



## Csökkentse az élelmiszerhulladékot

A kereskedők és az éttermek az összes élelmiszerhulladék mintegy 20 százalékát teszik ki. Ez a probléma jelentős gazdasági hatással van a vállalkozásokra. Az ellátási láncban belül közvetlen anyagi veszteségek merülnek fel.

### Hol keletkezik a hulladék?

- Az ételek ehető részeinek kidobásával elkészítés során
- A boltok által el nem adott élelmiszerek, illetve az elkészített de eladhatatlan ételek kidobásával éttermekben
- Tányéron visszakerülő el nem fogyasztott ételek
- Elégtelen tárolás vagy az élelmiszerek helytelen kezelése

### 5 tipp az élelmiszerhulladék ellen **éttermekben**

- 1) Használjon modern technológiát és adatokat az élelmiszerhulladék megelőzéséhez
- 2) Optimalizálja a termékek vásárlását és tárolását
- 3) Oktassa dolgozóit
- 4) Vonja be vendégeit
- 5) Adományozza az ételmaradékot nonprofit szervezeteknek



### 4 tipp az élelmiszerhulladék ellen a **kereskedelemben**

- 1) Használjon modern technológiát a leltározáshoz
- 2) First expired – First Out: Optimalizálja élelmiszerlogisztikai folyamatait
- 3) Oktassa dolgozóit
- 4) Érzékenyítse vásárlóit





## Méréstechnológia használata az élelmiszerhulladék csökkentésére



### Érintésmentes mérés:

Műszereink az élelmiszerrel való közvetlen érintkezés nélkül mérik a hőmérsékletet: **infra mérőműszerek**. Tökéletesen megfelelnek a termékek hőmérsékletének gyors áttekintéséhez. Ez az úgynevezett roncsolásmentes mérés lehetővé teszi a hőmérsékletek meghatározását anélkül, hogy a műszernek érintkeznie kellene a termékkel.



### Automatizált hőmérséklet-monitorozás:

Automatizált monitoring rendszerek is rendelkezésre állnak a rendszerek kritikus hőmérsékleteinek fenntartásához, pl. tárolóhelyiségek, hűtők vagy munkavégzési helyek terén. A határértékek megsértése esetén a felelősök azonnali riasztást kapnak e-mailben vagy SMS-ben. Ezzel elég idő áll rendelkezésre a hiba kijavítására és az ételek romlásának megelőzésére.



### A sütőolaj minőségének meghatározása:

A szemrevételezés vagy illat alapján történő becslés nem elegendő a sütőolaj megfelelő minőségének objektív igazolásához. Egy **sütőolaj-ellenőrző** használatával az étterem személyzetének csak akkor kell cserélnie a sütőolajat, ha a releváns mért érték (TPM) eléri a kritikus értéket. Ez megelőzi a sütőolaj szükségtelenül gyakori cseréjét és az azzal járó költségeket, ezzel együtt pedig biztosítja az elkészült ételek következetesen kiváló minőségét.

