

Accompagnement à la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Public :

- Restauration collective autonome
- Restauration collective de type cuisine centrale
- Restauration collective de type cuisine satellite

Le diagnostic gaspillage alimentaire est un préalable nécessaire

Durée et horaire : A définir

Code : Gaspi Acc

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa intervient dans les établissements afin de les accompagner dans la mise en place d'un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire à la suite du diagnostic réalisé in situ.

Objectifs

- Elaborer et mettre en place le plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement.
- Informer les responsables sur les différentes destinations possibles des excédents de production (congélation, refroidissement, dons à des associations, etc...)
- Sensibiliser les équipes sur la réduction du gaspillage alimentaire

Programme

Lors de cette étape de restitution et de mise en place du plan d'action sont traités les points suivants :

- La restitution des résultats des pesées et l'estimation des coûts de ce gaspillage alimentaire
- La présentation du compte rendu du diagnostic avec illustration photo
- La présentation des actions correctives préconisées à la suite de ce diagnostic
- La détermination des actions correctives à mener avec leur priorisation
- L'élaboration et la mise en place du plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire

La prestation proposée fait l'objet d'un compte rendu écrit détaillant le plan d'action élaboré et mise en place lors de cette étape.

V01.07.24