



Réduire le gaspillage alimentaire

Une part de quelque 20 pour cent du gaspillage alimentaire au niveau mondial est imputable au commerce de détail et à la restauration. Le problème a des effets économiques considérables sur les entreprises. Des pertes financières directes se produisent tout au long de la chaîne de création de valeur.

Où le gaspillage se produit-il ?

- Des parties mangeables des denrées alimentaires sont éliminées comme déchets au moment de la préparation
- Denrées alimentaires non vendues dans le commerce de détail et plats préparés mais plus vendables dans les restaurants
- Restes de repas dans les assiettes débarrassées
- Mauvais stockage ou mauvaise manipulation des aliments

5 conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les **restaurants**



- 1) Utilisez des technologies modernes et des données pour empêcher le gaspillage alimentaire
- 2) Optimisez les achats et le stockage des produits
- 3) Formez votre personnel
- 4) Invitez vos clients à réduire le gaspillage
- 5) Donnez les restes des denrées alimentaires aux organismes à but non lucratif

4 conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le **commerce de détail**



- 1) Utilisez des technologies modernes pour la gestion de vos stocks
- 2) First Expired – First Out : optimisez vos processus logistiques relatifs aux denrées alimentaires
- 3) Formez votre personnel
- 4) Sensibilisez vos clients



Utilisation de la technologie de mesure pour la réduction du gaspillage alimentaire



Mesures sans contact :

Il existe des appareils qui mesurent la température sans entrer en contact direct avec les aliments : **les appareils de mesure infrarouge**. Ils se prêtent au contrôle rapide de la température des produits. Cette mesure dite non destructive permet de déterminer la température sans que l'appareil n'entre en contact avec le produit.



Surveillance automatique des températures :

Il existe des systèmes de monitoring automatisés **pour garantir le respect des températures critiques, p. ex. dans les entrepôts, les chambres froides ou les locaux de travail**. En cas de violation de limites, les responsables sont instantanément informés par e-mail ou SMS. Ainsi, il y a assez de temps pour initier des actions correctives et protéger les denrées alimentaires contre leur altération.



Détermination de la qualité de l'huile de friture :

Les contrôles visuels et olfactifs ne permettent pas de contrôler la qualité des huiles de friture avec une précision objective. Avec un **testeur d'huile de friture**, le restaurateur n'a besoin de remplacer l'huile de friture que lorsque la valeur de mesure déterminante (TPM) arrive dans la plage critique. Ainsi, il peut éviter des remplacements d'huile de friture inutilement fréquents et les frais y liés tout en garantissant une qualité élevée et constante des plats frits.

