

Attention, évaluation uniquement sur la restauration en Ehpad

Carte identité (cuisine relais)

Convives **300 lits**
 Repas quotidiens midi et soir 7j/7
 Cuisine Relais
 Choix menu par service restauration et convives / catalogue
 Assemblage sur place (achat prestataires liaison froide)
 Services en salle marmites réchauffe en salle
 Services en plateaux caissons froid-chaud
 Service self chauffe sur place



Conditions de réduction du gaspillage alimentaire

Facteurs de réussite

Forte mobilisation du responsable logistique
 Volonté de réduire le gaspillage
 Engagé depuis longtemps dans réduction de coûts
 Travail sur les grammage engagé depuis 2011

Facteurs de risques

Disponibilité des personnels
 Multi services (en salle/plateau/self)
 Effectif variable (hors ehpad)
 Pas de cuisine sur place
 Dépendance de fournisseurs sur la qualité proposée
 Contraintes régimes et textures

Sensibilisation équipes et convives

Rencontre soignants et sensibilisation sur les enjeux
 Mise en place 1 pesée d'une semaine en septembre 2017
 en ehpad et plateaux hôpital
 Evaluation du poids des quantités servies
 Restitution résultats des pesées en commission menu de l'établissement



Plan d'actions

Contribuer à intégration bio-local dans les marchés
 Favoriser échanges cuisine/services de soin
 Tri des biodéchets (contraintes réglementaires)
 Communication institutionnelle vers tout le personnel
 Journée animation éducation et gaspillage alimentaire

fait ■ en cours ■ à faire ■

