

LEGENDA ICONE:



SOLUZIONI DI LIFE FOSTER PER PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

PIANIFICAZIONE RIFORNIMENTO

INVENTARIO



PIANIFICAZIONE E PROGETTAZIONE DEL MENÙ



FORNITURA E ACQUISTO

PREVISIONE AFFLUENZA CLIENTI



SISTEMA DI PRENOTAZIONE



NO ECCESSI NELLE SCORTE



ACQUISTO DI ALIMENTI FRESCHI E STAGIONALI



STOCCAGGIO

CONOSCENZA TECNOLOGIE DI STOCCAGGIO E PRATICHE DI GESTIONE



METODO FIFO (FIRST IN, FIRST OUT)



CORRETTA ETICHETTATURA ALIMENTI



PREPARAZIONE

MIGLIORAMENTO DI COMPETENZE CULINARIE DEL PERSONALE



CUCINA "JUST IN TIME"



GESTIONE CORRETTA DELLE ECEDENZE ALIMENTARI



CONSAPEVOLEZZA VALORE DEL CIBO TRA IL PERSONALE

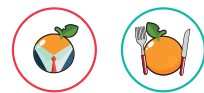


SERVIZIO

DISTRIBUZIONE FUNZIONALE DEI PRODOTTI DISPONIBILI



GUIDA DEI CLIENTI NELLA SCELTA DELLE PORTATE



EDUCAZIONE ALL'ORDINE CONSAPEVOLE



CONSUMO

PROGETTAZIONE DEL MENÙ CON SCELTE ALIMENTARI SOSTENIBILI



PORZIONI PIÙ PICCOLE



PERSONALIZZAZIONE DIMENSIONI PORZIONI



CONSAPEVOLEZZA DEL VALORE DEL CIBO TRA I CLIENTI



POST CONSUMO

CONTENITORE CON GLI AVANZI



DONAZIONE DI ECEDENZE ALIMENTARI



RIUTILIZZO DI SOTTOPRODOTTI E SCARTI ALIMENTARI



LIFE17 GIE/IT/000579



Questo progetto è cofinanziato dal programma LIFE dell'Unione Europea. Qualsiasi comunicazione o pubblicazione relativa al progetto riflette solo l'opinione dell'autore e la Commissione Europea non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute. info@lifefoster.eu | www.lifefoster.eu