



Omezte plýtvání potravinami

Maloobchodní prodejci a restaurace se na celosvětovém objemu potravinového odpadu podílejí přibližně 20 procenty. Tento problém má na podniky významný ekonomický dopad. K přímým finančním ztrátám dochází v celém hodnotovém řetězci.

Kde k plýtvání dochází?

- Jedlé zbytky potravin se při přípravě vyhazují jako odpad
- Neprodané potraviny v maloobchodních prodejnách a vyhazování hotových, ale neprodaných potravin v restauracích
- Vracení zbytků jídla na talířích
- Špatné skladování nebo nesprávná manipulace s potravinami

5 tipů jak neplýtvat potravinami v restauracích

- 1) Využívejte moderní technologie a data k prevenci plýtvání potravinami
- 2) Optimalizujte nákup a skladování produktů
- 3) Proškolte své zaměstnance
- 4) Do řešení problematiky zapojte i své hosty
- 5) Darujte zbytky potravin neziskovým organizacím



4 tipy jak neplýtvat potravinami v maloobchodě

- 1) Využívejte moderní techniku pro správu zásob
- 2) First expired – First out: optimalizujte postupy v logistice potravin
- 3) Proškolte své zaměstnance
- 4) Upozorněte své zákazníky





Použijte měřicí techniku k omezení plýtvání potravinami



Bezkontaktní měření:

Existují přístroje, které měří teplotu bez přímého kontaktu s potravinami: infračervené měřicí přístroje. Jsou vhodné pro získání rychlého přehledu o teplotě výrobků. S tímto tzv. nedestruktivním měřením můžete stanovit teplotu, aniž by přístroj přišel do kontaktu s výrobkem.



Automatické monitorování teploty:

Pro udržování kriticky důležitých teplot, například ve skladech, chladárnách nebo ve výrobních prostorách, slouží automatizované monitorovací systémy. Při překročení mezních hodnot jsou odpovědní pracovníci okamžitě upozorněni prostřednictvím e-mailu nebo SMS. Díky tomu mají dostatek času na přijetí nápravných opatření a ochranu potravin před zkázou.



Stanovení kvality fritovacího oleje:

Pro objektivní posouzení kvality fritovacího oleje, zda je ještě kvalitní, vizuální nebo čichová kontrola nestačí. Provozovatel restaurace s testerem fritovacího oleje musí fritovací olej vyměnit pouze tehdy, když je příslušná naměřená hodnota (TPM) hraniční. Tím se ušetří za zbytečně časté výměny fritovacího oleje a s tím spojené náklady a zároveň se zajistí trvale vysoká kvalita smažených pokrmů.

