

Réduire le Gaspillage alimentaire

Contexte

L'alimentation, facteur déterminant de l'amélioration de la santé des patients et de leur satisfaction ? Si le gaspillage alimentaire est un fléau à de multiples titres, la dimension qu'il prend dans les établissements de santé nécessite une réponse à la hauteur des enjeux. Les économies directes et indirectes générées par la lutte contre le gaspillage permettent de mieux réattribuer les ressources, afin de répondre aux enjeux de santé et satisfaction patients. Une formation qui alterne théorie, cas pratiques et ateliers participatifs, avec des solutions très pragmatiques, essentielles dans la politique de tout établissement éco-engagé.

Objectifs

- Sensibiliser les services sur un projet commun
- Transformer les enjeux en opportunités
- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Développer une démarche RSO
- Communiquer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des parties prenantes
- Identifier et Quantifier des éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Élaborer les pistes d'actions et produire des outils
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles

Renseignements complémentaires

Cette formation est ouverte au personnel médical (financement ANFH)

Durée de la formation : 2 jours consécutifs

Pour plus d'informations :

Léa MATRULLO (l.matrullo@anh.fr) 04.91.17.71.38

Exercice
2024

Code de formation
2.04

Nature

AFR

Organisé par

EQOSPHERE / FRAMHEIM

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Modules

- **EQOSPHERE**
[Durée : 14 heures](#)
- **FRAMHEIM**
[Durée : 14 heures](#)