



Be sure.



Reduceți risipa alimentară

Retailerii și restaurantele sunt responsabile împreună de aproximativ 20 % din deșeurile alimentare la nivel mondial. Această problemă are un impact economic semnificativ asupra companiilor. Pierderile financiare directe apar de-a lungul întregului lanț valoric.

Unde apar deșeurile alimentare?

- Părțile comestibile ale alimentelor sunt aruncate ca deșeuri în timpul preparării
- Alimente nevândute în magazinele de tip retail și aruncarea alimentelor preparate, dar nevandabile, în restaurante
- Returnarea resturilor de mâncare în farfurii
- Depozitarea necorespunzătoare sau manipularea incorectă a produselor alimentare

5 sfaturi pentru combaterea risipei alimentare în restaurante

- 1) Utilizați tehnologia modernă și datele pentru a preveni risipa de alimente
- 2) Optimizați achizițiile și depozitarea produselor
- 3) Instruiți-vă angajații
- 4) Implicați și clienții dvs.
- 5) Donați alimentele rămase organizațiilor nonprofit



5 sfaturi pentru combaterea risipei alimentare în supermarketuri

- 1) Utilizați tehnologii moderne (digitale) pentru gestionarea stocurilor
- 2) Primul expirat – Primul ieșit: optimizați-vă procesele de logistică alimentară
- 3) Instruiți-vă angajații
- 4) Sensibilizați clienții dvs.





Utilizarea tehnologiei de măsurare pentru a reduce risipa alimentară



Măsurare fără contact:

Există instrumente care măsoară temperatura fără contact direct cu alimentele:

instrumente de măsurare în infraroșu.

Acestea sunt potrivite pentru a obține o imagine de ansamblu rapidă a temperaturii produselor. Această așa-numită măsurare nedistructivă permite determinarea temperaturii fără ca instrumentul să intre în contact cu produsul.



Monitorizare automată a temperaturii:

Există sisteme automate de monitorizare pentru menținerea temperaturilor critice, de ex. în depozite, frigidere sau camere de frig.

În cazul încălcării valorii limită, responsabilii sunt imediat alertați prin e-mail sau SMS. Acest lucru oferă suficient timp pentru a lua măsuri corective și pentru a proteja alimentele.



Determinarea calității uleiului de prăjit:

O verificare vizuală sau olfactivă nu este suficientă pentru a verifica în mod obiectiv dacă calitatea uleiului de gătit este încă bună. Folosind un **tester de ulei de prăjit**,

utilizatorul trebuie să schimbe uleiul de prăjit numai atunci când valoarea măsurată relevantă (TPM) devine critică. Acest lucru economisește schimbările inutile de frecvențe ale uleiului de prăjit și costurile asociate, asigurând în același timp o calitate constantă a alimentelor prăjite.

