

Ce que me coûte le gaspillage

Une semaine, trois poubelles, trois pertes sèches : on pèse, puis on compte en euros.

Ma semaine de pesée (chaque soir)

Jour	Assiettes portions trop grosses, en kg	Stock commandé en trop, périmé, en kg	Préparation mise en place en trop, épluchures, en kg	Total kg	Clients du jour	Ce qui revient le plus plat, garniture, produit
EXEMPLE Lundi	4	2	3	9	71	Les frites du burger
Lundi						
Mardi						
Mercredi						
Jeudi						
Vendredi						
Samedi						
Dimanche						
La semaine				kg		

En euros

Le calcul : **TOTAL JETÉ DANS LA SEMAINE** × **PRIX MOYEN DU KILO** .
 Dans notre cas : **63 kg** × **4 €** = 252 € la semaine, soit ≈ 1 000 € par mois.

Par client, à comparer à l'ADEME

Le calcul : **TOTAL JETÉ** ÷ **CLIENTS DE LA SEMAINE** .
 Dans notre cas : **63 kg** ÷ **500** = 126 g. Moyennes ADEME 2024 : restaurant traditionnel 180 g, crêperie ou pizzeria 110 g.

Perte sèche n° 1 : mes portions, pesées en plein service

Plat	Portion prévue fiche technique	Portion pesée	En trop	Prix du kilo	Assiettes par mois	Coût par mois en trop × prix × assiettes
EXEMPLE Frites	150 g	200 g	0,050 kg	1,80 €	2 400	216 €

Perte sèche n° 3 : ma mise en place, d’après les couverts attendus

Préparation	Couverts attendus réservations + moyenne du même jour	Quantité prévue	Quantité préparée	Jetée	Coût jetée × prix du kilo
EXEMPLE Salade prête	60	4 kg	6 kg	2 kg	6 €

Perte sèche n° 2, les commandes « à l’œil » : fixez un stock cible pour vos 10 produits principaux (voir la fiche de l’article sur les stocks).