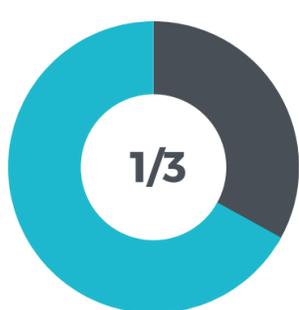
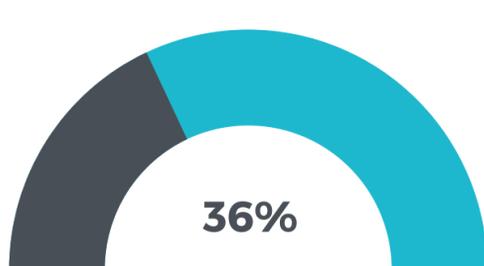


Comment réduire le gaspillage alimentaire dans son restaurant

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres :



de la production alimentaire mondiale jetée chaque année



de la production nationale de gaz à effet de serre causés par le gaspillage alimentaire



30 à 40 000 €

de pertes financières annuelles pour les restaurants



Le saviez-vous



La loi du 10 février 2020 oblige tous les restaurateurs à utiliser, revaloriser ou recycler les denrées alimentaires invendues afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Quelles actions concrètes pour réduire le gaspillage ?

Gérer ses stocks

- Conservez vos produits plus longtemps avec des procédés comme la facto-fermentation
- Anticipez la demande et estimez votre fréquentation
- Éliminez les no-shows et donc les invendus grâce à l'empreinte bancaire ou au prépaiement
- Raccourcissez votre carte : privilégiez la qualité à la quantité



Utilisez la méthode "FIFO" : "First in, First out" pour gérer vos stocks. En d'autres mots : premier ingrédient entré, premier sorti.

Revaloriser les produits

- Cuisinez l'intégralité des ingrédients : soyez créatifs et utilisez tous les restes d'aliments dans vos plats ou mises en bouche
- Compostez les déchets d'aliments : une façon de revaloriser le produit tout en diminuant la taille de vos poubelles
- Distribuez les invendus via des associations ou des applications dédiées



L'association Too Good To Go redistribue vos invendus à bas prix. Cela vous permet non seulement de lutter contre le gaspillage, mais aussi de toucher une nouvelle clientèle qui viendra découvrir votre restaurant.

Connaître et éduquer sa clientèle

- Différencier la taille des portions pour répondre à tous les appétits
- Connaître les allergies et demandes particulières de vos clients
- Proposer des doggy bags spontanément



Grâce un fichier client bien construit, vous connaissez les particularités de vos clients, identifiez les habitués au no-show et ceux qui ont les yeux plus gros que le ventre. Vous pouvez ainsi réduire un maximum le gaspillage alimentaire.



Le gaspillage alimentaire est aussi un sujet à aborder sur vos réseaux sociaux ou vers les journalistes et les influenceurs. 2/3 des Français sont prêts à payer davantage pour manger dans des établissements responsables : communiquez vos actions !

Faites-vous aider pour devenir un restaurateur responsable

Besoin d'un accompagnement dans votre lutte contre le gaspillage ? Ecotable propose des accompagnements sur mesure en fonction de vos besoins pour vous aider à réduire votre empreinte carbone.



Guestonline vous permet l'agilité nécessaire de la réservation au dressage de l'assiette de votre client afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

En utilisant le logiciel de réservation Guestonline :

- Vous gérez vos réservations en ligne et optimisez l'occupation de vos tables
- Vous modifiez vos plans de salle en temps réel
- Vous gérez vos stocks avec un logiciel spécialisé
- Vous centralisez les informations clients dans un fichier dédié