



Etude de cas : restauration collective

Compass Group Suisse



Image : www.compass-group.ch

Compass Group est l'une des plus grandes entreprises de service traiteur dans le monde avec un peu plus de 500'000 employés.

Accompagné du coaching d'United Against Waste, cinq entreprises de Compass Group Suisse ont été analysées durant plusieurs semaines. Les informations récoltées ont permis la mise en place de mesures contre les déchets alimentaires.

Le résultat : les excédents alimentaires ont pu être en moyenne réduits de 30%.

30% de réduction dans 5 entreprises

Accompagnées du coaching d'United Against Waste, cinq entreprises appartenant au Compass Group ont mené durant un mois une analyse détaillée de leurs déchets alimentaires. Grâce à cette analyse, les cinq entreprises ont chacune réduit leurs déchets d'environ 30%.

Surproduction et taille des portions

D'où proviennent les déchets alimentaires ? Un coup d'oeil à l'analyse montre que la surproduction (55%) et le retour des assiettes (35%) font ensemble 90% des déchets totaux. Le potentiel de réduction des déchets a pu être possible en calculant plus exactement les quantités ainsi qu'en

adaptant la taille des portions aux besoins des clients.

L'essentiel est la sensibilisation du personnel

Toute l'équipe a contribué à atteindre ce but. Le Compass Group a motivé et sensibilisé ses employés avec des formations et avec la visualisation des déchets alimentaires. Des idées innovantes et continuelles ont germé et ont permis la réduction des déchets. C'est ainsi que, par exemple, les déchets alimentaires sont assemblés et pesés dans des récipients transparents, développés dans le cadre d'un service interne, Trim Trax, un programme de mesure des déchets.

Astuces

- ✓ Bien planifier la **production**. Particulièrement vers la fin du service où il est mieux de produire à la minute.
- ✓ Adapter la **taille des portions** aux besoins des clients.
- ✓ La **sensibilisation** des employés permet une compréhension de la problématique et un travail attentif



„La réduction des déchets alimentaires est une situation gagnant-gagnant : bonne pour l'environnement, populaire auprès de nos clients, encourageant la créativité des cuisiniers et ménageant le porte-monnaie.“

Axel Dröge, Manager Culinary Development, Compass Group Suisse

United Against Waste

L'association United Against Waste regroupe des membres de la branche de la gastronomie qui possèdent le même objectif : réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Les membres sont de nombreux acteurs de la branche tel des producteurs, des grossistes, des acteurs de la restauration et des boulangeries qui travaillent ensemble depuis 2013.