

Attention, évaluation disparité des retours pesées en fonction des étages

Carte identité (cuisine relais)

Convives **80 résidents + 50 à domicile**
 Repas quotidiens midi et soir 7j/7
 Cuisine fabrication sur place
 Menus plan sur 8 semaines avec variation été / hiver
 Fabrication cuisine + livraison bain marie en salles
 Services en salle par étage (modification en cours d'accompagnement)



Conditions de réduction du gaspillage alimentaire

Facteurs de réussite

Démarche humanité engagée
 Volonté de réduire le gaspillage des personnels cuisine

Facteurs de risques

Difficile mobilisation des personnels
 Amplitude horaire matin/soir des repas
 Manque de temps pour travailler les produits
 Contraintes régimes et textures
 Peu de retour appréciation vers la cuisine

Sensibilisation équipes et convives

L'établissement est déjà fortement mobilisé sur une démarche de formation à l'humanité. La sensibilisation des équipes sur le gaspillage alimentaire viendra dans un second temps. Seul un des cuisiniers a pu participer à une journée d'échanges.



Plan d'actions

Diminuer quantité plat du soir après la soupe
 Formation du personnel aux enjeux du gaspillage
 Favoriser le contact cuisinier/convives
 Peser en continu les déchets
 Mise en place tri biodéchets et compostage

fait ■ en cours ■ à faire ■

