

Hochland przeciwdziała marnowaniu żywności poprzez wdrożenie standardów jakości i bezpieczeństwa produktu oraz optymalizowanie i automatyzację procesów produkcyjnych, opierając się na hierarchii postępowania:

Hochland Polska nieustannie pracuje nad zmniejszeniem ilości odpadów generowanych w zakładach produkcyjnych, aby zredukować wpływ na środowisko i zużycie surowców. Zapobieganie marnowaniu dotyczy także gotowych produktów. Dbanie o optymalne wykorzystanie surowców, materiałów, mediów, a także dostosowane do potrzeb odbiorców zapasy magazynowe wyrobów gotowych jest kluczowym zadaniem Działu Planowania.



### DOBRA PRAKTYKA

STOP MARNOTRAWSTWU

HIERARCHIA  
POSTĘPOWANIA  
Z PRODUKTAMI  
UBOCZNYMI

WSPÓŁPRACA  
Z BANKAMI ŻYWNOCÍ

Najistotniejsze działania zrealizowane w roku 2023 w celu zapobiegania generowania odpadów żywności:

1. Wdrożenie nowoczesnej technologii zagospodarowania serwatki z produkcji serka cottage.
2. Implementacja oprogramowania do bieżącego nadzorowania magazynu ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

3. Poprawa zarządzania recepturami, lepsze zarządzanie i zmniejszenie ilości ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w roku 2023 vs rok 2022 o:
  - 20% w zakładzie w Kaźmierzu,
  - ok. 60% w Węgrowie.
4. Współpraca z Bankami Żywności, w 2023 przekazano darowizny w ilości 120 ton.