

Fédération  
**HoReCa**  
Hainaut


Unis pour notre avenir !

Membre  
de  
Fédération HoReCa Wallonie

**PLAN REGAL**    
**REDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES**

*Linda Di Nizio*

*Novembre 2019*

-  **30% pertes et gaspillages (2015-2025)**
- **17 mesures – 5 axes**
  1. Sensibiliser
  2. Engager
  3. Agir, soutenir, former
  4. Mesurer
  5. Approfondir les connaissances

## Quelques chiffres ...

- 90 000 tonnes de déchets / Horeca / Wallonie
- 10 à 15 % des pertes alimentaires totales en Wallonie
- 3/5 clients ne terminent pas leur assiette
- 31% des restaurateurs proposent à leur convives le Rest-O-Pack

# Que faire à votre échelle? Comment lutter contre le gaspillage ?

## Impliquer vos équipes



## Sensibiliser vos clients



- Elaborer une carte restreinte
- Elaborer une fiche technique
- Analyser les retours
- Revoir les quantités
- ...
- Proposer le Rest-O-Pack



## Le kit de communication Rest-O-Pack



## Bien manger, moins jeter!

Vous devenez responsable de la bonne conservation des restes emportés.  
Remettez-les au frigo dans les 2 heures.  
Consommez-les d'ici 24 à 48 heures.  
Réchauffez-les au-dessus de 60°C.

**PLAN  REGAL **  
REDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES



065 / 34 66 25



[hainaut@horecawallonie.be](mailto:hainaut@horecawallonie.be)

*Merci pour votre attention*