Risparmiare sul volume dei rifiuti con Rational

crystal-river-787a0101-image-press-405b0c06

Circa un terzo degli alimenti prodotti a livello mondiale non viene consumato, ma distrutto. Sembra una quantità inconsistente, ma solo uno sguardo ai numeri esatti rivela la drammatica realtà. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) parla di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno in tutto il mondo. Per trasportare questa quantità di cibo ci vorrebbero 45 milioni di camion. Una tendenza che deve essere contrastata. La buona notizia: anche i cambiamenti più piccoli possono portare a risultati immediati.

Migliorare qualcosa in cucina che non è stato misurato prima è spesso difficile. Per questo i responsabili delle cucine dovrebbero controllare i propri rifiuti alimentari per capire quanto e che tipo di cibo viene sprecato in quale fase della lavorazione. In questo modo è facile scoprire quale pietanza o fase di lavoro genera la quantità maggiore di rifiuti e dare priorità alle attività per risolvere il problema di conseguenza.

Risparmiare sul volume dei rifiuti equivale a risparmiare sulle spese
Molti alimenti finiscono nella spazzatura già lungo la catena del valore, quindi creano costi sostanziali senza aver mai raggiunto il consumatore. Secondo i calcoli un litro di rifiuti costa circa 2 €. Il profitto dell'azienda si trova quindi spesso nei bidoni della spazzatura. Questo rende ancora più importante elaborare una strategia per evitare gli sprechi nella propria cucina. Anche la tecnologia delle cucine dovrebbe essere esaminata più attentamente per garantire che la lavorazione delle merci abbia successo ed evitare errori di produzione. I produttori di apparecchi di cottura conoscono l'importanza dei loro sistemi e li ottimizzano costantemente per garantire un funzionamento semplice e senza errori. Rational, ad esempio, usa per entrambi gli apparecchi di cottura, il SelfCookingCenter e il VarioCookingCenter, la stessa interfaccia utente per garantirne un utilizzo efficiente. Gli apparecchi sono inoltre dotati di un'intelligenza culinaria integrata che non solo soddisfa le condizioni di cottura, ma riconosce anche le dimensioni e la quantità dei cibi e quindi esegue automaticamente le impostazioni appropriate. Secondo Rational, grazie al controllo della temperatura e del tempo in base al prodotto, la produzione degli scarti è quasi nulla. Questo rappresenta soprattutto nel mercato del lavoro, caratterizzato da una carenza di manodopera qualificata, un grande vantaggio per garantire la

qualità desiderata delle pietanze per il servizio. Parlando di servizio: in questo caso, la strategia non dovrebbe considerare solo la qualità, ma anche la quantità, soprattutto per quanto riguarda la produzione di carichi più piccoli. Molti ospiti infatti prenderebbero anche una porzione più piccola, ordinando, se necessario, un bis. Infine, tuttavia, c'è una cosa che dovrebbe essere al vertice della strategia interna per evitare lo spreco di cibo: iniziare con piccoli progetti pilota in cui non ci sono limiti alla creatività nella ricerca di soluzioni.