

FORMATION A LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION

Apprendre à réduire le gaspillage alimentaire par une meilleure pratique professionnelle



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître la provenance du gaspillage alimentaire
Identifier les actions de réduction du gaspillage alimentaire
Mettre en place un plan de mesure, de suivi et de communication autour du gaspillage alimentaire à l'aide de l'outil Moins de Gaspi au Resto®

PUBLIC

Cette formation est destinée aux équipes de restauration commerciale et collective souhaitant réduire le gaspillage alimentaire dans leur établissement.

PROGRAMME

Jour 1

Partie 1 : Les enjeux et la réglementation

- Définition du gaspillage alimentaire et les types de déchets dans la restauration
- Constat sur le gaspillage alimentaire
- Un point sur la réglementation
- Les attentes des clients, des territoires et autres acteurs
- Les bénéfices associés à la réduction

Partie 2 : Mesurer le gaspillage

- Les différentes étapes génératrices de gaspillage : de la conception des recettes à la gestion des déchets
- Le processus de mesure du gaspillage
- Les outils de mesures
- Atelier : quel processus mettre en œuvre dans mon restaurant ? Mise en œuvre sur site lors d'un premier service
- Gérer une campagne de mesure au sein de son équipe et suivi dans le temps

Jour 2

Partie 3 : Analyser son gaspillage alimentaire

- Atelier d'analyse sur les pesées jour 1
- Provenance des déchets et traduction en coûts associés

- Revue de processus et analyse du cycle de génération des déchets
- Focus sur la filière de valorisation des déchets

Partie 4 : définir un plan d'action

- Les actions correctives à mettre en place pour réduire le gaspillage, par métier
- Présentation de fiches actions pour la réduction du gaspillage alimentaire
- Atelier : Identification des actions pertinentes à mettre en œuvre : Responsabiliser, déléguer, mise en place d'objectifs

Jour 3

Partie 5 : Mettre en place un suivi dans le temps

- Les outils de suivi dans le temps: tableurs, pilotage du plan d'action
- Atelier : planification des outils de suivi

Partie 6 : Communiquer

- Comment communiquer auprès des différentes cibles (en interne et externe)
- Comment faire participer la clientèle
- Les bonnes pratiques de communication responsable
- Atelier collectif sur la création d'un plan de communication
- Conclusion : planning et prochaines étapes

3 JOURS

Formation réalisée au sein de l'entreprise

PRÉREQUIS

Aucun

TARIFS

Sur demande.

Une convention est envoyée à chaque participant

LIEUX / HORAIRES

Au sein de l'établissement participant pour les 2 premières journées

A distance directement sur le logiciel Moins de Gaspi Au Resto® pour le jour 3
9h 30 – 12h 30 / 14h – 18h

DATES

Sur demande du client

INSCRIPTION et INFORMATION

<http://www.betterfly-tourism.com>

Tél. 02 40 74 69 24

contact@betterfly-tourism.com