

Réduire le Gaspillage alimentaire [FRAMHEIM]

Contexte

Cette formation est destinée aux professionnels exerçant en établissement de la fonction publique hospitalière souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable et intégrer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Objectifs

- Sensibiliser les services sur un projet commun
- Transformer les enjeux en opportunités
- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Développer une démarche RSO
- Communiquer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des parties prenantes
- Identifier et Quantifier des éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Élaborer les pistes d'actions et produire des outils
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles

Renseignements complémentaires

Cette formation est ouverte au personnel médical (financement ANFH)

Programme

JOUR 1 : ■ Les dimensions du gaspillage alimentaire ■ Les enjeux du gaspillage alimentaire en établissement de santé ■ Théories de l'anti-gaspi ■ Les causes du gaspillage ■ Partage des prédiagnostics flash et des problématiques des stagiaires dans leurs établissements ■ « J'ai rêvé d'un hôpital sans gaspillage » ■ Le point sur les expérimentations passées et leurs résultats ■ Réaliser un véritable diagnostic

JOUR 2 : ■ Rappel des enjeux réglementaires ■ Le temps des solutions ■ « Et le gaspillage alimentaire lors des repas du personnel ? » ■ Communication : embarquer les équipes et les convives ■ Cas pratique : solutions croisées entre participants

Nature
AFR

Organisé par
FRAMHEIM

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GROUPE 1
Du 8 avril au 9 avril 2021
MARSEILLE