



## Voedselverspilling **reduceren**

Detailhandel en restaurants zijn wereldwijd samen goed voor zo'n 20 procent van de levensmiddelen die verspild worden. Het probleem heeft een aanzienlijke economische impact op deze bedrijven. Directe financiële verliezen zijn in de hele waardeketen te vinden.

### Waar ontstaat verspilling?

- Eetbare delen van levensmiddelen worden bij de bereiding als afval weggegooid
- Niet verkochte levensmiddelen in de detailhandel en het weggooien van bereid, maar niet meer verkoopbaar eten in restaurants
- Etensresten die op het bord teruggaan
- Gebrekkige opslag of verkeerde behandeling van levensmiddelen

### 5 tips tegen voedselverspilling in **restaurants**

- 1) Maak gebruik van moderne technologieën en gegevens om voedselverspilling te voorkomen
- 2) Optimaliseer de inkoop en opslag van producten
- 3) School uw personeel
- 4) Betrek uw gasten erbij
- 5) Doneer overgebleven levensmiddelen aan liefdadigheidsorganisaties



### 4 tips tegen voedselverspilling in de **detailhandel**

- 1) Maak gebruik van moderne technologieën voor uw voorraadbeheer
- 2) First expired – First out: optimaliseer uw processen in de levensmiddelenlogistiek
- 3) School uw personeel
- 4) Maak uw klanten bewust van het onderwerp





## Toepassing van meettechniek ter reductie van voedselverspilling



### Contactloos meten:

Er bestaan instrumenten die zonder direct contact met het levensmiddel de temperatuur meten: **infrarood-meetinstrumenten**. Deze zijn handig om een snel overzicht van de temperatuur van de producten te krijgen. Door deze zogenaamde niet-destructieve meting wordt de temperatuur bepaald zonder dat het instrument in contact komt met het product.



### Geautomatiseerde temperatuurmonitoring:

Voor het naleven van kritieke temperaturen in bijv. magazijnen, koel- en werkruimtes zijn er **geautomatiseerde monitoringsystemen**. Bij overschrijding van grenswaarden worden de verantwoordelijken onmiddellijk gealarmeerd per e-mail of SMS. Op die manier is er genoeg tijd om corrigerende maatregelen te treffen en levensmiddelen tegen bederven te beschermen.



### Kwaliteitsbepaling van de frituurolie:

Of de kwaliteit van de frituurolie nog in orde is, valt door een visuele of geurcontrole niet objectief te controleren. Met een **frituurolietester** hoeft de restauranthouder de frituurolie alleen te vervangen wanneer de relevante meetwaarde (TPM) kritiek wordt. Zo bespaart hij onnodig vaak vervangen van de frituurolie en de daarmee verbonden kosten en waarborgt ook nog eens een gelijkblijvende hoge kwaliteit van het gefrituurde eten.

