



Lebensmittelverschwendung **reduzieren**

Einzelhandel und Restaurants haben weltweit zusammen einen Anteil von rund 20 Prozent an der Lebensmittelverschwendung. Das Problem hat erhebliche wirtschaftliche Auswirkungen auf die Betriebe. Direkte finanzielle Verluste sind in der gesamten Wertschöpfungskette zu finden.

Wo entsteht Verschwendung?

- Essbare Teile von Lebensmitteln werden bei der Zubereitung als Abfall entsorgt
- Nicht verkaufte Lebensmittel im Einzelhandel und das Wegwerfen von zubereiteten, aber nicht mehr verkehrsfähigen Speisen in Restaurants
- Zurückgehende Essensreste auf Tellern
- Mangelnde Lagerung oder falsche Handhabung von Lebensmitteln

5 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung in **Restaurants**

- 1) Nutzen Sie moderne Technologien und Daten um Lebensmittelverschwendung zu verhindern
- 2) Optimieren Sie Einkauf und Lagerung von Produkten
- 3) Schulen Sie Ihre Mitarbeiter
- 4) Binden Sie Ihre Gäste ein
- 5) Spenden Sie übrig gebliebene Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen



4 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung im **Einzelhandel**

- 1) Nutzen Sie moderne Technologien für Ihr Bestandsmanagement
- 2) First expired – First out: Optimieren Sie Ihre Prozesse in der Lebensmittellogistik
- 3) Schulen Sie Ihre Mitarbeiter
- 4) Sensibilisieren Sie Ihre Kunden





Einsatz von Messtechnik zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung



Kontaktloses Messen:

Es gibt Geräte, die ohne direkten Kontakt zum Lebensmittel die Temperatur messen: **Infra-rot-Messgeräte**. Sie eignen sich, um einen schnellen Überblick über die Temperatur der Produkte zu bekommen. Durch diese so genannte zerstörungsfreie Messung wird die Temperatur ermittelt, ohne dass das Gerät mit dem Produkt in Berührung kommt.



Automatisiertes Temperaturmonitoring:

Für die Einhaltung von kritischen Temperaturen bspw. in Lager-, Kühl- oder Arbeitsräumen gibt es **automatisierte Monitoringsysteme**. Im Fall von Grenzwertverletzungen werden die Verantwortlichen unverzüglich per E-Mail oder SMS alarmiert. So besteht genug Zeit, Korrekturmaßnahmen einzuleiten und Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen.



Qualitätsbestimmung des Frittieröls:

Ob die Qualität des Frittieröls noch gut ist, lässt sich nicht objektiv durch eine Sicht- oder Geruchskontrolle überprüfen. Mit einem **Frittieröl-Messgerät** muss der Gastronom das Frittieröl nur dann wechseln, wenn der maßgebliche Messwert (TPM) kritisch wird. So spart er unnötig häufige Frittieröl-Wechsel und damit verbundene Kosten und stellt gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Qualität seines Frittertuts sicher.

