



6.2 Critères de gaspillage alimentaire

Questions	Réponses	Preuves	Points
1. Il y a des fiches de recette pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.	Joindre les fiches de recette de la dernière semaine	1 point
2. Il y a un système informatisé pour la gestion du stock . Ce système permet un suivi journalier des produits en stock.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.	Joindre le nom et la description du système informatique	1 point
3. Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou d'un système d'évaluation des quantités à préparer.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.	Joindre une note avec le nom et une description du système de commande	3 points
4. Il est possible d'avoir une petite portion du menu standard à prix réduit. Cette possibilité fait l'objet d'une communication claire pour informer le visiteur. Ne s'applique pas aux écoles ni aux crèches. OU Une vente au poids des plats du salad bar en self-service.	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.	Joindre la carte avec l'indication des prix	2 points
	<input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.		2 points



<p>5. Il existe un système de mesure systématique du gaspillage alimentaire.</p>	<p><input type="checkbox"/> Mesure annuelle du gaspillage alimentaire. <input type="checkbox"/> Présence d'un système de mesure systématique du gaspillage alimentaire quotidien <input type="checkbox"/> Pas OK</p> <p>Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.</p>	<p>Joindre une photo du système de mesure et un tableau des chiffres</p>	<p>1 point 2 points</p>
<p>6. Communication sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite.</p>	<p><input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK</p> <p>Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.</p>	<p>Joindre une photo de la communication ou les outils qui ont été utilisés (mailing, message sur intranet, ...)</p>	<p>2 points</p>
<p>7. Les restes alimentaires sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène). P. ex. utiliser le vieux pain pour en faire de la chapelure ou les légumes cuits comme base pour la soupe. Ne s'applique pas aux crêches.</p>	<p><input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK</p> <p>Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.</p>	<p>Joindre une note décrivant l'action relative à la réutilisation des restes alimentaires</p>	<p>1 ou 2 points - le Jury décide selon les actions décrites</p>
<p>8. Les excédents alimentaires sont distribués via un système de collectes alimentaires (conformément aux règles d'hygiène).</p>	<p><input type="checkbox"/> OK <input type="checkbox"/> Pas OK</p> <p>Commentaire : Cliquez ici pour taper du texte.</p>	<p>Transmettre les coordonnées de l'organisme de charité alimentaire.</p>	<p>1 point</p>
<p>TOTAL</p>			