



목포시

# Web Contents

2021년 10월 28일 15시 00분



## 낭비없는 음식문화!

### ✔ 음식물쓰레기, 왜 심각한가요?

지금 인류가 직면한 가장 큰 위험은 지구온난화이며, 온난화의 원인 중 빼놓을 수 없는 것이 바로 음식물쓰레기입니다. 음식물쓰레기는 처리과정에서 환경오염과 막대한 경제적 손실을 야기할 뿐 아니라 생산과 수입, 유통, 가공, 조리단계에서도 많은 에너지를 소모하고 온실가스를 배출합니다.

### ✔ 얼마나 버려지나요?

국내에서 발생하는 음식물쓰레기는 하루 1만 4천여 톤으로, 이 가운데 70%가 가정과 소형음식점에서 버린 것이며, 절반 이상이 유통 및 조리과정에서 발생합니다. 우리나라의 경우 상차림과 국물음식을 즐기는 음식문화와 인구증가, 생활수준 향상, 식생활 고급화 등의 영향으로 음식물쓰레기가 발생하고 있습니다.

### ✔ 음식물쓰레기로 인한 경제적 손실은?

매년 음식물의 1/7이 쓰레기로 버려지고, 그로 인해 연간 20조 원에 달하는 경제적 손실이 발생합니다. 또 음식물쓰레기 처리비용으로 연간 8천억 원이 소요되고 있는 실정입니다.

### ✔ 음식물쓰레기를 20% 줄이면...

전 국민이 음식물쓰레기를 20% 줄이면 연간 1,600억 원의 쓰레기 처리 비용이 줄고, 에너지 절약 등으로 5조 원에 달하는 경제적 이익이 발생해 환경을 살리는 것은 물론 자원낭비도 막을 수 있습니다.

### ✔ 음식물쓰레기 줄이기! 다음세대를 위한 위대한 실천입니다.

이제 자라나는 우리 아이들을 위해 음식물쓰레기를 줄이고 낭비 없는 음식문화를 정착시키는 데 국민 모두가 힘을 모아야 합니다. 가정에서, 음식점에서, 집단급식소에서 나부터 행하는 음식물쓰레기 줄이기! 하나뿐인 지구를 지키고 녹색부국 코리아를 가꾸는 아름다운 습관입니다.

## 음식물쓰레기 줄이기 우수 실천사례

### ✔ 가정실천사례

- 일주일 단위로 식단 구성
- 장보기 전 필요한 품목을 메모
- 날개 포장 제품 구입
- 반가공.갈끔 포장된 식재료 구매
- 제철에 나오는 근거리 생산 식재료 구매
- 장을 본 후 바로 손질
- 냉동보관시 한끼 분량으로 나누어 보관
- 식재료별 보관법 파악
- 내용확인이 가능하도록 투명용기 사용하여 보관
- 자투리 식재료는 따로 모아 보관

### ✔ 음식점 실천사례

- 업소 영업능력에 맞게 식재료 구매
- 식품 보관상태 및 잔반 발생량 고려하여 식재료 구매
- 가급적 다듬어진 식재료 사용
- 반찬류는 알맞게 썰어서 제공
- 하나의 식재료로 다양한 메뉴 구성
- 적정량 주문하도록 종업원이 적극 권유
- 어린이를 배려하여 소아용 메뉴 판매
- 소형 밥공기 및 찬기 사용
- 주메뉴 외의 반찬수를 가급적 간소하게 줄임
- 반찬은 전부 먹을 수 있는 알맞은 양으로 담음

- 냉상고들 정기적으로 성리
- 주로 먹는 반찬은 쟁반에 함께 담아 보관
- 외식할 땐 미리 집에 알려주기
- 가족 식사량에 맞게 조리
- 멸치, 건새우 등 건재료는 갈아서 조리
- 계량기구를 활용하여 적정량 요리
- 음식 맛은 짜지 않게
- 밥상머리 교육 실시
- 감사하는 마음으로 먹기
- 과일 껍질째 먹기
- 식재료 껍질을 육수 등에 활용
- 냉장고 속 자투리 식재료 활용
- 물기제거 후 배출

- 시나진 눈요기 음식상식 사세
- 제공되지 않은 조리 음식을 저렴하게 판매
- 남은 식재료 활용한 디저트 만들기
- 물기제거 후 배출
- 우수 실천고객 인센티브 지급
- 요리사 및 종업원 교육 실시
- 우수 실천업소 벤치마킹

---

COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

# ***MokPo - Si*** ***Web Contents***

