

Przeciwdziałanie marnowaniu żywności w przemyśle spożywczym na etapie produkcji i w ramach innych elementów działalności bezpośrednio od niego zależnych

1



PRODUKCJA PIERWOTNA

- **Magazynowanie** – przechowuj żywność w prawidłowych warunkach (suche, ciemne i chłodne lub zimne miejsca) - unikniesz strat spowodowanych przez grzyby, pleśnie i szkodniki.
- **Inne przeznaczenie** – jeśli żywność nie spełnia norm dla produktu spożywczego, w pierwszej kolejności przeznacz ją na paszę dla zwierząt, a jeśli i to jest niemożliwe, poddaj kompostowaniu lub przekaz do biogazowni.
- **Zrównoważona produkcja** – współpracuj z partnerami, którzy działają w zgodzie z zasadami zrównoważonego rozwoju.
- **Produkty uboczne i odpady poprodukcyjne** – staraj się znaleźć partnerów, którzy odbiorą Twoje produkty uboczne – dla Ciebie to balast, dla kogoś innego surowiec, który może posłużyć np. jako pasza dla zwierząt! Jeśli to niemożliwe, poddaj je odzyskowi, np. przekaz je do kompostowania lub do biogazowni.



2



PRZETWÓRSTWO, WYTWÓRSTWO I TRANSPORT

- **Wykorzystaj wszystko, co tylko możliwe** – jeśli produkujesz sok, wykorzystaj pozostałości. Jeśli nie jesteś w stanie zrobić tego sam, znajdź partnera, dla którego Twój produkt uboczny będzie wartościowym surowcem, np. paszą dla zwierząt!
- **Bezpieczeństwo żywności** – zadbaj o odpowiednią ochronę produktu. Wybierając opakowanie, zwróć także uwagę na jego przydatność do recyklingu!
- **Transport** – zabezpiecz swoje produkty, by nie uległy zniszczeniu w transporcie i dystrybucji. Dopasuj także pojazd do specyfiki produktu (np. nabiał transportuj w warunkach chłodniczych).
- **Jasne zasady** – oznacz czytelnie warunki przechowywania i magazynowania Twoich produktów. To ważne dla prawidłowej dystrybucji oraz późniejszego przechowywania w domu konsumenta.
- **Planowanie** – planuj procesy i dostosuj zapasy. Uwzględniaj przerwy techniczne i opracuj procedury na wypadek awarii.
- **Zarządzanie danymi** – wiedza pozwala na optymalizowanie procesów i ograniczanie strat. Dzięki efektywnemu zarządzaniu danymi zmarnujesz mniej i zaoszczędzisz!
- **Szkolenia** – zadbaj o prawidłowe przeszkolenie pracowników – błędy ludzkie są istotnym czynnikiem wpływającym na marnowanie żywności.
- **Odpady bio** – jeśli mimo zastosowanych usprawnień wygenerujesz odpady ulegające biodegradacji, poddaj je odzyskowi, np. przekaz je do kompostowania lub do biogazowni.

3



SPRZEDAŻ I KONSUMPCJA

- **Zamówienia i dostawy** – planuj wspólnie z punktem handlowym dostawy, dostosuj ilość produktów do popytu w danym miejscu.
- **Informowanie** – czytelnie oznaczaj długość przydatności do spożycia i warunki przechowywania.
- **Edukacja** – edukuj konsumentów na temat prawidłowego odżywiania i odpowiedzialnej konsumpcji, a także o prawidłowym rozumieniu oznaczeń – „należy spożyć do”, „najlepiej spożyć przed”.
- **Wielkość porcji** – dostosuj wielkość swoich produktów do rzeczywistych potrzeb konsumentów.

