



Be sure.



Minska matsvinnet

Livsmedelsbutiker och restauranger står tillsammans för cirka 20 procent av matsvinnet världen över. Problemet har en betydande ekonomisk inverkan på företagen. Direkta ekonomiska förluster uppstår i hela värdekedjan.

Var uppstår svinnet?

- Ätliga delar av maten slängs som avfall under tillagningen
- Osåld mat i butiker och kassering av tillagad men osäljbar mat på restauranger
- Serverad mat som inte äts upp
- Dålig förvaring eller felaktig hantering av livsmedel

5 tips mot matsvinn i restauranger

- 1) Använd modern teknik och data för att förhindra matsvinn
- 2) Optimera inköp och lagring av produkter
- 3) Utbilda dina anställda
- 4) Involvera dina gäster
- 5) Donera matrester till ideella organisationer



4 tips mot matsvinn i livsmedelsbutiker

- 1) Använd modern teknik för din lagerhantering
- 2) Mat med kortaste utgångsdatumet ska säljas först: optimera din livsmedelslogistik
- 3) Utbilda dina anställda
- 4) Gör dina kunder medvetna





Använd mätteknik för att minska matsvinnet



Beröringsfri mätning:

Det finns instrument som mäter temperaturen utan direktkontakt med maten: **IR-mätare**.

De är lämpliga för att snabbt få en överblick över produkternas temperatur. Denna så

kallade oförstörande mätning gör det möjligt att bestämma temperaturen utan att instrumentet kommer i kontakt med produkten.



Automatisk temperaturövervakning:

Det finns automatiserade övervakningssystem för att upprätthålla kritiska temperaturer, till exempel i lager, kylar eller arbetsrum.

Vid överskridna gränsvärden larmas de

ansvariga omedelbart via e-post eller SMS. Detta ger tillräckligt med tid för att vidta korrigerande åtgärder och skydda maten från att förstöras.



Avgöra kvaliteten på fritureoljan:

en visuell kontroll eller luktkontroll räcker inte för att objektivt verifiera om kvaliteten på fritureoljan fortfarande är bra. Med en

fritureoljemätare behöver oljan bara bytas när det relevanta mätvärdet (TPM) når en viss kritisk nivå. Genom att undvika onödiga byten sparar du pengar samtidigt som du säkerställer en genomgående hög kvalitet på den friterade maten.

