



Tipslista

Matsvinn i butiken



Säkerställ att allt svinn registreras. Följ upp och sätt mål för respektive avdelning.



Baka lagom mycket bröd och sälj ut billigare på kvällen.



Planera butiksinköpen utifrån förväntad efterfrågan.



Har butiken möjlighet att förädla livsmedelsråvaror som riskerar bli ett matsvinn? (T.ex. smoothies, sallader, matlådor, pizzabitar, krutonger.)



Bryt inga kylkedjor. Tänk på att få tillbaka kylvaror från kassan när kunden ångrat sig, ring på en kollega.



När frukt och grönt säljs billigare pga. fläckar eller att de är mogna, hjälp då kunden med ideér på vad de kan använda produkterna till, som t.ex. smoothie, mos och sylt, paj och kaka. Övermogna tomater kan bli t.ex. tomatsås eller soppa.



Ta hjälp av teknik och appar för att ha koll på varorna och dess bäst-före/sista förbrukningsdatum i butiken.



Se över FIFO (Först in, först ut) och rutiner för datumkontroll.



Tipsa kunden att välja mogna varor eller varor med kort datum om de vet att de skall äta dessa snart.



Lägg ut varor med kort datum till försäljning via nätet (t.ex. Karma-appen).



Sälj frukt och grönsaker med fläckar eller varor med kort datum billigare.



Blir det trots ovan åtgärder mat över, donera till välgörenhet. I första hand till människor, i andra hand till djur.



Berätta för kunden att mogen frukt är extra smakrik frukt. T.ex. gul lime och mjuka tomater.