

ΟΔΗΓΟΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ -ΣΥΝΟΨΗ

Η μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων είναι το πρώτο βήμα για τη μείωσή τους. Αυτός ο οδηγός σας βοηθά να καταγράψετε τι πετάτε, να κατανοήσετε γιατί συμβαίνει και να βρείτε λύσεις για να το περιορίσετε.

Οφέλη από τη μέτρηση:

✓
Μειώνετε το κόστος της επιχείρησής σας.

✓
Αποφεύγετε τη σπατάλη πρώτων υλών.



✓
Βελτιώνετε την αποθήκευση και τη διαχείριση προϊόντων.

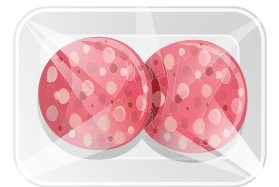
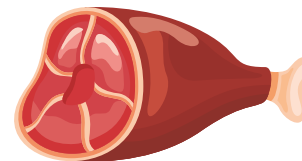
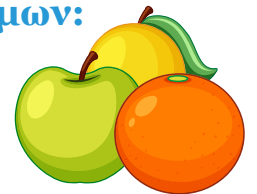
✓
Συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις βιωσιμότητας.

Τι είναι τα απόβλητα τροφίμων;

Τα απόβλητα τροφίμων περιλαμβάνουν κάθε τρόφιμο που κάποτε υπήρξε βρώσιμο και πετιέται σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής και διανομής.

Παραδείγματα αποβλήτων τροφίμων:

- Φρούτα και λαχανικά που χαλάνε στην αποθήκη.
- Κομμένα κομμάτια κρέατος που δεν χρησιμοποιούνται.
- Τρόφιμα που λήγουν πριν καταναλωθούν.



Δεν θεωρούνται απόβλητα:

- Τρόφιμα που δωρίζονται πριν την ημερομηνία λήξης τους.
- Υποπροϊόντα που γίνονται ζωοτροφές ή λιπάσματα.

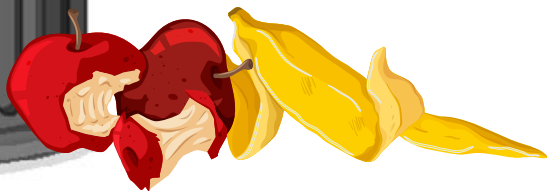


Πώς να μετρήσετε τα απόβλητα τροφίμων σε 5 απλά βήματα

Η μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων δεν είναι μόνο μια διαδικασία καταγραφής, αλλά και ένα εργαλείο που σας βοηθά να κατανοήσετε καλύτερα πού προκύπτουν οι απώλειες και να αναπτύξετε στρατηγικές μείωσης.

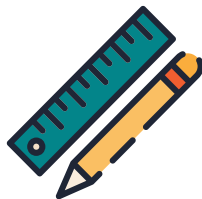


Μέσα από τη διαδικασία αυτή, μπορείτε να εντοπίσετε κρίσιμα σημεία σπατάλης, να αξιολογήσετε τις πρακτικές σας και να σχεδιάσετε στοχευμένες δράσεις για την αποδοτικότερη διαχείριση των πόρων σας.



1. Καταγράψτε τι πετάτε

Κρατήστε σημειώσεις για τα απορρίμματα τροφίμων σας.



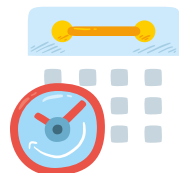
2. Μετρήστε τις ποσότητες

Ζυγίστε ή υπολογίστε έμμεσα τις ποσότητές τους. Υπολογίστε και το κόστος τους.



3. Βρείτε τις αιτίες

Γιατί πετάτε τρόφιμα; (π.χ. παράγετε περισσότερο από αυτό που μπορείτε να διαθέσετε στην αγορά, δεν είναι κατάλληλες οι συνθήκες αποθήκευσης, κλπ).



4. Θέστε στόχους

Ορίστε στόχο να μειώσετε τα απόβλητα κατά 10%, 20% κτλ. σε συγκεκριμένο χρονικό ορίζοντα.



5. Κάντε ετήσια αναφορά

για να δημιουργήσετε τη βάση, να θέσετε στόχους και να σκεφτείτε πως να δράσετε.



6. Δράστε

Ρυθμίστε καλύτερα τις παραγγελίες σας, βελτιώστε την αποθήκευση, βελτιώστε τη παραγωγή, εισάγετε νέο προϊόν με μεγαλύτερη ζήτηση, κτλ.

Κοινά προβλήματα & λύσεις

Πρόβλημα

Δεν έχουμε χρόνο να μετράμε

Δεν ξέρουμε πώς να μετρήσουμε

Το προσωπικό δεν συνεργάζεται

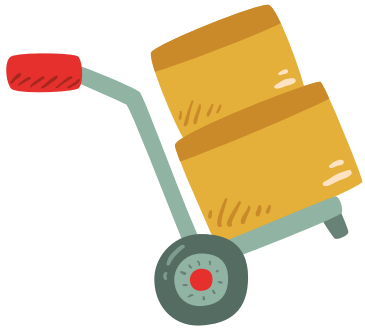
Λύση

Χρησιμοποιήστε μια απλή φόρμα Excel

Ξεκινήστε με μια απλή καταγραφή ζυγίσματος

Εκπαιδεύστε την ομάδα σας στην μέτρηση και στα οφέλη

Προτεραιότητες διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων



1. Πρόληψη

Παραγγέλλετε και αποθηκεύετε σωστά για να μην έχετε απόβλητα.



2. Επαναχρησιμοποίηση

Δώστε τα πλεονάζοντα τρόφιμα σε τράπεζες τροφίμων, κοινωνικά παντοπωλεία, κλπ.



3. Ανακύκλωση

Χρησιμοποιήστε οργανικά απόβλητα για ζωοτροφές ή κομποστοποίηση.



4. Ενεργειακή αξιοποίηση



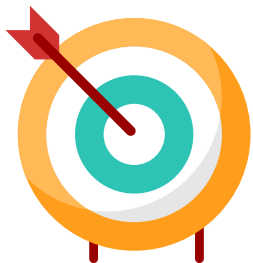
5. Διάθεση

Η τελευταία λύση είναι η χωματερή.

Συμπέρασμα & Επόμενα Βήματα



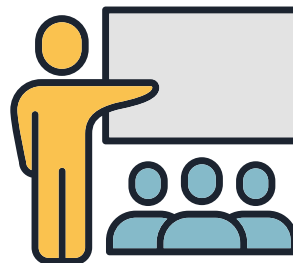
- Ξεκινήστε σήμερα τη μέτρηση των αποβλήτων σας.



- Θέστε έναν μικρό, ρεαλιστικό στόχο μείωσης.



- Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο [αρχείο Excel](#) για καταγραφή.



- Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας στα οφέλη.



- Στο τέλος του έτους κάντε ετήσια αναφορά για να παρακολουθείτε την πρόοδό σας.

Συμβουλή:

Ξεκινήστε με μια απλή λίστα ή ένα απλό υπολογιστικό φύλλο εργασίας! Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε [αυτό το αρχείο](#) ή να το προσαρμόσετε στις ανάγκες σας.

- Κατεβάστε το αρχείο μέτρησης των αποβλήτων [εδώ](#)
- Κατεβάστε το αρχείο ετήσιας αναφοράς [εδώ](#)



ΔΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΜΑΖΙ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΩΣΟΥΜΕ
ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΑΠΟ ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΑΣ

