



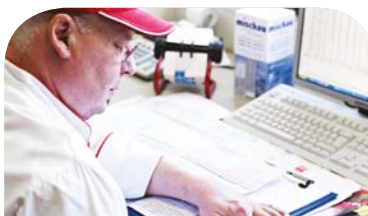
Commencez  
à faire des  
économies  
en réduisant  
vos déchets

Les restaurants jettent à la poubelle jusqu'à la moitié des aliments qu'ils achètent. Ce qui leur coûte cher et nuit à notre environnement.

Avec quelques conseils pratiques, vous pouvez réduire vos déchets et économiser de l'argent rapidement.



Simplification



Planification et analyse



Préparation

“En adaptant les garnitures de salade, j’**économise à présent 25 euros par semaine**, ce qui représente une économie de 1.300 euros par an !”

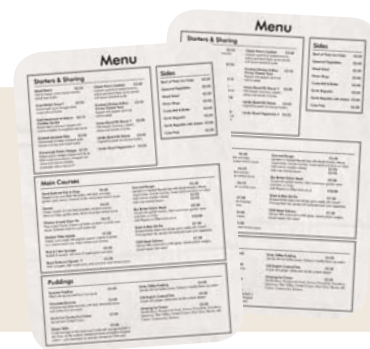
**Ashley Maskell, Six Bells, UK**



“Unilever Food Solutions a formulé quelques idées pour réduire les déchets dans la cuisine qui m’ont encouragé à prendre des mesures. Lorsque j’ai examiné les assiettes qui revenaient en cuisine, j’ai remarqué qu’il y restait beaucoup de salade. En mettant davantage de frisée dans nos salades, j’ai pu conserver le même volume et le dressage habituel, mais en utilisant moins de feuilles de salade. Maintenant, nous dépensons 65 euros par semaine pour les légumes, au lieu de 85 euros auparavant. **Une économie de 25 euros par semaine, rien que pour les garnitures de salade.**”

## Simplification

L’impact d’un menu équilibré sur la production de déchets est énorme. Retirez de votre carte les plats complexes, nécessitant des ingrédients coûteux et davantage de temps de préparation. Essayez, si possible, de travailler avec des ingrédients de base dans un maximum de recettes du menu.



## Planification et analyse

Évaluez régulièrement si tous les plats de votre carte font l’objet d’une demande suffisante. Dans votre analyse, tenez compte des facteurs externes, de l’offre de saison, du passé (comparez avec les ventes de l’année précédente !) et des événements.



## Préparation

Prenez conscience que les ingrédients préparés qui finissent à la poubelle représentent un grand gaspillage de produits et de temps de préparation. Les clients n’aiment pas entendre que les plats qu’ils ont choisis ont tous été vendus, mais il y a plein d’astuces pratiques pour adapter ce que vous servez aux envies de vos hôtes. Avec des ingrédients industriels proches du fait-maison, vous pouvez facilement éviter la rupture de certains plats.



**Déterminez la quantité de déchets que vous produisez et découvrez combien vous pouvez économiser. Surfez sur : [www.ufs.com](http://www.ufs.com) pour davantage d’informations.**



L’inspiration. Chaque jour.

### Qui sommes-nous ?

Nous fournissons à l’industrie Foodservice les marques alimentaires d’Unilever et d’autres ingrédients de marque, afin que les chefs puissent préparer de savoureux repas pour régaler leurs hôtes.

Il s’agit d’ingrédients de base pour la cuisine professionnelle dans 74 pays du monde : Knorr, Hellmann’s, Lipton, etc. Nos produits vous permettent d’économiser beaucoup de temps de préparation en cuisine, sans aucune concession en termes d’arôme et de saveur.

### Pourquoi Unilever veut lutter contre le gaspillage ?

Unilever Food Solutions comprend ce qui est important pour les chefs dans leur travail quotidien. En tant que partenaire, Unilever veut leur faciliter la vie en cuisine et leur éviter tout tracas inutile, afin qu’ils puissent se consacrer pleinement à leur passion de la cuisine. Le gaspillage alimentaire est l’un de ces tracas, pour lequel nous pouvons leur offrir notre aide.