

珍酒李渡集团

减少食物浪费和粮食损失承诺

2024-1-10 发布

2024-1-10 实施

珍酒李渡集团 发布

版本号 A/0

我们认识到，减少食物浪费和粮食损失对于解决全球饥饿问题、减缓气候变化和提高资源利用效率至关重要。为此，我们在集团层面制定了《减少食物浪费和粮食损失承诺》，致力于持续减少员工用餐和外宾招待环节的食物浪费，以及生产运营过程中的粮食损失。

一、 减少食物浪费

我们承诺于 2030 年实现食物浪费密度（千克/员工人数）相较于 2024 年下降 15%，并承诺采取以下行动：

- **完善数据统计：**对食物浪费量进行统计，按照食物类别以及浪费产生环节进行细化计量，以更好识别重点浪费环节。
- **开展减少食物浪费的行动：**制定并下发规范员工食堂用餐的通知，要求员工遵守“多次少取”原则，合理取餐，严禁因取食过多造成食物浪费。在食堂安装厨房秤，让员工称量剩菜剩饭，帮助他们更好地了解自己产生的食物浪费量。若食物浪费超过 50 克及以上，将视情节严重程度进行罚款。
- **开展资源化利用食物残渣的行动：**同厨余垃圾回收方合作，减少价值链中的食物浪费，将泔水用于制作饲料或工业油类产品。
- **加强宣传教育：**定期开展节约粮食的宣传教育活动，通过张贴海报、发放宣传手册、日常提醒等多种形式，引导员工和外来就餐人员节约用餐。

二、 减少粮食损失

在减少粮食损失方面，我们承诺采取以下行动：

- **完善数据统计：**对粮食损耗量进行统计，按照粮食类别以及损耗产生环节进行细化计量，以更好识别重点损耗环节。
- **开展减少粮食损失的行动：**持续探索酿造工艺的优化，以提高单位粮食使用效率（出酒率）。在酿酒车间设置激励机制，基于耗粮考核标准，对超产部分进行奖励，带动生产员工提高用粮效率。
- **与上下游合作伙伴协作，以减少价值链中的粮食损失：**同粮食运输商合作，减少粮食装卸和运输过程中的浪费。
- **加强酒厂粮食仓储及转运管理，以减少损耗：**改善粮食仓储条件，做好虫害防治，同时在运输、加工等环节细化管理，确保不浪费。