

*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](http://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](mailto: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](mailto:m.sidos@occitanie.cci.fr) - ☎ 04 67 13 68 00

un service



En partenariat avec

