

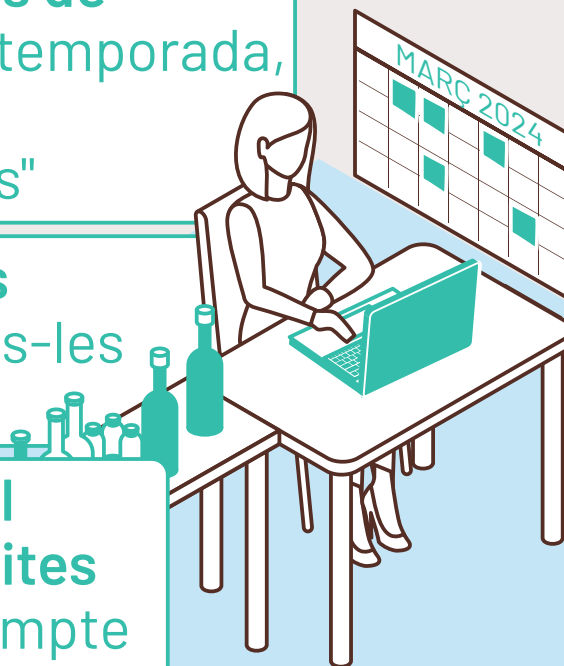
RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI **A LA BOTIGA**

RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Tria aliments de proximitat, temporada, ecològics i "imperfectes"

Planifica les compres, fes-les més sovint

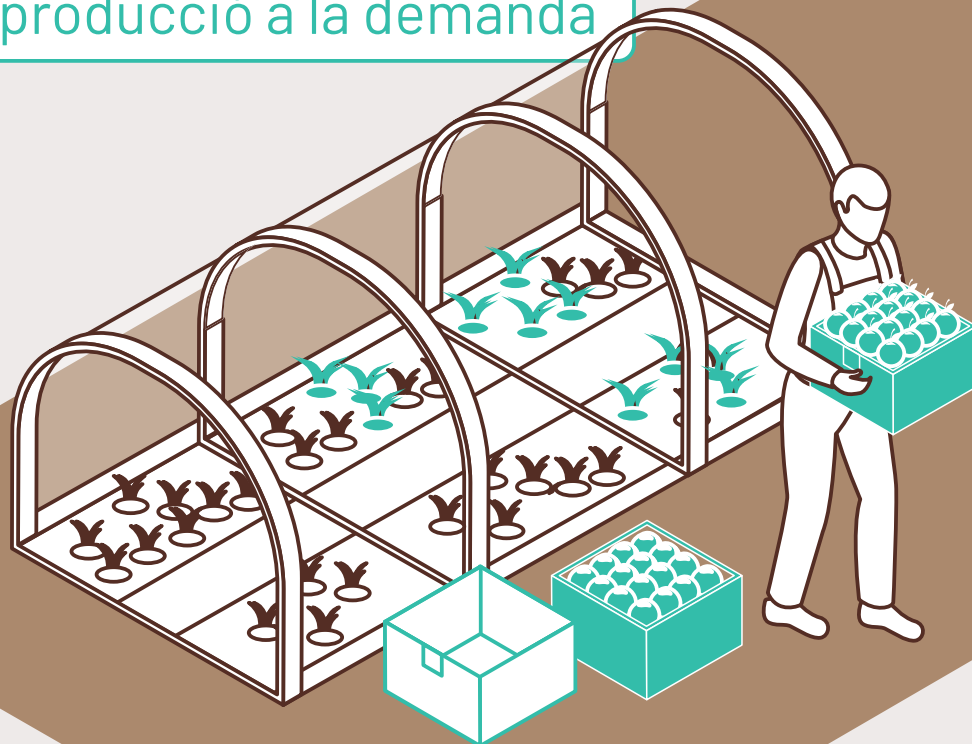
Fes llista del que necessites tenint en compte tot el que ja tens



RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Els productors/es de proximitat i les relacions de confiança permeten planificar i ajustar millor la producció a la demanda

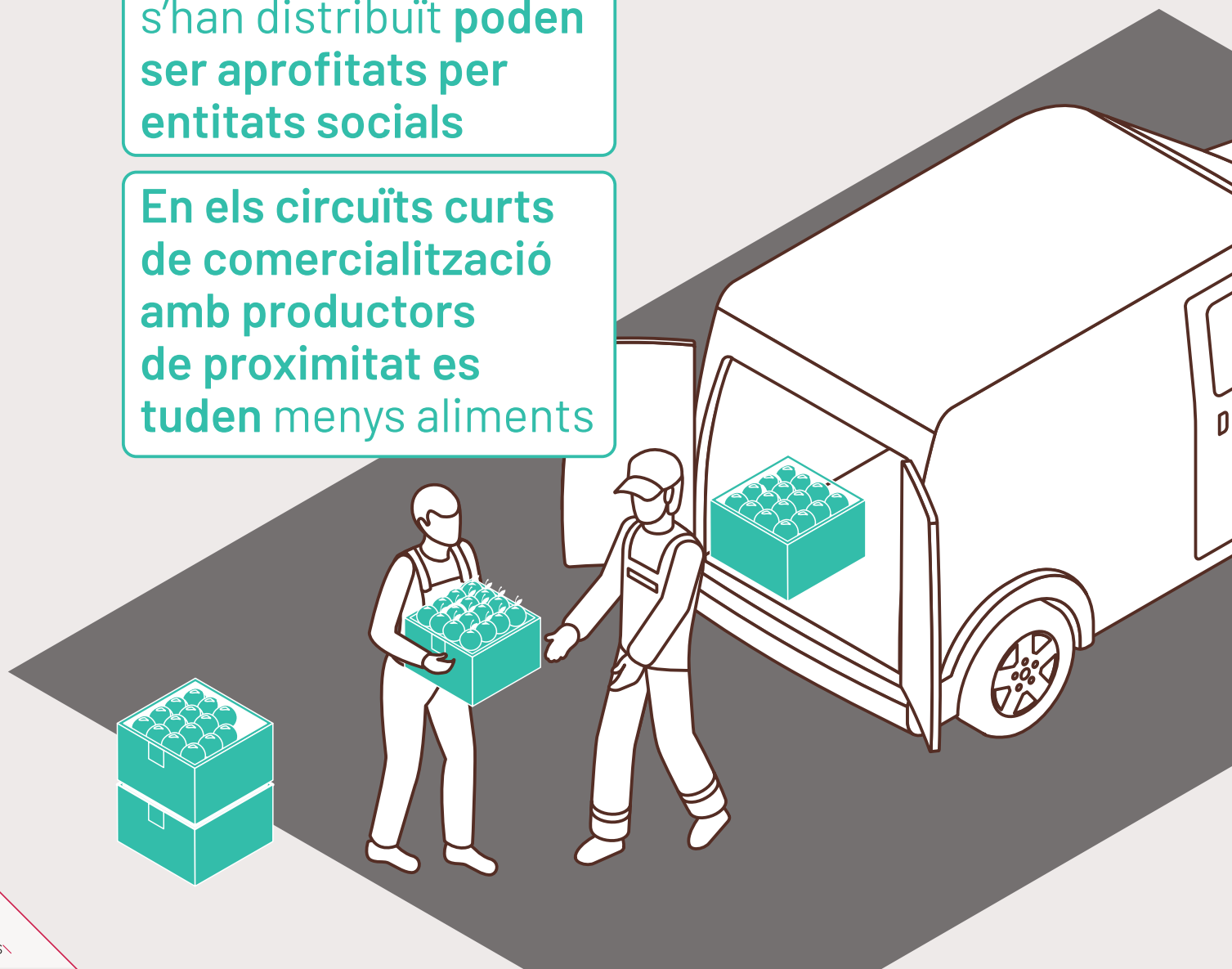
Ofereix aliments imperfectes i excedents a preu reduït i/o dona'ls a entitats socials



RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Els aliments que no s'han distribuït **poden** ser **aprofitats** per entitats socials

En els circuits curts de comercialització amb productors de proximitat es **tuden** menys aliments



RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Consum preferent \neq Data caducitat

Fes inventari i rotació de l'estoc periòdicament

Posa al davant el que s'ha de consumir primer



Conserva els aliments en **bones condicions** (tapats, òptima Tª i humitat)

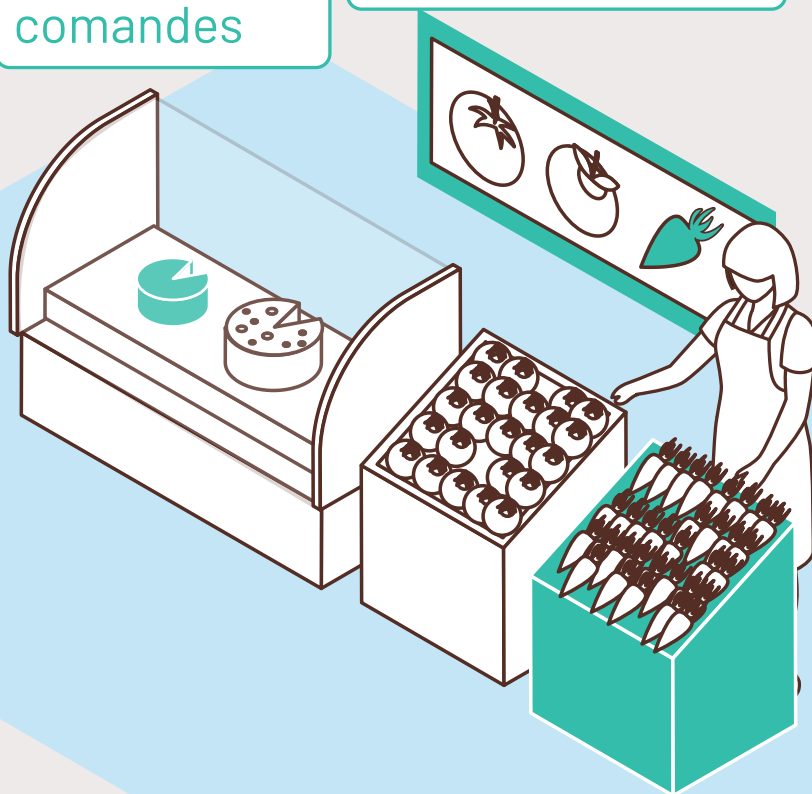
Classifica els aliments per tipologia

RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Analitza els hàbits de consum dels teus clients i adapta-hi les comandes

Ofereix productes a punt de caducar o verdures/fruïtes lletges a preu reduït

Evita ofertes que fomentin un consum excessiu



RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Canalitza els excedents
amb entitats del territori



Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

RECOMANACIONS PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

