

Déchets alimentaires issus de la cuisine

Déchets alimentaires issus du service

Déchets issus des stocks

Déchets alimentaires
issus des zones de
livraison et de stockage
comme les
réfrigérateurs
(*déchets hors
emballages*)

Etape 1

Déchets issus de la préparation

Déchets alimentaires
jetés au niveau de la
légumerie et de la
production chaude et
froide

Etape 2

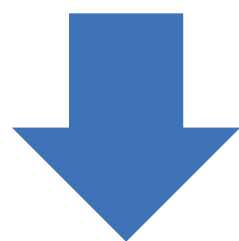
Déchets issus des excédents non servis et jetés

Denrées alimentaires
présentées aux
convives (*ex : self*), non
servies, non
consommées et **jetées**

Etape 3

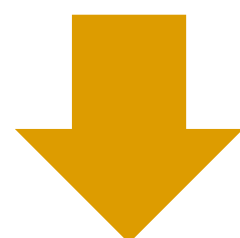
Restes plateaux et assiettes

Restes de plateaux
repas et assiettes non
consommés par les
convives



Optionnel

(Un suivi d'environ 1 mois
est recommandé pour
avoir des données
représentatives.)

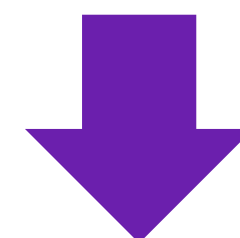


Déchets en mélange

OU

Part
comestible

Part non
comestible

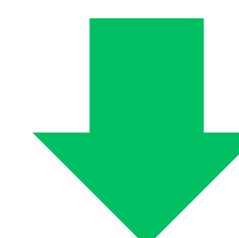


Déchets en mélange

OU

Part
comestible

Part non
comestible



Déchets en mélange

OU

Part
comestible

Part non
comestible