đã sử dụng, hãy thu gom và bảo quản trong đồ đựng đậy kín ở khu vực có mái che để người tái chế đến thu gom. Nhiều công ty tái chế sẽ cung cấp các đồ đựng để quý vị đổ đầy rồi họ có thể lấy dầu đi và tái chế ở chỗ khác.
- Nếu chỉ có một ít dầu thải bỏ, quý vị có thể đổ dầu vào đồ đựng đậy kín và bỏ vào thùng rác, nhưng tuyệt đối không được đổ dầu ăn đã sử dụng qua vào bồn rửa hoặc đổ trực tiếp vào bộ phận tách mỡ của quý vị.

Cam kết về việc ít gây hại đến môi trường

Để đạt được kết quả thực sự, hãy cân nhắc tất cả các tác động của những quyết định và hành động kinh doanh của quý vị. Suy nghĩ về cách quý vị có thể tránh hoặc giảm thiểu chất thải, cách quý vị có thể sử dụng các thứ tốt hơn khi cân nhắc tái sử dụng và tái chế. Nếu không còn cách nào khác – hãy nghĩ về cách quý vị có thể xử lý chất thải một cách an toàn và ít tổn tiền.

- Thảo luận về việc ít gây hại đến môi trường với nhân viên của quý vị và yêu cầu họ tham gia. Đặt mục tiêu giảm chất thải và thảo luận với nhân viên về cách quý vị có thể thực hiện điều này. Hãy huấn luyện nhân viên mới về cách xử lý chất thải trong buổi huấn luyện của họ.
- Chia sẻ cam kết của quý vị với khách hàng trên phương tiện truyền thông xã hội và quảng bá những gì quý vị đạt được, bất kể là tiết kiệm nước, tránh chất thải hay chỉ là quý vị cảm thấy vui khi giúp đỡ cộng đồng của mình.
- Nếu quý vị cần thiết bị mới, hãy cân nhắc chi phí bảo trì, nước và năng lượng trong suốt thời hạn sử dụng của thiết bị. Quý vị có thể thấy mặt hàng giá thấp nhất không phải lúc nào cũng rẻ nhất. Luôn nói chuyện với chúng tôi trước khi mua thiết bị xử lý để bảo đảm thiết bị đó tương thích với hệ thống của chúng tôi. Quý vị không nên mua thiết bị đắt tiền chỉ để rồi quý vị không thể kết nối nó.
- Lồng việc giám sát và quản lý chất thải tạo ra vào các quy trình kinh doanh. Hiểu tổng thể quý vị đang tạo ra bao nhiêu chất thải và lượng chất thải quý vị tạo ra mỗi lần nấu nướng.
- Hiểu các dịch vụ nước và nước thải quý vị đang kết nối, cách hoạt động của bất kỳ thiết bị xử lý nào (như bộ phận tách mỡ) và đánh giá xem các quyết định của quý vị ảnh hưởng đến cộng đồng xung quanh quý vị như thế nào.



Giảm rác thải nhựa bằng cách phục vụ nước máy.



Nơi quý vị bỏ vào sẽ tạo ra sự khác biệt thực sự