

2023. 8. 15.(화) 조간용

이 보도 자료는 2023년 8월 14일 오전 11:15부터 보도할 수 있습니다.



보도 자료

담당 부서: 기후환경본부 생활환경과

생활환경과장

최종하

02-2133-3720

음식폐기물
관리팀장

장지애

02-2133-3736

사진 없음 사진 있음 쪽수 : 4쪽

관련 누리집
(메뉴)

<http://www.seoul.go.kr>

서울시, 음식물쓰레기 다량 배출사업장 맞춤형 무료 컨설팅

- 집단급식소 등 음식물쓰레기 다량 배출사업장 중 20개소 집중 컨설팅
- 전문가가 사업장 방문해 음식쓰레기 발생 억제, 감량방안 등 업종 맞춤형 무료 지원
- 사업장 준수사항 안내, 업종별 음식물쓰레기 감량 가이드라인(지침) 등 적극 홍보
- 시, 우수사례 발굴 및 음식물쓰레기 감량 효과 분석 후 매년 컨설팅 확대 예정

서울시는 음식물쓰레기를 다량으로 배출하는 사업장 중 20개소를 대상으로 업종별 맞춤형 감량 컨설팅(자문)을 시행한다고 밝혔다.

○ 집단급식소, 대형음식점, 대규모점포, 관광숙박시설 등 음식물쓰레기 다량 배출사업장* 중 업종별 현황을 고려해 선정한다.

* 다량배출사업장 : 폐기물관리법 시행령 제8조의4에 따른 집단급식소(100인이상), 휴게음식점(200㎡이상), 대규모점포, 관광숙박시설 등으로 서울시 총 7,104개소('22)

2022년 기준 서울시 음식물쓰레기 배출량은 하루 2,495톤이다. 특히, 가정에서 발생하는 음식물쓰레기는 2019년 이후로 지속해서 감소('19년 2,122 → '22년 1,910톤/일)해 왔으나, 다량배출사업장의 음식물쓰레기 발생량은 늘어나는 추세다.

- 다량배출사업장의 일일 음식물쓰레기 발생량은 2019년 488톤에서 2021년 344톤으로 줄었다가, 2022년 386톤으로 다시 늘어났다. 2020~2021년 수치는 코로나19의 영향으로 음식점 운영 제한, 휴폐업 증가, 비대면 수업으로 인한 급식소 운영 중단 등으로 감소한 것으로 파악된다.
- 음식물쓰레기 관련 업계 전문가, 한국폐기물협회 연구진, 시·자치구 공무원 등으로 구성된 자문단이 사업장을 방문해 ▲사업장 운영 실태 조사 ▲다량배출사업장 준수사항 안내 ▲발생 억제 및 감량방안 진단 ▲효율적인 음식물쓰레기 처리방안 등 전반적인 사항에 대한 컨설팅을 진행할 예정이다.
 - 자문단은 음식물쓰레기 처리계획서 신고, 처리업체 선정 여부 및 자체 감량 노력 등 다량배출사업장이 지켜야 할 사항을 사전안내한다.
 - 사업장 내 음식물쓰레기 발생을 억제·감량하기 위해 사업장 유형별 식자재 가공·조리·보관·소비과정 등을 분석하고 단계별 음식물쓰레기 감량방안을 진단한다. 음식물쓰레기 감량기 설치·관리, 부산물 처리방안 등을 안내하고, 기타 운영상 애로 및 개선사항을 상담한다.
- 서울시는 이번 컨설팅을 통해 음식물쓰레기를 줄인 다량배출사업장의 우수사례를 공유하는 한편, 사업장별 감량 효과를 분석해 효율적인 감량방안을 마련하는 등 사업장 컨설팅을 매년 확대해나갈 계획이다.
- 이와 더불어 음식물쓰레기 원천감량의 중요성을 알리기 위해 컨설팅 시 사업장 내 ‘잔반없는 날’ 지정·운영, 식재료 조리·보관 시 낭비 줄이기, 음식물쓰레기 책임자 지정 및 분리배출 기준 등을 담은 홍보물도 함께 배포할 예정이다.

□ 한편, 시는 공동주택, 다량배출사업장 등을 대상으로 음식물쓰레기 감량을 위한 대형감량기 구매·설치를 지원하고 있다. 지난해까지 총 423대를 보급해 감량 기반시설을 구축했으며, 올해 71대를 추가로 설치할 계획이다.

- 음식물쓰레기 대형감량기 설치구매 의사가 있는 사업장은 관할 자치구 폐기물 관련 부서에 문의해 지원받을 수 있으며, 서울시는 기기 구매비·임대비 및 설치비의 35%를 자치구에 지원하고 있다.
- 대형감량기는 건조, 미생물발효 방식 등을 통해 음식물쓰레기를 감량하는 기기로 공동주택, 집단급식소 등에 주로 설치된다. 부산물은 퇴비·사료 등으로 쓰인다.

□ 최종하 생활환경과장은 “음식물쓰레기 감량에 어려움을 겪고 있는 사업장에 이번 맞춤형 컨설팅이 많은 도움이 될 것으로 기대한다”라며, “서울시는 2026년까지 음식물쓰레기 10% 감량을 목표로 원천감량을 포함한 다양한 지원 정책을 추진하겠다”라고 말했다.

붙임 : 다량배출사업장 음식물쓰레기 감량 홍보 리플릿 1부.

다 같이 지켜요!

음식물 쓰레기 감량문화 확산

- 정기적으로 '잔반 없는 날'을 운영해요
- 잔반을 남기지 않는 고객에게 쿠폰 등 인센티브를 제공해요

잔반없는 날

음식물 쓰레기가 덜 나오는 방법으로 조리 및 보관

- 식재료에 따라 알맞은 방법으로 보관해요
- 정기적으로 냉장고를 정리하여 식재료 낭비를 줄여요

음식물 쓰레기 관리 책임자 지정

- 발생량과 원인을 파악하여 음식물 쓰레기를 줄일 수 있어요

음식물 쓰레기 감량기 설치

- 건조·발효·탈수 등의 방법으로 음식물 쓰레기의 80%를 줄일 수 있어요
- * 감량하고 남은 잔재물은 퇴비 등으로 재활용하거나 음식물 쓰레기 처리 업체에 위탁

음식물쓰레기 80%



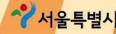
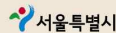
음식물 쓰레기를

에너지·사료·퇴비로 자원화 하려면
이수시개나 법킨 등 이물질이 섞이지 않도록
철저히 분리배출 해야 합니다.

음식물 쓰레기가 아닌 것들



음식물 쓰레기 분리배출 관련 기타 자세한 사항은
각 구청 청소행정과(또는 자원순환과)로 문의하시기 바랍니다.



도전! **음식물 쓰레기 제로** 사업장편

음식을 쓰레기는 **유통·조리·보관 중 발생하는 양**이
약 70%를 차지합니다. 음식물 쓰레기 줄이기에
조금 더 관심을 가지고 실천하면 비용도 절약하고
환경도 지킬 수 있습니다.



사업장에서 음식물 쓰레기를 줄이려면?

음식점

양보다 질! 메뉴 숫자를 줄이고 주력 메뉴로 승부
하나의 식재료를 최대한 다양한 요리를 만들면
재료비도 줄이고 음식물 쓰레기도 줄일 수 있어요

오늘의 메뉴 운영
구매한 식자재를 되도록 당일애 모두 소비해요

다듬어진 식자재 구매
조리시간과 음식물 쓰레기 처리비용을 줄일 수 있어요

셀프서빙·뷔페식 반찬 도입
고객이 먹을 만큼만 가져갈 수 있도록 선택권을 주세요

남은 음식 제공
다 먹지 못한 음식은 집에 가서 먹을 수 있게 해 주세요

식당 마감 할인
식당은 재고 소진! 손님은 맛있는 음식을 싸게 구매!
마감 할인 앱을 이용하면 편리해요

호텔

작은 접시를 이용하면 음식 낭비 감소



우수사례 : 하얏트 호텔

학교, 병원, 회사 등 집단급식소

기호에 맞는 메뉴를 선정하여 남은 음식 최소화
설문조사 또는 인공지능 센서를 이용한 잔반 측정용 통해
음식 선호도를 조사하여 식단을 계획해요

예상 식수인원의 80% 준비 후 시간차 두고 조리
배식 상황에 따라 순차적으로 조리하면 배식되지 않아
남은 음식을 최대한 줄일 수 있어요

다듬어진 식자재 구매
재료 손질할 때 발생하는 음식물 쓰레기를 줄일 수 있어요

남은 식재료는 간식으로 활용
조리 후 남은 밥은 누룽지, 과일이 남으면 주스로 변신 가능!

식판 크기 구분 운영
식판이 작아지면 음식을 담은 양도 줄고 남기는 양도 줄어요
우수사례 : 삼성헬리스 본사

자율서비스 바 운영
원하는 만큼 담아
남기지 않고 먹을 수
있어요



대규모 점포

판매 안 된 여유 식품은 푸드뱅크 통해 기부
나눔도 실천하고 음식물 낭비도 줄일 수 있어요
* 서울광역푸드뱅크(TEL. 02-905-1377)로 연락하세요~

소비가한 빠른 식품을 앞에 배치, 재고관리 철저!
소비가한이 지나 버려지는 식품이 없도록 신경 써 주세요
소비가한이 임박한 식품은 할인판매 서비스도 좋아요
* 2023년 1월부터 소비기한 표시제 시행

신규입점 매장에 음식물 쓰레기 감량 규칙 알릴
우리 점포만의 음식물 쓰레기 감량 규칙을 만들어요

음식물 쓰레기 무게계량기 설치
음식물 쓰레기가 얼마나 나오는지 알아야 줄일 수도
있어요
우수사례 : 현대백화점(무역센터점), 롯데몰(은평점), 타임스퀘어

농수산물시장

산지에서 직접 다듬어 출하된 채소 유통
음식물 쓰레기 처리비용을 줄일 수 있어요

저온보관시설을 구비하여 신선도 유지
식품을 오래 보관할 수 있고 상품 가치도 높아져요
우수사례 : 서울시농수산물공사