



## Ridurre i rifiuti alimentari

Insieme, commercio al dettaglio e ristorazione sono responsabili di circa il 20% dei rifiuti alimentari in tutto il mondo. Il problema ha un enorme impatto economico sulle aziende e causa perdite finanziarie dirette in tutta la catena del valore.

### Dove si generano i rifiuti?

- Parti commestibili degli alimenti sono scartate come rifiuti durante la preparazione
- Alimenti invenduti negli esercizi al dettaglio ed eliminazione degli alimenti preparati ma non più vendibili nei ristoranti
- Cibo avanzato sui piatti
- Conservazione inadeguata o manipolazione scorretta degli alimenti

### 5 consigli contro i rifiuti alimentari nei ristoranti

- 1) Usare la tecnologia moderna e i dati per evitare i rifiuti alimentari
- 2) Ottimizzare l'acquisto e la conservazione dei prodotti
- 3) Formare i collaboratori
- 4) Coinvolgere gli ospiti
- 5) Donare il cibo avanzato a organizzazioni senza scopo di lucro



### 4 consigli contro i rifiuti alimentari nel commercio al dettaglio

- 1) Usare tecnologie moderne per la gestione dell'inventario
- 2) First expired – First out: ottimizzare i processi di logistica degli alimenti
- 3) Formare i collaboratori
- 4) Sensibilizzare i clienti





## Impiego della tecnologia di misura per ridurre i rifiuti alimentari



### Misura non a contatto:

Esistono strumenti che misurano la temperatura senza alcun contatto diretto con gli alimenti: **sono gli strumenti di misura a infrarossi.**

Questi si prestano a ottenere una rapida panoramica della temperatura dei prodotti. Tale misura non distruttiva consente di determinare la temperatura senza che lo strumento entri in contatto con il prodotto.



### Monitoraggio automatico della temperatura:

Esistono sistemi di monitoraggio automatico per il mantenimento delle temperature critiche, ad esempio in magazzini, celle frigorifere o locali di lavori. Nel caso di violazioni dei valori limite, le persone incaricate sono immediatamente avvisate via e-mail o SMS. Così hanno tempo a sufficienza per prendere misure correttive ed evitare che gli alimenti si guastino.



### Determinare la qualità dell'olio di frittura:

Non basta un controllo visivo o olfattivo per verificare oggettivamente se la qualità dell'olio di frittura è ancora adeguata. Con un **tester dell'olio di frittura**, il ristoratore deve sostituire

l'olio solo quando il valore misurato rilevante (TPM) diventa critico. Si evita così di sostituire l'olio con eccessiva frequenza e si risparmia sui costi, garantendo nel contempo una qualità sempre elevata degli alimenti fritti.

