



The EPA created this list of ideas and activities that grocery stores can implement to prevent food loss and waste.

- ❖ **Perform a food waste audit:** Pick a day and monitor waste bins with volunteers, recording the following:
 - ❖ What is being thrown out
 - ❖ Weight or number of items
 - ❖ The reason the food is being disposed
 - ❖ The expiration date of the product when applicable
 - ❖ Whether the food was still wholesome/edible before being thrown out
 - ❖ Identify the most wasted to least wasted items
- ❖ **Clarify date labeling and date encoding to reduce confusion to customers:** Work with your supply chain to clearly label or define the difference between safety-based and quality-based dates.
 - ❖ Some options might include:
 - ❖ Make "sell by" dates invisible to the consumer
 - ❖ Use more "freeze by" dates where applicable so customer knows they have that option
 - ❖ Remove "best before" or other quality dates from shelf-stable, non-perishable foods for which safety is not a concern
 - ❖ Make sure printed dates on products have descriptive language
- ❖ **Call a meeting to brainstorm and discuss food waste prevention**
- ❖ **Share practices** with other businesses to improve waste reduction industry-wide

PURCHASING TIPS

- ❖ **Take an accurate inventory** first and base orders on what you currently have
- ❖ **Buy surplus or odd shaped produce** from farms or wholesalers that would otherwise be wasted and sell them at a discount
- ❖ **Send order estimates more frequently** to suppliers to better align production planning with order timings
- ❖ **Start or increase regular communication with suppliers**
- ❖ **Revise your supply contracts** to require that suppliers have a food waste reduction or food donation program
- ❖ **Change contracts** to include methods to prevent food loss (e.g., use innovative packaging such as vacuum sealed meat)
- ❖ **Make food waste reduction a key performance indicator** in operations, supply chain and employee performance

PREP AND STORAGE TIPS

- ❖ **Use leftovers from the day before:** Steak can be used for beef stew the next day
- ❖ **Train staff on knife skills** to make more efficient knife cuts to prevent waste
- ❖ **Use as much of the food as possible:** Cook up carrot greens and don't peel cucumbers or potatoes
- ❖ **Reconstitute stalky vegetables** that have wilted by immersing them in warm water (100°F) for 15 minutes
- ❖ **Marinate meats** to extend their shelf life for a few more days
- ❖ **Refresh staff on storage techniques for different foods** (e.g., don't store tomatoes and lettuce in the same container or near each other)
- ❖ **Use see-through storage containers:** Easily see what is available and fresh
- ❖ **Cook, freeze, juice, or otherwise process foods** that are approaching the end of their peak freshness to prolong their useful life

STORE SET UP AND DISPLAY TIPS

- ❖ **Set up a discount shelf for ripe, near-to-expire, discontinued, or slightly damaged food:** Provide clear communication about this reduced price section
- ❖ **Redesign product displays with less excess:** Instead of using a pile of produce, have a back support that makes it look like a pile to keep produce fresher
- ❖ **Allow prepared foods to run out near store closing:** Track these items and only make as much as you can sell

ENGAGING WITH CUSTOMERS

- ❖ **Provide taste samples:** Train staff to remind customers that they can try a sample to see if they like a product before they buy it
- ❖ **Have best storage practices information available** including how long food should last when stored properly
- ❖ **Offer various options to your customers on produce** (e.g., whole, sliced, and mixed fruit). This will assist them in eliminating food loss in their own homes



Center for
Climate Change & Health



Scan this QR Code to visit our website and contact
Mid Valley Disposal for more information or visit
www.midvalleydisposal.com/sustainability

(559) 567-0541

WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM



La EPA (Agencia de Protección Ambiental) creó esta lista de ideas y actividades que las tiendas de comestibles pueden implementar para prevenir la pérdida y el desperdicio de comida.

- ❖ **Realice una auditoría de desperdicio de comida:** Escoja un día y monitoree los contenedores de basura, notando lo siguiente:
 - ❖ Que es lo que se está desechando
 - ❖ El peso o número de artículos desechados
 - ❖ La razón por la que se desecha la comida
 - ❖ La fecha de caducidad del producto
 - ❖ Si la comida todavía era adecuada para consumir antes de ser desechada
 - ❖ Identifique los artículos más desperdiciados y menos desperdiciados
- ❖ **Aclare las etiquetas de fechas y la codificación de fechas para reducir confusión de los clientes:** consulte con su empresa de suministro para etiquetar o definir claramente la diferencia entre fechas basadas en seguridad y las fechas basadas en calidad.
Algunas opciones pueden incluir:
 - ❖ Hacer que las fechas de "venta hasta" sean invisibles para el consumidor
 - ❖ Use más fechas de "congelación" cuando apropiado para que el cliente sepa que tiene opción de congelar
 - ❖ Elimine las fechas de consumo preferente u otras fechas de calidad de comida no precedera cuando la seguridad no es una preocupación
 - ❖ Asegúrese de que las fechas selladas en los productos tengan un lenguaje descriptivo
- ❖ **Convoque una cita con el personal para intercambiar ideas y discutir la prevención del desperdicio de comida**
- ❖ **Comparta prácticas** con otras empresas para mejorar la reducción de desperdicios en toda la industria

CONSEJOS DE COMPRA

- ❖ **Primero tome un inventario** preciso y base los pedidos en lo que tiene actualmente
- ❖ **Compre productos excedentes o de formas extrañas** de granjas o mayoristas que de otro modo se desperdiciarían y véndalos con un descuento
- ❖ **Envíe estimaciones de pedidos con más frecuencia** a los proveedores para mejor informar la planificación de la producción con los tiempos de los pedidos
- ❖ **Inicie o aumente la comunicación regular con los proveedores**
- ❖ **Revise sus contratos de suministro** para exigir que los proveedores tengan un programa de reducción de desperdicio de comida o un programa de donación de comida
- ❖ **Cambie los contratos** para incluir métodos para prevenir la pérdida de comida (por ejemplo, utilice envases innovadores como carne sellada al vacío)
- ❖ **Haga la reducción del desperdicio de comida un indicador en la evaluación** de las operaciones, la cadena de suministro y el rendimiento laboral de los empleados

CONSEJOS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- ❖ **Use las sobras del día anterior:** el bistec se puede usar para guisado de carne al día siguiente
- ❖ **Entrene al personal en técnicas de cuchillos** para hacer cortes más eficientes para evitar el desperdicio
- ❖ **Use la mayor cantidad de comida posible:** cocine la zanahoria completa y no pele pepinos o papas
- ❖ **Reconstituya verduras** que se han marchitado sumergiéndolas en agua tibia (100°F) durante 15 minutos
- ❖ **Prepare carnes en adobo** para alargar su utilidad unos días más
- ❖ **Informe al personal sobre las técnicas de almacenamiento de diferentes alimentos** (por ejemplo, no almacene tomates y lechuga en el mismo recipiente o cerca uno del otro)
- ❖ **Use contenedores de almacenamiento transparentes:** vea fácilmente lo que está disponible y fresco
- ❖ **Cocine, congele, exprima o procese comidas** que se acercan al final de su máxima frescura para prolongar su utilización

CONSEJOS DE CONFIGURACIÓN Y VISUALIZACIÓN DE LA TIENDA

- ❖ **Configure un estante de descuento** para productos maduros, cerca de fecha de vencimiento, discontinuados o ligeramente dañados: comuníquese claramente sobre esta sección de productos con precios reducidos
- ❖ **Rediseñe las exhibiciones de productos con menos exceso:** en lugar de usar un montón de productos, tenga un soporte posterior que lo haga parecer un montón de productos para mantener los productos más frescos
- ❖ **Permita que las comidas preparadas se agoten cerca del cierre de la tienda:** realice un inventario de estos artículos y solo prepare tanto como pueda vender

INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES

- ❖ **Proporcione muestras para probar:** entrene al personal para recordar a los clientes que pueden probar una muestra para ver si les gusta un producto antes de comprarlo
- ❖ **Haga disponible información sobre las mejores prácticas de almacenamiento,** incluyendo cuánto tiempo debe durar la comida cuando se almacena adecuadamente
- ❖ **Ofrezca varias opciones a sus clientes de productos** (por ejemplo, frutas enteras, en rodajas y mezcladas). Esto les ayudará a eliminar la pérdida de comida en sus propios hogares



Center for
Climate Change & Health



Escanee este código QR para visitar nuestro sitio web y comuníquese con Mid Valley Disposal para obtener más información o visita www.midvalleydisposal.com/sustainability

(559) 567-0541

WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM

