

Déchets professionnels

RESTAURATION

- **Déchets concernés** : Bio-déchets, cartons, plastiques, polystyrène, métal, verre, cagette bois, huiles alimentaires.
- **Accompagnement proposé** : Information. Optimisation de votre conteneurisation. Formalisation des conventions.
Diagnostic déchets : propositions de solutions, plan d'actions, et sensibilisation sur la qualité du tri.
- **Coût** : Le Havre Seine Métropole vous accompagne gratuitement.

POURQUOI TRIER ?

- + Trier les déchets permet de les valoriser
- + Moins de déchets, c'est moins de CO2 émis
- + S'inscrire dans une démarche éco responsable
- + Maîtriser les coûts.

DES SOLUTIONS POUR CHAQUE ÉTAPE DE VOTRE ACTIVITÉ :

Approvisionnement :

- Commandes régulières à flux tendu.
- Achat selon les besoins.
- Contrôle de la livraison à la réception.
- Fraîcheur.
- DLC, DDM.

Stockage :

- Premier entré, premier sorti.
- Suivi des DLC.
- Contrôle des stocks 1 fois/semaine.
- Appli mobile de traçabilité alimentaire (check-kit.com).
- Respect de la chaîne du froid.
- Relevés de T°C.
- Plan de maintenance des frigos.
- Optimisation de la durée de conservation via une cellule de refroidissement.
- Sous-vide.
- Surgélation.

Production :

- Réalisation de fiches techniques avec quantités, ingrédients, process, outils adaptés à la production afin de limiter les pertes matière.
- Transformation des chutes ou sous-produits (tête de poulet, cœur de poulet arêtes, tête de poissons, carcasse de crustacés) dans des recettes : soupe de poissons, fumet, fonds de sauce.

- Sensibilisation du personnel à l'utilisation de la corne.

Vente :

- Vente à prix réduit en fin de journée, appli optimiam, phenix, too good to go.
- Suivi des ventes en rapport avec la production.
- Préparer à la demande ou à la commande.
- Calibrer au mieux les portions.
- Production à flux tendu tout au long de la journée.
- Proposer des produits sous-vide pour allonger la DLC.
- Anticiper la météo, les vacances, les événements, conserver les données de vente de l'année précédente.
- Eviter le suremballage, proposer à la clientèle de venir avec son propre contenant, proposer des emballages réutilisables.
- Proposer de la vaisselle réutilisable ou mangeable.

Invendus :

- Suivi des invendus « jetés » ou « coin des bonnes affaires » -50 % au passage en caisse.
- Réserver les produits abîmés ou chutes en préparation pour mise en bouche.

- Donner au personnel.

Déchets :

- Tri à la source et valorisation des déchets par flux : papier, cartons, verre, plastique, métal, bio-déchets.
- Optimisation de votre dotation de bacs.
- Compostage des bio-déchets sur place.
- Collecte des bio-déchets, huiles alimentaires, polystyrène et cagettes bois par bin-happy.
- Collecte des papiers, cartons par Vauban environnement.
- Dépôt de vos papiers, cartons, polystyrène, plastiques en centre de recyclage professionnel : Unifer, Hettier...
- Collecte des mégots de cigarette par me-go.fr

Plus d'infos :

Service accompagnement des professionnels
Direction du cycle du déchet
Le Havre Seine Métropole
Tél. : 02 77 61 26 09
dcd-suivipro@lehavremetro.fr