



Gıda israfını azaltın

Perakendeciler ve restoranlar birlikte dünya çapındaki gıda atıklarının yaklaşık yüzde 20'sini oluşturuyor. Sorunun işletmeler üzerinde önemli bir ekonomik etkisi vardır. Doğrudan finansal kayıplar, değer zinciri boyunca meydana gelir.

Atık nerede oluşur?

- Gıdaların yenilebilir kısımlarının hazırlama sırasında atık olarak atılması
- Perakende mağazalarda satılmayan ve restoranlarda hazır ancak satılmayan gıdaların atılması
- Tabaklarda kalan yemek artıklarının geri dönmesi
- Gıda maddelerinin kötü saklanması veya yanlış kullanımı

Restoranlarda yemek israfına karşı 5 ipucu

- 1) Gıda israfını önlemek için modern teknoloji ve verileri kullanın
- 2) Ürünlerin satın alınmasını ve depolanmasını optimize edin
- 3) Çalışanlarınızı eğitin
- 4) Misafirlerinizi dahil edin
- 5) Artık yiyecekleri kar amacı gütmeyen kuruluşlara bağışlayın



Perakendede gıda israfına karşı 4 ipucu

- 1) Envanter yönetiminiz için modern teknolojileri kullanın
- 2) İlk giren – İlk çıkar: Gıda lojistiği süreçlerinizi optimize edin
- 3) Çalışanlarınızı eğitin
- 4) Müşterilerinizi duyarlı hale getirin





Gıda israfını azaltmak için ölçüm teknolojisinin kullanımı



Temassız ölçüm:

Gıdyla doğrudan temas etmeden sıcaklığı ölçen cihazlar vardır: **İnfrared ölçüm cihazları**. Ürünlerin sıcaklıklarına hızlı bir genel bakış elde etmek için uygundur. Tahribatsız olarak adlandırılan bu ölçüm, cihaz ürünle temas etmeden sıcaklığın belirlenmesini sağlar.



Otomatik sıcaklık izleme:

Kritik sıcaklıkların korunması için otomatik izleme sistemleri vardır, örn. depolama, soğutma veya çalışma odalarında. Limit değer aşımalarında sorumlular anında e-posta veya SMS ile uyarılır. Bu, düzeltici önlem almak ve yiyeceğin bozulmasını önlemek için yeterli zaman sağlar.



Kızartma yağının kalitesinin belirlenmesi:

Görsel veya koku kontrolü, kızartma yağının kalitesinin hala iyi olup olmadığını objektif olarak doğrulamak için yeterli değildir.

Kızartma yağı test cihazı kullanan restoran işletmecisi, kızartma yağını yalnızca ilgili ölçüm değeri (TPM) kritik hale geldiğinde değiştirmelidir. Bu, gereksiz sıklıkta kızartma yağı değişimlerinden ve buna bağlı maliyetlerden tasarruf sağlarken, aynı zamanda kızartılan gıdaların sürekli olarak yüksek kalitede olmasını sağlar.

