

Food Loss Prevention Tips

Grocery Stores



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 for more information
or visit midvalleydisposal.com/sustainability

midvalleydisposal.com



Consejos Para Evitar el Desperdicio de Comida Supermercados



La EPA creó esta lista de ideas y actividades que los supermercados pueden implementar para prevenir la pérdida y el desperdicio de comida.

❖ **Complete una evaluación del desperdicio de alimentos:**

Elija un día para supervisar los botes de basura junto con voluntarios y anote lo siguiente:

- ❖ Qué se está tirando
- ❖ Peso o cantidad de artículos
- ❖ Razón por la cual se desecha la comida
- ❖ Fecha de vencimiento del producto, cuando aplique
- ❖ Si la comida aún estaba apta para consumo antes de ser desechada
- ❖ Identificar los artículos más desperdiciados hasta los menos desperdiciados

❖ **Aclare el etiquetado y el código de fechas para reducir la confusión de los clientes:**

Colabore con su cadena de suministro para etiquetar claramente o definir la diferencia entre fechas basadas en la seguridad y fechas basadas en la calidad. Algunas opciones pueden incluir:

- ❖ Hacer invisibles para el consumidor las fechas de "vender antes de" ("sell by")
- ❖ Usar más fechas de "congelar antes de" ("freeze by") cuando sea aplicable para que el cliente sepa que tiene esa opción
- ❖ Eliminar las fechas de "consumir preferentemente antes de" ("best before") u otras fechas de calidad en alimentos estables a temperatura ambiente y no perecederos, cuando la seguridad no sea una preocupación
- ❖ Asegúrese de que las fechas impresas en los productos tengan un lenguaje descriptivo

❖ **Organicé una reunión para intercambiar ideas y hablar sobre cómo prevenir el desperdicio de comida**

❖ **Comparta prácticas** con otras empresas para mejorar la reducción de desechos en toda la industria

Consejos para Comprar

- ❖ Primero, **haga un inventario** preciso y base sus pedidos en lo que ya tiene
- ❖ **Compre productos excedentes o con formas irregulares** de granjas o mayoristas que de otro modo se desperdiciarían y véndalos con descuento
- ❖ **Envíe estimaciones de pedidos más seguido** para que los proveedores puedan planificar mejor la producción y los tiempos de entrega
- ❖ **Comience o aumente la comunicación frecuente con sus proveedores**
- ❖ **Revise sus contratos de suministro** para exigir que los proveedores cuenten con un programa de reducción de desperdicio de alimentos o de donación
- ❖ **Modifique los contratos** para incluir métodos de prevención de la pérdida de alimentos (por ejemplo, use empaques innovadores como carne sellada al vacío)
- ❖ **Haga la reducción del desperdicio de alimentos un indicador clave de desempeño** en las operaciones, la cadena de suministro y el rendimiento del personal

Consejos para preparar y almacenar alimentos

- ❖ **Use las sobras del día anterior:** el bistec se puede usar para preparar un guiso de carne al día siguiente
- ❖ **Entrene al personal** para mejorar sus habilidades con el cuchillo y evitar el desperdicio
- ❖ **Aproveche la mayor cantidad posible de los alimentos:**
Cocine las hojas de zanahoria y no pele pepinos ni papas
- ❖ **Para recuperar vegetales fibrosos marchitos,** sumérjalos en agua tibia (100 °F) durante 15 minutos
- ❖ **Marine las carnes** para extender su vida útil por algunos días más
- ❖ **Refuerce con su personal las técnicas de almacenamiento de alimentos** (por ejemplo, mantenga los tomates separados de la lechuga al almacenarlos)
- ❖ **Use recipientes transparentes:** así podrá ver fácilmente qué hay disponible y fresco
- ❖ **Cocine, congele, exprima o procese de otra manera los alimentos** que estén por perder su frescura para prolongar su vida útil

Consejos para la Organización y Exhibición en la Tienda

- ❖ **Crea un espacio con descuento para alimentos maduros, a punto de vencer, descontinuados o con daños leves:** Proporcione una comunicación clara sobre esta sección de precios reducidos
- ❖ **Rediseñe las exhibiciones de productos con menos exceso:** En lugar de usar montones de productos, utilice un soporte trasero que dé la apariencia de un montón para mantener la frescura del producto
- ❖ **Permita que los alimentos preparados se agoten cerca del cierre de la tienda:** controle estos productos y prepare solo la cantidad que pueda vender

Interactuando con los Clientes

- ❖ **Ofrezca muestras para degustar:** capacite al personal para recordar a los clientes que pueden probar una muestra antes de comprar el producto
- ❖ **Tenga disponible información sobre las mejores prácticas de almacenamiento,** incluyendo cuánto tiempo dura la comida cuando se guarda correctamente
- ❖ **Ofrezca a sus clientes varias opciones de productos frescos** (por ejemplo, enteros, en rebanadas y frutas mixtas). Esto les ayudará a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares



Center for
Climate Change & Health



Escanee este código QR para más información
o visite midvalleydisposal.com/sustainability

midvalleydisposal.com

