



Reducir el desperdicio alimentario

Las tiendas, los supermercados y los restaurantes representan más o menos el 20% del desperdicio alimentario mundial. Este problema tiene un impacto económico directo en el negocio, pero el coste monetario se produce a lo largo de toda la cadena de valor.

¿Dónde se produce principalmente el desperdicio?

- Partes de los alimentos que son comestibles pero se desechan durante la preparación de platos
- Los alimentos que no se acaban vendiendo en las tiendas y los platos que se preparan en restaurantes que no quedan bien y no se pueden servir
- Los restos de comida que quedan en los platos
- Alimentos que se echan a perder por un almacenamiento equivocado o una manipulación incorrecta

5 consejos para evitar el desperdicio alimentario en **restaurantes**

- 1) Adquisición y valoración de datos usando tecnología de medición
- 2) Optimización de la compra y el almacenamiento de los productos
- 3) Formación de los empleados
- 4) Informar e involucrar a los clientes
- 5) Donación a comedores sociales y ONGs



4 consejos para evitar el desperdicio alimentario en **tiendas**

- 1) Uso de tecnología moderna para la gestión del inventario
- 2) Método FEFO para optimizar los procesos logísticos
- 3) Formación de los empleados
- 4) Sensibilización de los clientes





El uso de tecnología de medición ayuda a reducir el desperdicio alimentario



Mediciones sin contacto:

existen instrumentos que miden la temperatura sin contacto directo con los alimentos:

los termómetros por infrarrojos. Muy adecuados para obtener una visión rápida

de la temperatura de los productos. Esta medición, denominada no destructiva, permite determinar la temperatura sin que el instrumento entre en contacto con el producto.



Medición automática de la temperatura:

son sistemas que miden en continuo la temperatura en zonas críticas, p.ej en las cámaras frigoríficas o en la sala de producción.

En el caso de incumplimiento de los valores límite, estos sistemas emiten un aviso por email o SMS al responsable para que pueda actuar al momento y evitar que los productos se echen a perder.



Determinación de la calidad del aceite de freír:

Se puede controlar el aceite por la vista o el olfato, pero es un método poco fiable para saber si la calidad del mismo es la adecuada.

En cambio, con un **medidor de la calidad del aceite** se obtiene una valoración totalmente objetiva para saber cuándo se ha degradado y se tiene que cambiar. Esto ahorra cambios prematuros del aceite (costes innecesarios) o cambios tardíos (peor calidad de las frituras).

