

Διαφάνεια 1: Ενότητα 2

Διαχείριση παραγωγής τροφίμων και ποτών

Διαφάνεια 2: Μάθημα 2

Στόχος του μαθήματος είναι να σας προσφέρει τα απαραίτητα εργαλεία και τις γνώσεις για την αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων, χρησιμοποιώντας σύγχρονα συστήματα όπως το Σύστημα Ελέγχου Αποθεμάτων, η τεχνολογία Smart Shelf και τα συστήματα POS. Έμφαση δίνεται στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην ενίσχυση της επιχειρησιακής αποδοτικότητας. Οι τεχνικές αυτές μπορούν να ωφελήσουν επιχειρήσεις όλων των μεγεθών, από μικρά καταστήματα τροφίμων μέχρι μεσαίου μεγέθους εστιατόρια. Για παράδειγμα, ένα κατάστημα με σάντουιτς μπορεί να χρησιμοποιήσει ένα σύστημα POS για να παρακολουθεί την καθημερινή χρήση συστατικών και να ευθυγραμμίσει τα επίπεδα αποθεμάτων με τη ζήτηση, αποφεύγοντας την αλλοίωση και τις ελλείψεις. Στο τέλος αυτού του μαθήματος, θα είστε εξοπλισμένοι ώστε να εφαρμόσετε αυτές τις στρατηγικές, επιτυγχάνοντας μια ισορροπία μεταξύ βιωσιμότητας και αποδοτικότητας.

Διαφάνεια 3: Παραγωγή τροφίμων και διαχείριση αποθεμάτων

Η αποτελεσματική διαχείριση της παραγωγής και των αποθεμάτων τροφίμων είναι απαραίτητη για τη μείωση της σπατάλης και τη διατήρηση υψηλής ποιότητας αποτελεσμάτων. Η διαδικασία παραγωγής τροφίμων περιλαμβάνει διάφορες αλληλένδετες φάσεις, όπως η προετοιμασία, η σύνθεση, η μεριδοποίηση και η συσκευασία. Η διαχείριση αποθεμάτων διασφαλίζει ότι τα σωστά συστατικά είναι διαθέσιμα τη σωστή στιγμή, ελαχιστοποιώντας την αλλοίωση και την υπερπαραγωγή. Σκεφτείτε το παράδειγμα ενός εστιατορίου που προσφέρει γρήγορο φαγητό. Χωρίς τη σωστή διαχείριση αποθεμάτων, θα μπορούσε να υπάρξει περίσσειμα πατάτας που πηγαίνει χαμένη ή έλλειψη κατά τη διάρκεια της αιχμής της ζήτησης. Από την άλλη πλευρά, ένα εστιατόριο που χρησιμοποιεί λογισμικό διαχείρισης αποθεμάτων μπορεί να διασφαλίσει ότι το απόθεμα διατηρείται σε βέλτιστα επίπεδα, αποτρέποντας τόσο τη σπατάλη όσο και τη διακοπή. Τα συστήματα αυτά βοηθούν τις επιχειρήσεις να συγχρονίσουν τα αποθέματα με τις ανάγκες της παραγωγής, προωθώντας τη βιωσιμότητα και την αποτελεσματικότητα.

Διαφάνεια 4: Φάσεις της παραγωγής τροφίμων

Η παραγωγή τροφίμων χωρίζεται σε τέσσερις κύριες φάσεις: προετοιμασία, σύνθεση, μεριδοποίηση και συσκευασία. Κάθε φάση διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο στη διασφάλιση της συνολικής ποιότητας και της βιωσιμότητας της διαδικασίας παραγωγής. Η προετοιμασία περιλαμβάνει το χειρισμό και την προ-επεξεργασία των πρώτων υλών για να διασφαλιστεί ότι είναι έτοιμες για περαιτέρω χρήση. Για παράδειγμα, ένας μικρός πωλητής τροφίμων μπορεί να πλένει και να κόβει τα λαχανικά σε φέτες με το χέρι, ενώ μια μεγαλύτερη επιχείρηση μπορεί να χρησιμοποιήσει αυτοματοποιημένα εργαλεία για τον εξορθολογισμό αυτού του βήματος. Η διαμόρφωση επικεντρώνεται στην τυποποίηση των συνταγών για τη διατήρηση της συνέπειας και τη μείωση των σφαλμάτων. Η μεριδοποίηση διασφαλίζει ακριβή μεγέθη μερίδας, γεγονός που συμβάλλει στη μείωση της σπατάλης στα πιάτα και στον έλεγχο του κόστους. Τέλος, η συσκευασία προστατεύει το προϊόν κατά τη διανομή και διασφαλίζει ότι φτάνει στους καταναλωτές σε καλή κατάσταση. Για παράδειγμα, τα βιώσιμα

υλικά συσκευασίας μπορούν να ελαχιστοποιήσουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, διατηρώντας παράλληλα την ποιότητα του προϊόντος. Με την αποτελεσματική ενσωμάτωση αυτών των φάσεων, οι επιχειρήσεις μπορούν να βελτιώσουν τη ροή της παραγωγής και να μειώσουν τη σπατάλη.

Διαφάνεια 5: Προετοιμασία, το θεμέλιο της ποιότητας των τροφίμων

Η προετοιμασία είναι το θεμελιώδες στάδιο της παραγωγής τροφίμων και παίζει καθοριστικό ρόλο στον καθορισμό της ποιότητας του τελικού προϊόντος. Περιλαμβάνει τον προσεκτικό χειρισμό των πρώτων υλών ώστε να διασφαλίζεται η φρεσκάδα και η ασφάλεια. Το στάδιο αυτό περιλαμβάνει την απολύμανση των συστατικών για την τήρηση των προτύπων ασφάλειας τροφίμων, τη βελτιστοποίηση των τεχνικών προ-επεξεργασίας για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης και την τήρηση πρωτοκόλλων συμμόρφωσης, για την αποφυγή επιμολύνσεων. Για παράδειγμα, μια εταιρεία τροφοδοσίας που εφάρμοσε αυτοματοποίηση στο στάδιο της προ-επεξεργασίας μείωσε τη σπατάλη κατά είκοσι τοις εκατό, βελτιώνοντας παράλληλα την αποδοτικότητα. Ανεξάρτητα από την κλίμακα, οι επιχειρήσεις μπορούν να υιοθετήσουν παρόμοια μέτρα για να διασφαλίσουν ότι οι διαδικασίες προετοιμασίας είναι τόσο αποτελεσματικές όσο και βιώσιμες.

Διαφάνεια 6: Μεριδοποίηση, ακρίβεια και αποτελεσματικότητα

Η μεριδοποίηση είναι ένα κρίσιμο βήμα στην παραγωγή τροφίμων που επηρεάζει άμεσα τόσο τη μείωση της σπατάλης όσο και την ικανοποίηση των πελατών. Το στάδιο αυτό επικεντρώνεται στη διασφάλιση ότι τα μεγέθη των μερίδων είναι ακριβή και συνεπή, ευθυγραμμιζόμενα τόσο με τα διατροφικά πρότυπα όσο και με τις προσδοκίες των καταναλωτών. Τα ψηφιακά εργαλεία και τα συστήματα με βάση το βάρος μπορούν να βοηθήσουν στην επίτευξη ακρίβειας στη μεριδοποίηση, κάτι που είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για τα εστιατόρια που στοχεύουν στην τυποποίηση των πιάτων τους. Προσαρμόζοντας τα μεγέθη των μερίδων ώστε να ανταποκρίνονται στις προτιμήσεις των πελατών, οι επιχειρήσεις μπορούν επίσης να ελαχιστοποιήσουν τη σπατάλη που παρατηρείται στα πιάτα. Για παράδειγμα, ένα εστιατόριο που τυποποίησε τα μεγέθη των μερίδων του μείωσε τα απορρίμματα πιάτων κατά δεκαπέντε τοις εκατό, οδηγώντας σε βελτιωμένη ικανοποίηση των πελατών και εξοικονόμηση κόστους. Οι ακριβείς πρακτικές μερισμού των μερίδων ωφελούν τις επιχειρήσεις όλων των μεγεθών, μειώνοντας τις υπερβολές και εξασφαλίζοντας λειτουργική αποτελεσματικότητα.

Διαφάνεια 7: Συσκευασία, το τελικό βήμα

Η συσκευασία αντιπροσωπεύει την τελική φάση της παραγωγής τροφίμων και αποτελεί κρίσιμο στοιχείο για τη διατήρηση της ποιότητας και της βιωσιμότητας του προϊόντος. Το στάδιο αυτό περιλαμβάνει την επιλογή των κατάλληλων υλικών, τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς επισήμανσης και την εφαρμογή μέτρων διασφάλισης ποιότητας για την αποφυγή επιμολύνσεων. Για παράδειγμα, η χρήση βιοδιασπώμενων ή ανακυκλώσιμων υλικών συσκευασίας μπορεί να μειώσει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, ενώ τα αυτοματοποιημένα συστήματα μπορούν να βελτιώσουν την αποτελεσματικότητα και τη συνέπεια. Μια μονάδα επεξεργασίας τροφίμων που υιοθέτησε αυτοματοποιημένες γραμμές συσκευασίας μείωσε τη σπατάλη κατά είκοσι τοις εκατό, αποδεικνύοντας τη σημασία του συνδυασμού της βιωσιμότητας με λειτουργικές βελτιώσεις. Η αποτελεσματική



συσκευασία διασφαλίζει ότι τα προϊόντα διανέμονται με ασφάλεια και ευθυγραμμίζονται με τις προσδοκίες των καταναλωτών και των κανονισμών.

Διαφάνεια 8: Τεχνολογίες που υποστηρίζουν την παρασκευή τροφίμων

Οι σύγχρονες τεχνολογίες έχουν μεταμορφώσει τις διαδικασίες παρασκευής τροφίμων, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα και μειώνοντας τη σπατάλη. Οι αισθητήρες IoT μπορούν να παρακολουθούν τις συνθήκες αποθήκευσης, διασφαλίζοντας ότι τα συστατικά παραμένουν φρέσκα και χρησιμοποιούνται πριν χαλάσουν. Τα εργαλεία αυτοματισμού, όπως τα εργαλεία διαλογής εξορθολογίζουν τις εργασίες επεξεργασίας και μειώνουν τα χειροκίνητα λάθη. Επιπλέον, τα έξυπνα συστήματα που παρακολουθούν τη χρήση των συστατικών σε πραγματικό χρόνο βοηθούν στη βελτιστοποίηση της κατανομής των πόρων και στην ελαχιστοποίηση του περισσεύματος. Για παράδειγμα, μια αλυσίδα εστιατορίων που υιοθέτησε συστήματα αποθήκευσης με δυνατότητα IoT μείωσε την αλλοίωση κατά είκοσι πέντε τοις εκατό. Αυτές οι τεχνολογίες είναι προσβάσιμες σε επιχειρήσεις διαφορετικού μεγέθους και παρέχουν πρακτικές λύσεις για την ενίσχυση της αποδοτικότητας της προετοιμασίας τροφίμων.

Διαφάνεια 9: Βιώσιμες πρακτικές στην Παρασκευή τροφίμων

Η υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών κατά την προετοιμασία των τροφίμων συμβάλλει στη μείωση της σπατάλης και στη διατήρηση των πόρων. Οι πρακτικές αυτές περιλαμβάνουν την εφαρμογή αποτελεσματικών τεχνικών πλύσης για την εξοικονόμηση νερού, τη χρήση εργαλείων ακριβείας για τη μεγιστοποίηση της βρώσιμης απόδοσης των πρώτων υλών και τη μετατροπή των οργανικών υπολειμμάτων σε κομπόστ αντί για την αποστολή τους σε χώρους υγειονομικής ταφής. Μια μονάδα επεξεργασίας που εισήγαγε πρωτοβουλίες κομποστοποίησης μείωσε την απόρριψη των υπολειμμάτων κατά σαράντα τοις εκατό, αναδεικνύοντας τον αντίκτυπο αυτών των μέτρων. Με την ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στην παρασκευή τροφίμων, οι επιχειρήσεις μπορούν να συμβάλουν στη διατήρηση της ισορροπίας περιβάλλοντος, επιτυγχάνοντας παράλληλα εξοικονόμηση κόστους και λειτουργικές βελτιώσεις.

Διαφάνεια 10: Ολοκλήρωση των φάσεων παραγωγής

Η ενσωμάτωση πρακτικών μείωσης της σπατάλης σε όλες τις φάσεις της παραγωγής τροφίμων ενισχύει την αποτελεσματικότητα και τη βιωσιμότητα. Τα συστήματα παρακολούθησης σε πραγματικό χρόνο, όπως ο Ολοκληρωμένος Επιχειρηματικός Σχεδιασμός, παρέχουν ορατότητα στα αποθέματα και στους κύκλους παραγωγής, βοηθώντας τις επιχειρήσεις να αποφύγουν την υπερπαραγωγή. Η βελτιστοποιημένη κατανομή πόρων ευθυγραμμίζει τη χρήση συστατικών με τις προβλέψεις ζήτησης, μειώνοντας τις ελλείψεις και τη σπατάλη. Η κεντρική διαχείριση δεδομένων βελτιώνει τη λήψη αποφάσεων με την ενοποίηση πληροφοριών από πολλαπλά στάδια. Για παράδειγμα, μια παγκόσμια εταιρεία τροφίμων που υιοθέτησε αυτές τις πρακτικές μείωσε τη συνολική της σπατάλη κατά τριάντα ένα τοις εκατό. Η ενσωμάτωση των φάσεων παραγωγής διασφαλίζει ότι η μείωση της σπατάλης επιτυγχάνεται απρόσκοπτα και με συνέπεια.

Διαφάνεια 11: Συνεργασία προμηθευτών για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης

Η συνεργασία με τους προμηθευτές είναι μια αποτελεσματική στρατηγική για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού. Η συνεργασία αυτή

περιλαμβάνει την υιοθέτηση συστημάτων just-in-time για την ευθυγράμμιση των παραδόσεων με τις ανάγκες της παραγωγής, την επαλήθευση των προτύπων των προμηθευτών για τη μείωση των απορρίψεων και την προώθηση συνεργασιών με προμηθευτές που έχουν οικολογική συνείδηση. Ένα αξιοσημείωτο παράδειγμα είναι η συνεργασία μεταξύ της McCain Foods και των καλλιεργητών πατάτας, η οποία μείωσε τη σπατάλη κατά δεκαοκτώ τοις εκατό μέσω της χρήσης τεχνολογίας παρακολούθησης του εδάφους. Οι ισχυρές σχέσεις με τους προμηθευτές επιτρέπουν στις επιχειρήσεις να διατηρούν εισροές υψηλής ποιότητας, ελαχιστοποιώντας παράλληλα τις απώλειες, συμβάλλοντας σε μια πιο βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού.

Διαφάνεια 12: Ο ρόλος της ασφάλειας τροφίμων στη μείωση της σπατάλης

Τα μέτρα ασφάλειας των τροφίμων διαδραματίζουν ζωτικό ρόλο στην παράταση της διάρκειας ζωής και στην πρόληψη της μόλυνσης, που είναι κρίσιμα για τη μείωση της σπατάλης. Οι στρατηγικές περιλαμβάνουν την τήρηση των πρωτοκόλλων για τον εντοπισμό των κινδύνων, τη χρήση προηγμένου εξοπλισμού απολύμανσης για τη διατήρηση της υγιεινής και τη χρήση συστημάτων παρακολούθησης της θερμοκρασίας για τη διατήρηση των ευπαθών προϊόντων κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η Kraft Heinz εφάρμοσε βελτιωμένη μορφή εφοδιαστική ψυκτικής αλυσίδας ανεφοδιασμού, η οποία εξοικονόμησε 1,2 εκατομμύρια δολάρια ετησίως μειώνοντας την αλλοίωση. Οι πρακτικές αυτές υπογραμμίζουν τη σημασία της ασφάλειας των τροφίμων για τη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης σε όλη τη διαδικασία παραγωγής.

Διαφάνεια 13: Μετρήσεις για την παρακολούθηση της μείωσης της σπατάλης τροφίμων

Η μέτρηση της προόδου στη μείωση της σπατάλης είναι απαραίτητη για τη βελτίωση των στρατηγικών και την επίτευξη των στόχων βιωσιμότητας. Οι βασικές μετρήσεις περιλαμβάνουν την αξιολόγηση της χρήσης των πρώτων υλών μέσω των ποσοστών απόδοσης, τον εντοπισμό της αναποτελεσματικότητας με την αναλογία σπατάλη προς παραγωγή και την ποσοτικοποίηση της οικονομικής εξοικονόμησης από τη μείωση της σπατάλης. Η εστίαση της PepsiCo σε αυτές τις μετρήσεις είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση του κόστους της σπατάλης τροφίμων κατά εξήντα εκατομμύρια δολάρια ετησίως. Με την παρακολούθηση και την ανάλυση των δεδομένων, οι επιχειρήσεις μπορούν να εντοπίσουν περιοχές για βελτίωση και να εφαρμόσουν στοχευμένες παρεμβάσεις για την ενίσχυση της αποδοτικότητας και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης.

Διαφάνεια 14: Προγράμματα κατάρτισης για βιώσιμες πρακτικές

Η κατάρτιση του εργατικού δυναμικού αποτελεί κρίσιμη συνιστώσα της προώθησης μιας κουλτούρας βιωσιμότητας στην παραγωγή τροφίμων. Τα αποτελεσματικά προγράμματα περιλαμβάνουν πρακτικά εργαστήρια που διδάσκουν τεχνικές για τη μεγιστοποίηση της χρήσης συστατικών, εκπαίδευση σε θέματα δεξιοτήτων δεδομένων για την ενδυνάμωση του προσωπικού να αναλύει και να ενεργεί βάσει των δεδομένων σπατάλης, καθώς και πρωτοβουλίες που ενθαρρύνουν τη συνεργασία μεταξύ των τμημάτων. Τα εκπαιδευτικά προγράμματα της Nestlé οδήγησαν σε είκοσι τοις εκατό μείωση της σπατάλης στις ελβετικές εγκαταστάσεις παραγωγής της, αποδεικνύοντας τα απτά οφέλη της επένδυσης στην



εκπαίδευση των εργαζομένων. Τα προγράμματα κατάρτισης συμβάλλουν στη διασφάλιση της συνεπούς εφαρμογής των πρακτικών αειφορίας σε όλα τα επίπεδα ενός οργανισμού.

Διαφάνεια 15: Αειφορία στην παραγωγή τροφίμων

Οι πρωτοβουλίες αειφορίας στην παραγωγή τροφίμων υπερβαίνουν τη μείωση της σπατάλης και ενισχύουν επίσης τη φήμη μιας εταιρείας. Οι βασικές στρατηγικές περιλαμβάνουν την εφαρμογή συστημάτων ανανεώσιμων πηγών ενέργειας για τη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας, την ανακύκλωση του νερού κατά τις διαδικασίες καθαρισμού για τη διατήρηση των πόρων και την υπεύθυνη προμήθεια πρώτων υλών για τη διασφάλιση της μακροπρόθεσμης βιωσιμότητας. Για παράδειγμα, η Mars Inc. προχώρησε στη μετάβαση σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας σε όλες τις εγκαταστάσεις παραγωγής της, εξοικονομώντας διακόσια εκατομμύρια δολάρια και μειώνοντας παράλληλα τις περιβαλλοντικές της επιπτώσεις. Οι προσπάθειες αυτές καταδεικνύουν πώς η βιωσιμότητα μπορεί να οδηγήσει τόσο σε οικονομικά όσο και σε περιβαλλοντικά οφέλη, παρέχοντας ένα σχέδιο για τις επιχειρήσεις που στοχεύουν στην υιοθέτηση παρόμοιων πρακτικών.

Διαφάνεια 16: Πρακτική Άσκηση, προκλήσεις για την μείωση της σπατάλης τροφίμων

Σε αυτή την άσκηση, προτείνεται να αναλύσετε ένα σενάριο υψηλής σπατάλης που περιλαμβάνει αναποτελεσματικότητα στην προετοιμασία και τη μεριδοποίηση. Η άσκηση επικεντρώνεται στη διάγνωση των βαθύτερων αιτιών της σπατάλης, στην πρόταση κλιμακούμενων λύσεων και στην εφαρμογή πρακτικών παρεμβάσεων για τη βελτίωση της ροής εργασίας. Αυτή η πρακτική προσέγγιση θα σας επιτρέψει να εφαρμόσετε πρακτικά τις έννοιες που διδάχθηκαν κατά τη διάρκεια της ενότητας σε πραγματικές προκλήσεις, εξοπλίζοντάς τους με αξιοποιήσιμες γνώσεις για την αποτελεσματική μείωση της σπατάλης.

Διαφάνεια 17: Μελέτη περίπτωσης ολοκληρωμένης μείωσης της σπατάλης

Η Danone πέτυχε τριάντα πέντε τοις εκατό μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλη την προετοιμασία, τη διαμόρφωση και τη συσκευασία, ενσωματώνοντας την προγνωστική ανάλυση, την παρακολούθηση IoT και τα προγράμματα ανακύκλωσης. Τα μέτρα αυτά όχι μόνο βελτίωσαν την αποδοτικότητα αλλά και εξοικονόμησαν στην εταιρεία πενήντα εκατομμύρια ευρώ ετησίως. Αυτή η μελέτη περίπτωσης αναδεικνύει τις μετασχηματιστικές δυνατότητες του συνδυασμού της τεχνολογίας με πρωτοβουλίες βιωσιμότητας, προσφέροντας πολύτιμα διδάγματα για τις επιχειρήσεις που επιδιώκουν να βελτιστοποιήσουν τις λειτουργίες τους και να μειώσουν τα απόβλητα.

Διαφάνεια 18: Εμπλοκή των καταναλωτών στη μείωση της σπατάλης τροφίμων

Η συμπεριφορά των καταναλωτών διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Οι επιχειρήσεις μπορούν να εμπλέξουν τους καταναλωτές προσφέροντας προσαρμόσιμα μεγέθη μερίδων για τη μείωση των υπολειμμάτων στο πιάτο, διεξάγοντας εκπαιδευτικές εκστρατείες για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο της σπατάλης τροφίμων και εφαρμόζοντας προγράμματα επιβράβευσης για την ενθάρρυνση βιώσιμων επιλογών. Για παράδειγμα, η εκστρατεία "Waste Less, Save More" της Sainsbury μείωσε τη σπατάλη των καταναλωτών κατά έντεκα τοις εκατό και εξοικονόμησε στα νοικοκυριά κατά μέσο όρο 450 λίρες ετησίως. Η εμπλοκή των



καταναλωτών δημιουργεί μια συλλογική προσπάθεια προς την κατεύθυνση της βιωσιμότητας και της μείωσης της σπατάλης.

Διαφάνεια 19: Καλές πρακτικές για την επίτευξη μηδενικής σπατάλης

Η επίτευξη μηδενικής σπατάλης τροφίμων απαιτεί την εφαρμογή καλών συστημικών πρακτικών σε όλη την παραγωγή και τη διανομή. Αυτές περιλαμβάνουν την εξάλειψη της αναποτελεσματικότητας μέσω των αρχών της λιπής παραγωγής, την αξιοποίηση ολοκληρωμένων συστημάτων δεδομένων για την παρακολούθηση της σπατάλης σε πραγματικό χρόνο και τη συνεργασία με τους εταίρους της αλυσίδας εφοδιασμού για την ανάπτυξη καινοτόμων λύσεων μείωσης της σπατάλης. Η General Mills μείωσε τη λειτουργική σπατάλη κατά τριάντα τοις εκατό υιοθετώντας αυτές τις μεθόδους. Οι πρακτικές αυτές αποδεικνύουν ότι η μηδενική σπατάλη είναι εφικτή μέσω συντονισμένων προσπαθειών και στρατηγικής καινοτομίας.

Διαφάνεια 20: Άσκηση προσομοίωσης, βελτίωση της ροής εργασίας

Σε αυτή την άσκηση προσομοίωσης, μπορείτε να έρθετε σε επαφή με τρόπους βελτίωσης της ροής εργασίας στο στάδιο της παραγωγής προκειμένου να αντιμετωπίσετε τις αναποτελεσματικότητες της προετοιμασίας και των μερίδων. Η άσκηση περιλαμβάνει τον εντοπισμό συγκεκριμένων αναποτελεσματικοτήτων, την πρόταση λύσεων με βάση την τεχνολογία και τη μέτρηση του αντίκτυπου αυτών των παρεμβάσεων στη μείωση της σπατάλης και την εξοικονόμηση κόστους. Αυτή η πρακτική δραστηριότητα θα σας επιτρέψει να αναπτύξετε τις στρατηγικές σας, εξασφαλίζοντας ότι είστε προετοιμασμένοι να εφαρμόσετε αποτελεσματικά μέτρα μείωσης της σπατάλης στις δραστηριότητές σας.

Διαφάνεια 21: Προς συστήματα μηδενικής σπατάλης

Η μετάβαση σε συστήματα μηδενικής σπατάλης τροφίμων απαιτεί συστημική αλλαγή, συνεργασία και καινοτομία. Με την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών, την αξιοποίηση της τεχνολογίας και την προώθηση συνεργασιών σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού, οι επιχειρήσεις μπορούν να επιτύχουν σημαντική μείωση ενισχύοντας παράλληλα την αποδοτικότητα. Αυτή η ενότητα παρέχει στους συμμετέχοντες τα εργαλεία και τις γνώσεις για να προωθήσουν ουσιαστικές αλλαγές στα συστήματα παραγωγής τους, συμβάλλοντας σε ένα πιο βιώσιμο μέλλον χωρίς απόβλητα για τη βιομηχανία τροφίμων.

Διαφάνεια 22: Επίδραση της αποτελεσματικής διαχείρισης αποθεμάτων

Μια άλλη πτυχή που πρέπει να υπογραμμιστεί αφορά τα μετρήσιμα οφέλη της αποτελεσματικής διαχείρισης αποθεμάτων όσον αφορά την εξοικονόμηση χρημάτων, τη λειτουργική αποδοτικότητα και τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο. Μια μελέτη του *Εθνικού Συμβουλίου Μηδενικών Αποβλήτων* (Καναδάς) διαπίστωσε ότι οι επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν ψηφιακά συστήματα απογραφής μείωσαν τη σπατάλη τροφίμων κατά μέσο όρο 20%, οδηγώντας σε σημαντική εξοικονόμηση κόστους. Η βελτιωμένη διαχείριση αποθεμάτων βελτιώνει επίσης τις ροές εργασίας και τον προγραμματισμό του προσωπικού, βελτιώνοντας τις λειτουργίες. Σε περιβαλλοντικό επίπεδο, η μείωση της σπατάλης μειώνει τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, όπως τονίζεται από το πρόγραμμα *Guardians of Grub* του WRAP. Οι πηγές περιλαμβάνουν το WRAP και το *Εθνικό Συμβούλιο Μηδενικών Αποβλήτων*, με συνδέσμους για περαιτέρω αναφορά.



Διαφάνεια 23: Σας ευχαριστούμε!



**Co-funded by
the European Union**

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the Foundation for the Development of the Education System (FRSE). Neither the European Union nor FRSE can be held responsible for them.