

SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

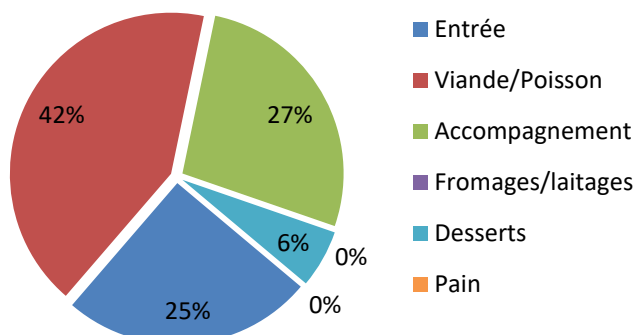
Nom de l'établissement :	Cuisine centrale AD
Nombre de mesures :	9 mesures
Nombre total de repas pendant les pesées :	993 repas
Nombre moyen de convive par repas :	110.3333333 convives

Quantités du gaspillage

Quantités d'aliments gaspillés sur la période de mesure	8.94	kg
Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure	9.00	g/repas
Gaspillage alimentaire minimum sur la période de mesure	1.00	g/repas
Gaspillage alimentaire maximum sur la période de mesure	15.17	g/repas
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure	273.00	kg
Rapport entre les quantités gaspillées/les quantités préparées	3%	%
dont retours d'assiettes	100.00	%
dont retours de distribution	37.00	%

Analyse du gaspillage alimentaire par composante (si renseigné)

Poids des composantes dans le gaspillage alimentaire



Coût du gaspillage alimentaire

Coût des denrées achetées sur la période de mesure :	1 678.63 €	€
Coût moyen du repas (part alimentaire) :	1.69	€/repas
Coût gaspillé (part alimentaire) :	0.05	€/repas

Evaluation des émissions de gaz à effet de serre (GES) du gaspillage alimentaire

Total émissions de GES issues du GA sur la période de mesure :	7.55	kg de CO2
Emissions de GES issues du GA par repas :	0.01	kg CO2/repas

EXTRAPOLATION A L'ANNEE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nombre de repas servis par an :	52 000	repas
Quantités gaspillées par an :	0.47	tonnes
Coût direct (part alimentaire) du GA par an :	2 383	€
Emissions de GES induites par le gaspillage alimentaire par an :	395	kg/CO2/an