

Accompagnement au diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration

PUBLIC VISE :

Tout établissement de restauration en incluant les parties prenantes.

OBJECTIF

L'objectif est de connaître le gaspillage alimentaire (nourriture commandée, préparée et non consommée) de son restaurant à travers la réalisation d'un diagnostic précis sur les pratiques. Les éléments recueillis permettront d'identifier les causes du gaspillage afin de réaliser une synthèse et de construire ultérieurement un plan d'actions concret, pérenne et adapté à chaque restaurant, de la commande des matières premières jusqu'à la gestion des déchets.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins

DUREE :

La durée de l'accompagnement au diagnostic contre le gaspillage alimentaire est à définir en fonction de la taille de la structure et de son contexte spécifique.

PREREQUIS :

Aucun

MISE EN ŒUVRE DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Déplacement sur site pour observation et audit des pratiques spécifiques de chaque établissement à travers toutes leurs parties prenantes (*personnels, achat, fournisseurs, convives*)
- Collecte des données RH (*effectifs, organisation*)
- Étude des modes de fonctionnement sur site :
 - . **En cuisine** (*organisation, menu, commande, stock, préparation, gestions des restes*)
 - . **En production autre** (*organisation, distribution des repas, service, gestion des déchets*)
- Étude des profils et attentes des convives
- Préparation et mise en œuvre de la période de tri (*définition de la période de tri, pesée*).
- Relevé et vérification des critères sélectionnés à postériori de la période de tri (*collecte des chiffres, échange avec le personnel*)
- Satisfaction des convives
- Étude des coûts dans la gestion des déchets
- Analyses et résultats

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

LIVRABLE ET RESTITUTION

- Restitution d'un compte rendu écrit sous un mois
- Restitution orale ou journée d'étude spécifique sur le compte rendu possible sur demande.

ORGANISMES

PRESTAREST et
A2C Consulting

