

Don't worry, be API n°4...

Le problème du gaspillage, par Flavie FREVILLE,
chargée de communication API

Du 19 au 27 novembre a eu lieu la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, chaque année le groupe Api Restauration y participe. Le gaspillage alimentaire est un sujet sur lequel notre groupe travaille au quotidien, en responsabilisant les convives et le personnel.

Chaque jour après le service, une pesée des déchets est réalisée pour suivre la proportion du gaspillage alimentaire. A titre d'exemple, sur la semaine du 14/11 au 18/11, nous avons relevé 193 kg de déchets alimentaires pour la totalité de l'établissement !

Une table de tri est installée, elle permet de séparer les déchets alimentaires des déchets plastiques et papier lors du débarrasage des plateaux.

Quant aux déchets organiques des cuisines, ils sont valorisés dans le composteur de l'établissement.

C'EST plus léger DE moins GASPILLER !

Api Restauration a réduit son gaspillage alimentaire de 22% depuis 2019 en mettant en place une lutte efficace :

- 1 Nous réalisons, chaque année, une campagne de pesée des déchets sur l'ensemble des restaurants Api.
- 2 Nos équipes se réunissent pour construire les meilleurs plans d'action dans leur établissement.
- 3 Nous avons identifié + de 100 solutions pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien !

En 2019, un repas générait 119 grammes de biodéchets par repas. En 2022, il ne pèse plus que 93 grammes !

NOUS VOUS PARTAGEONS CES BONNES PRATIQUES POUR QUE VOUS AUSSI VOUS RÉDUISIEZ LA TAILLE DE VOS POUCELLES !

Ensemble, on dit plus fort !

api