

EVAL BIODECHETS

Mon resto engagé dans l'anti-gaspi !

Objectifs

- Évaluer la situation de votre entreprise sur les déchets et le gaspillage alimentaire
- Identifier les actions prioritaires à engager en optimisant son budget.

Public

Professionnels de la restauration.

Notre offre

L'accompagnement comprend 1/2 journée en entreprise, avec une visite terrain des installations et la réponse au questionnaire (à partir des documents préparés), puis une restitution (résultats graphiques, des pistes d'améliorations).

Livable(s) :

Diagnostic et préconisations.
Macaron "resto engagé".

Points analysés

- Réglementations
- Déchets générés, eau, matières premières consommées
- Mise en relation avec des flux d'autres entreprises à partir des données de l'outil ACTIF (réutilisation, recyclage...).

Points forts

Identifier les pistes pour réduire le gaspillage alimentaire.

Durée | Prix

Gratuit.

Code : 0001EVAB

Valeur de 550 € HT



Accessible également en distanciel

Date de création : 01-01-2021

Dernière modification : 06-02-2024