

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Parlement européen a désigné 2014 Année Européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Unilever Food Solutions a conçu une série d'outils pratiques à cet effet.



L'application 'Stop au gaspi'

Cet outil efficace et convivial aide les professionnels de la restauration à mieux gérer leurs déchets alimentaires afin de gaspiller moins.

Téléchargez l'application « Stop au gaspi », disponible sur Android ou Apple Store !



Portail 'Stop au gaspi'

Un mini-site thématique sur le site d'Unilever Food Solutions, adapté au chef professionnel.

Découvrez sur www.ufs.com/stopaugaspi les outils:



Le formulaire d'audit
« Stop au gaspi »



La brochure
"Travaillez malin :
« Stop au gaspi »"



La fiche « Gestion
des déchets »



-  Comment mesurer vos déchets
-  Commencer l'audit
-  Terminer l'audit
-  Résultats de votre audit
-  Archive de vos audits
-  Astuces
-  Recettes
-  Vidéos
-  Recevez un produit gratuit
-  Téléchargements

Vous pouvez commander un produit gratuit



Comment évaluer la quantité de vos déchets alimentaires?

Étape 1

Identifiez vos déchets, et distinguez-les dans 3 (ou 4) types de poubelles



Déchets de stockage



Déchets de table



Déchets de cuisine



Déchets de service (si présence d'une aire de service)

Étape 2

Réalisez un audit (3 ou 5 jours); pesez chaque poubelle avec :



Une balance numérique



Une balance manuelle

Étape 3

Enregistrez vos déchets



Astuce : Aidez-vous de la fiche d'audit.

Comment utiliser l'application pour enregistrer vos déchets ?

Étape 4 : Vous trouverez ici l'historique de tous vos audits. Nous vous conseillons d'en réaliser tous les trimestres.

Étape 3 : Découvrez les chiffres et l'analyse de votre audit.

Étape 1 : Jour 1

- Suivant votre prestation, choisissez parmi 'petit déjeuner', 'déjeuner' et/ou 'dîner'
- Indiquez le nombre de couverts du service considéré
- Rentrez les résultats des pesées de vos 3 (ou 4*) sortes de déchets alimentaires. * *déchets de service = déchets générés lorsque vous avez une aire de service (restauration collective principalement)*
- Enregistrer les données
- Reproduire les mêmes étapes le Jour 2 et 3 (4 et 5 si audit de 5 jours)

Étape 2 : Cliquez si vous souhaitez terminer votre audit (à la fin des 3 ou 5 jours). Vos résultats s'affichent :

- le volume moyen de vos déchets
- la répartition de vos déchets
- **les économies potentielles si vous les réduisez de 20%**
- **Merci de nous envoyer vos résultats.**

