



Le Lounge Bar Plan B se trouve au Pionierpark, à proximité de la gare de Winterthur. A côté d'une offre très diversifiée au bar, les clients ont, à midi, le choix entre des menus chaque jour différents et de succulents en-cas le soir.

En collaboration avec l'association United Against Waste, le Lounge Bar Plan B a analysé ses déchets alimentaires sur une durée de 4 semaines et a pris des mesures ciblées en vue de leur réduction. Avec pour résultat une diminution du gaspillage de quelques 75% pendant la durée de l'expérience.

La quantification des déchets alimentaires ainsi que des décisions concrètes entraînent une réduction de 75 %

Supervisée par United Against Waste, l'équipe du Lounge Bar Plan B a procédé à l'estimation détaillée des déchets alimentaires à l'aide d'un logiciel sur tablette. Le coach a présenté chaque semaine les résultats à Thomas Zumstein, co-directeur, et son équipe. L'évaluation pour la diminution a apporté des réponses immédiates ainsi que des conseils pour réduire les déchets alimentaires.

Surproduction et quantité des portions

Comme dans la majorité des établissements de restauration, chez Plan B aussi, la plus grande partie des déchets alimentaires provenait du retour des assiettes (55%) et de la surproduction (27%). Le plus fort potentiel de réduction des déchets résidait, d'une part, dans l'amélioration du calcul des quantités dont découle directement la

façon de faire les achats, et, d'autre part, dans la réduction des portions, tout particulièrement celles des copieux menus de midi.

Engagement fort et bilan positif

Quantifier les déchets a, au début, demandé une certaine habitude, mais c'est rapidement devenu une simple routine. Le pesage s'est facilement intégré dans le déroulement journalier des tâches en cuisine de Thomas Zumstein et de son équipe. Il a estimé l'effort supplémentaire marginal et s'est, par contre, réjoui de constater l'empressement, la motivation et l'intérêt de ses collaboratrices et collaborateurs à participer. Il est certain que ce grand succès leur est dû car ce sont eux qui ont accepté positivement les changements dans les processus de travail.

Astuces

- ✓ Planifier très exactement la **production** afin d'éviter une surproduction
- ✓ Réduire les **portions** (si besoin, proposer un supplément)
- ✓ Ces processus correctement appliqués **diminuent tout effort** supplémentaire de mesure



„Au début, il a fallu s'habituer à peser tous les déchets. Mais cette tâche est rapidement devenue routinière et s'est très facilement intégrée dans le déroulement du travail quotidien.“

Thomas Zumstein, co-directeur du Lounge Bar Plan B

United Against Waste

L'association United Against Waste regroupe des membres de la branche de la gastronomie qui possèdent le même objectif : réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Les membres sont de nombreux acteurs de la branche tel des producteurs, des grossistes, des acteurs de la restauration et des boulangeries qui travaillent ensemble depuis 2013.