

REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'alimentation, facteur déterminant de l'amélioration de la santé des patients et de leur satisfaction ? Si le gaspillage alimentaire est un fléau à de multiples titres, la dimension qu'il prend dans les établissements de santé nécessite une réponse à la hauteur des enjeux. Les économies directes et indirectes générées par la lutte contre le gaspillage permettent de mieux réattribuer les ressources, afin de répondre aux enjeux de santé et satisfaction patients.

Une formation qui alterne théorie, cas pratiques et ateliers participatifs, avec des solutions très pragmatiques, essentielles dans la politique de tout établissement éco-engagé.

PUBLIC VISÉ :

- Directeurs
- Responsables cuisine
- Chefs de service
- Cadres de service
- Chefs ou cadres de pôle
- Chefs d'équipe

ORGANISÉ PAR :

- FRAMHEIM

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

- 8 à 16 Participants

DURÉE :

- 2 jours

PRÉREQUIS :

- Aucun

CONTACT :

- hello@framheim.fr

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possible
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Prédiagnostic flash réalisé par le stagiaire
- Ateliers pratiques et participatifs
- Cours théoriques
- Multimédia (vidéo, quizz interactifs)

PROGRAMME

Proposition de structure :

JOUR 1 :

- Les dimensions du gaspillage alimentaire
 - « pas qu'une histoire d'argent »
- Les enjeux du gaspillage alimentaire en établissement de santé
 - Quand le type de restauration influe sur les quantités gaspillées
- Théories de l'anti-gaspi
 - les 5 R : Refuser, Réduire, Réutiliser, Recycler et Rendre à la Terre

- Les causes du gaspillage
 - atelier participatif

- Partage des prédiagnostics flash et des problématiques des stagiaires dans leurs établissements
 - Table ronde

- « J'ai rêvé d'un hôpital sans gaspillage »
 - Atelier d'idéation

- Le point sur les expérimentations passées et leurs résultats
 - Inspiration sur la base de cas concrets

- Réaliser un véritable diagnostic
 - diagnostic cuisine, pesées, enquête de satisfaction.

JOUR 2 :

- Rappel des enjeux réglementaires

- Le temps des solutions
 - panorama des outils à disposition pour prévenir les déchets ou les supprimer

- « Et le gaspillage alimentaire lors des repas du personnel ? »
 - partage d'expériences et étude de cas pratiques

- Communication : embarquer les équipes et les convives

- Cas pratique : solutions croisées entre participants