



Ogranicz marnowanie żywności

Sprzedawcy detaliczni i restauracje odpowiadają łącznie za około 20 procent odpadów żywnościowych na całym świecie. Problem ten ma znaczący wpływ ekonomiczny na przedsiębiorstwa. Bezpośrednie straty finansowe występują w całym łańcuchu wartości.

Gdzie powstają odpady?

- Jadalne części żywności są usuwane jako odpady podczas jej przygotowywania.
- niesprzedana żywność w sklepach detalicznych i wyrzucanie przygotowanej, ale nienadającej się do sprzedaży żywności w restauracjach.
- Pozostawianie resztek żywności na talerzu.
- Niewłaściwe przechowywanie lub nieprawidłowe obchodzenie się z żywnością.

5 wskazówek przeciwko marnowaniu żywności w restauracjach

- 1) Wykorzystanie nowoczesnych technologii i danych w celu zapobiegania marnowaniu żywności.
- 2) Optymalizacja zakupów i przechowywania produktów.
- 3) Szkolenie pracowników.
- 4) Angażowanie swoich gości.
- 5) Przekazywanie resztek jedzenia organizacjom non-profit.



4 wskazówki dotyczące przeciwdziałania marnowaniu żywności w handlu detalicznym

- 1) Wykorzystaj nowoczesne technologie do zarządzania zapasami
- 2) First expired – First out: Optymalizacja procesów logistyki żywności
- 3) Szkolenie pracowników
- 4) Uwrażliwianie swoich klientów





Technologia pomiarowa przeciwdziałająca marnowaniu żywności



Bezkontaktowe pomiary:

Istnieją przyrządy mierzące temperaturę bez bezpośredniego kontaktu z żywnością: przyrządy pomiarowe na podczerwień.

Nadają się do szybkiego przeglądu temperatury produktów. Ten tak zwany pomiar nieniszczący umożliwia określenie temperatury bez kontaktu przyrządu z produktem



Automatyczne pomiary temperatur:

Istnieją zautomatyzowane systemy monitorowania do utrzymywania krytycznych temperatur, np. w magazynach, chłodniach lub pomieszczeniach roboczych. W przypadku przekroczenia

wartości granicznych osoby odpowiedzialne są natychmiast powiadamiane za pośrednictwem wiadomości e-mail lub SMS. Daje to wystarczająco dużo czasu na podjęcie działań naprawczych i ochronę żywności przed zepsuciem.



Określanie jakości oleju do smażenia:

Kontrola wzrokowa lub zapachowa nie wystarcza do obiektywnego sprawdzenia, czy jakość oleju do smażenia jest nadal dobra.

Korzystając z testera oleju do smażenia, restaurator musi wymienić olej do smażenia tylko wtedy, gdy odpowiednia zmierzona wartość (TPM) staje się krytyczna. Oszczędza to niepotrzebnie częste wymiany oleju do smażenia i związane z tym kosztów, a jednocześnie zapewnia niezmiennie wysoką jakość smażonych potraw.

