

DIAGNOSTIC GESTION DES DECHETS

Gestion des denrées et déchets alimentaires



Stocks		
Concernant la matière périssable, assurez-vous un suivi de vos stocks ?	Oui	
	Non	
Si oui, de quelle manière ?	Gestion informatisée	
	Numéro de lot	
	Référence produit	
	Rangement par date	
	Rythme de commande régulier	
	Autre	
Commandes		
A quelle fréquence passez-vous vos commandes ou vos achats ?	Mois	
	Semaine	
	Jour	
	Au coup par coup en fonction des besoins	
	Selon les promotions des grossistes	
	Autre	
Production		
Assurez-vous un suivi de votre production ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quelle fréquence ?	Jour	
	Semaine	
	Autre	
Si oui, pour quels produits ?		
Si oui, quel(s) type(s) d'outils utilisez-vous ?	Tableau de bord informatique	
	Registre papier	
	Autre	
Ventes		
Assurez-vous un suivi de vos ventes par types de produits ?	Oui	
	Non	
Si oui, cela vous permet	D'adapter la production par produits en fonction du jour	
	D'adapter la production par produits en fonction de la semaine	
	D'adapter la production par produits en fonction de la météo	
	D'adapter la production par produits en fonction de la saison	
	De mieux gérer les stocks	
	Autre	

DIAGNOSTIC GESTION DES DECHETS

Gestion des denrées et déchets alimentaires



Ventes		
Si non, quelles en sont les raisons ?	Pas d'outil automatique (ex : caisse enregistreuse)	
	Suivi de la production uniquement	
	En mesure d'estimer les ventes grâce à l'expérience	
	Production d'un seul ou de peu de produits différents	
	Autre	
Quels indicateurs suivez-vous ?	Calcul du prix de revient	
	Marge brute	
	Aucun	
	Autre	
Pertes		
Pouvez-vous estimer les pertes occasionnées lors de vos fabrications, transformations de produits alimentaires (sous-produits, biodéchets issus de la découpe...) sur une semaine ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quel poids estimez-vous les pertes hebdomadaires ?	Moins de 5 kg	
	De 5 à 10 kg	
	De 10 à 20 kg	
	Plus de 20 kg	
Invendus		
Pouvez-vous estimer les quantités de produits finis invendus par semaine ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quel poids estimez-vous les invendus hebdomadaires ?	Moins de 5 kg	
	De 5 à 10 kg	
	De 10 à 20 kg	
	Plus de 20 kg	
Pouvez-vous estimer la perte financière liée aux invendus sur une semaine ?	Oui	
	Non	
Selon vous, quelles sont les raisons principales de perte de ces produits finis / semi-finis ?	Matériel vieillissant	
	Equipements de production ou de stockage inadaptés	
	Fluctuation des demandes clientes, difficile à prévoir	
	Dates de consommations dépassées	
	Respect des normes d'hygiène	
	Gestion de la production (surestimation des quantités...)	
	Manque de valorisation commerciale (visuel, étiquetage...)	
	Choix de la qualité (gamme de produits trop coûteux...)	
Autre		

DIAGNOSTIC GESTION DES DECHETS

Gestion des denrées et déchets alimentaires



Gestion et tri des produits alimentaires

Que deviennent vos denrées non consommables et déchets alimentaires ?	Compostage autonome	
	Compostage urbain (bac gris)	
	Autre	
Que deviennent vos invendus ?	Distribution aux salariés	
	Utilisation personnelle	
	Don à une association	
	Vente le lendemain à prix réduit	
	Transformation	
	Alimentation animale	
	Compostage autonome	
	Compostage urbain (bac gris)	
Autre		

Pistes de travail et solutions

Afin d'identifier et de quantifier précisément vos pertes, quelle méthode êtes-vous prêt à appliquer ?	Pesée des produits par catégories	
	Relevé exhaustif des produits par catégorie puis conversion en poids	
	Autre	
Pour limiter les pertes en produits finis ou semi-finis, quelles solutions êtes-vous prêt à mettre en place ?	Mise sous vide des produits finis (pour allonger la durée de vie)	
	Surgélation	
	Transformation des invendus sous d'autres formes de produits	
	Vente à prix réduits	
	Réflexion sur la taille des portions	
	Vente de produits encore disponibles via des applications mobiles	
	Sensibilisation auprès de la clientèle	
	Don alimentaire pour des associations	
	Don à destination de la consommation animale	
	Fabrication à la commande	
Autre		