

Les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage



Fiche SALLE

Septembre 2015



ENERGIE

- Allumer l'éclairage de la salle en fonction des besoins, privilégier la lumière naturelle autant que possible
- Dépoussiérer régulièrement les ampoules pour optimiser la qualité de l'éclairage
- Eviter de laisser des appareils en veille

ACHATS

- Renseigner les clients sur l'origine des produits principaux utilisés dans les plats
- Proscrire les nappes en papier (pour réduire la production de déchets)

Pour plus d'informations, consulter le guide UMIH sur les Bonnes Pratiques pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Avoir une bonne connaissance des plats à proposer aux clients en priorité
- Faire des propositions de plats en fonction de l'appétit des clients
- Expliquer au client que lorsqu'un produit est en rupture, c'est le fait de travailler des produits frais avec une gestion au plus juste
- Adopter une certaine souplesse sur les modifications de plats (si le client n'aime pas un ingrédient)
- Tenir compte des commentaires clients sur les quantités et les transmettre en cuisine
- Proposer au client de repartir avec un doggy bag car il n'ose pas toujours le demander