

RT101

减少食物浪费与营运成本

从采购到餐盘的实务管控

HRD CORP 可申领	通用课程	4 小时	课程编号 10001761602
-----------------	------	------	---------------------

为什么选择 RT101?

食物浪费不仅是环境问题，更代表已经投入采购、人工、能源、水、储存和设备成本，却没有带来收入的资源损失。RT101 为经理和主管提供实用方法，识别从采购、收货、储存、备料、生产、服务到处置各环节中食物及相关营运成本的流失。学员将学习绘制食物流向、区分可避免的食物浪费与不可避免的残余物、采用简单方法衡量浪费、找出预防机会，并考虑安全的回收利用方案。

从业务问题开始

食物从采购到餐盘之间在哪些环节流失？

哪些浪费可以避免？它实际为营运带来多少成本？

未来 30 天内，我们可以预防、测量、回收或改善什么？

课程结束时，学员应能够

绘制食物流向并识别主要浪费点。

运用简单的工作场所方法测量和诊断食物浪费。

确定实用的浪费预防与成本降低行动优先次序。

制定 30 天食物浪费与成本降低计划。

适合哪些人士参加？

餐厅及餐饮服务业主 • 餐厅、门店及营运经理 • 厨师及厨房经理 • 采购及库存人员 • 餐饮及中央厨房经理 • 食堂及机构餐饮服务经理 • 酒店餐饮经理 • 负责食品成本、生产或废弃物管理的主管

主要学习成果

- 说明食物浪费所涉及的直接及隐性营运成本，并绘制从采购与收货、储存、备料、生产、服务到处置的食物流向。
- 区分可避免的食物浪费与不可避免的食物残余，并识别采购、储存、备料、生产、份量控制及顾客服务中的常见浪费原因。
- 建立简单的工作场所食物浪费分类、测量与记录方法，并利用数据找出优先的成本降低机会。
- 提出涵盖采购、库存控制、菜单规划、生产预测及份量管理的实用预防措施，并评估剩余食物及其他材料的适当回收利用方案。
- 制定可在工作场所实施的 30 天食物浪费与成本降低计划。

RT101 • 课程概览

减少食物浪费与营运成本：从采购到餐盘的实务管控

课程内容 - 4 个已批准模块

1 了解食物浪费的真实成本	将食物浪费视为无法产生收入的已采购成本；认识食材、人工、能源、水和处置等直接成本；区分可避免浪费与不可避免残余物；绘制从采购到餐盘及处置的食物流向。
2 在浪费发生前加以预防	改善采购、收货、储存及库存轮换；管理备料出成率、修切及食材利用；加强菜单规划、生产预测与过量生产控制；改善份量、自助餐及顾客服务相关做法。
3 测量与诊断食物浪费	区分储存、备料、生产及餐盘浪费；采用简单称重、体积估算及每日记录；把浪费数据与销售、用餐人数及食品成本联系起来；识别高成本浪费及优先改善领域；建立实用指标与责任分工。
4 安全回收与工作场所行动规划	依据食物浪费层级优先预防；考虑适合剩余食物的安全处理与转用途；分类废食用油、可回收物及有机残余物；了解堆肥、蚯蚓堆肥及外部回收合作；制定 30 天食物浪费与成本降低计划。

从食物流向到 30 天改善计划

绘制食物流向 → 预防浪费 → 测量与诊断 → 安全回收 → 30 天行动计划

RT101 引导学员从了解食物与营运成本的流失点，进一步掌握实际的预防、测量与回收方法，并制定适用于自身工作场所的 30 天食物浪费与成本降低计划。

RT101: HRD Corp 可申领 • 通用课程 • 4 小时 • 课程编号 10001761602

培训师与机构



Nip Wing Kan

沙巴有机与再生农业协会 (SORFA) 主席

SORFA 首席培训师 • HRD Corp 认证培训师 • 商业、营运与可持续发展顾问

培训结合实际营运改善、成本控制、减废及沙巴负责任商业实践。

RT101: 通用课程 • 4 小时 • HRD Corp 可申领 • 课程编号 10001761602



HRD CORP 注册
培训机构



机构
注册



HRD CORP 认证
培训师