

Vos déchets vous coûtent plus que ce que vous ne le pensez !

→ Restaurateurs, améliorez significativement vos marges grâce à un accompagnement gratuit par un conseiller CCI qualifié en répondant à l'appel à candidature.

regalac

Lutte contre le gaspillage alimentaire et augmentation de la compétitivité

Le saviez-vous ?

Les pertes alimentaires représentent 230 grammes par personne et par repas dans la restauration traditionnelle : autant d'euros jetés à la poubelle !

Les pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la restauration sont divers :

• Pertes et gaspillages de préparation en cuisine : épluchures de légumes, de fruits, os de viande, arrêtes de poisson, délais de péremption...

• Pertes et gaspillages de consommation sur place : retours assiettes, quantités non-adaptées...

Avantages pour votre restaurant

> Plus de performance, avec des bénéfices financiers et organisationnels

Au terme de l'accompagnement, différents résultats sont attendus :

- Diminution du coût global d'achat des matières premières
- Amélioration des pratiques et de la gestion des cuisines
- Optimisation de la carte
- Amélioration du service en salle et de la satisfaction des clients
- Mise en place d'une action environnementale concrète et valorisable en termes de communication

Pour quelles raisons mettre en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

- > Maîtriser ses coûts et améliorer ses marges,
- > Répondre à un enjeu important pour notre société, à la fois sur les plans économique, écologique et social mais également éthique.

regalac

c'est quoi ?

Lutte contre le gaspillage
alimentaire et
augmentation de la
compétitivité

GRATUIT

Phase de sélection de 50 entreprises régionales

Etape 1 # Réalisation d'un diagnostic individuel

→ **OBJECTIF** : dresser un état des lieux de la production et de la gestion des déchets grâce à une étude réalisée à partir des données fournies par le restaurateur :

- Chiffre d'affaires annuel
- Coût annuel des matières premières
- Factures des matières premières du mois
- Pesée quotidienne des déchets des 5 plats principaux en 3 catégories :
pluches et parures, produits jetés, retour plonge

Etape 2 # Elaboration d'un plan d'actions personnalisé

→ **OBJECTIF** : élaborer un plan d'actions permettant de réduire les pertes, augmenter les marges en agissant sur différents leviers issus des résultats du diagnostic.

regalac

c'est pour vous, restaurateurs !

Modalités de candidature regalac

Téléchargez l'appel à candidature directement sur notre site :
www.occitanie.cci.fr

Renseignements

- > auprès du conseiller tourisme de votre CCI
- > auprès du conseiller environnement de votre CCI
- > auprès de Sophie GUETTA, Coordinatrice régionale tourisme, CCI Occitanie
E-mail : s.guetta@occitanie.cci.fr - ☎ 04 67 13 68 00
- > auprès de Mélanie SIDOS, Coordinatrice régionale environnement, CCI Occitanie
E-mail : m.sidos@occitanie.cci.fr - ☎ 04 67 13 68 00

un service



En partenariat avec

