

## Module n°2 : FRAMHEIM

### 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

### Programme

---

JOUR 1 : ■ Les dimensions du gaspillage alimentaire ■ Les enjeux du gaspillage alimentaire en établissement de santé ■ Théories de l'anti-gaspi ■ Les causes du gaspillage ■ Partage des prédiagnostics flash et des problématiques des stagiaires dans leurs établissements ■ « J'ai rêvé d'un hôpital sans gaspillage » ■ Le point sur les expérimentations passées et leurs résultats ■ Réaliser un véritable diagnostic

[https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYXd\\_yOnwRVrNCY72pim](https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYXd_yOnwRVrNCY72pim)

JOUR 2 : ■ Rappel des enjeux réglementaires ■ Le temps des solutions ■ « Et le gaspillage alimentaire lors des repas du personnel ? » ■ Communication : embarquer les équipes et les convives ■ Cas pratique : solutions croisées entre participants

**Exercice**

**2024**

**Code de formation**

**2.04**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**EQOSPHERE / FRAMHEIM**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**