La Tablée des Chefs

Le **moteur d'implication sociale** des chefs pour l'éducation culinaire et contre l'insécurité alimentaire

SERVICE DE REDISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Notre service de redistribution alimentaire fait le lien entre le surplus alimentaire du secteur de l'hôtellerie-restauration et les associations qui redistribuent des repas aux personnes dans le besoin.
Vous donnez aux plus démunis et vous réduisez votre gaspillage alimentaire.

COMMENT ÇA MARCHE ?

- **Accompagnement Légal au don Alimentaire.**
Aide à la signature d'une convention de don.
- **Accompagnement Logistique.**
Nous trouvons des solutions adaptées pour vous.
- **Mise en contact avec une association.**

PROCESS DE DONATION

1. Conditionnement

Vos équipes reconditionnent les invendus alimentaires dans les contenants que nous vous fournissons si besoin(1)

2. Ramasses

Une association agréée passe les chercher dans votre entreprise, équipée d'un dispositif réfrigéré(2)

3. Distribution

L'association redistribue vos invendus à ses bénéficiaires.

4. Bilan

Un bilan mensuel de vos dons vous permet de saisir l'impact de votre geste social.

NOS FORFAITS.

Offre récurrente pour l'épicerie sèche et produits non sensibles.

La mise en place.
Identification des denrées susceptible de faire l'objet d'un don.
Mise en contact avec une association proche de chez vous.
Signature d'une convention de don.

La ramasse hebdomadaire.
De 4 à 10 ramasses par mois.
L'association passe récupérer vos surplus.
Nous récupérons bons de Livraisons et faisons un bilan de vos dons.

Contact

www.Tabléedeschefs.fr
nourrir@tableedeschefs.fr
+33 (0)6742036709
Lun-Ven 10.00 – 19.00

(1) : Barquettes en aluminium recyclables, tailles variées.
(2) : Camion frigorifique, glacière isotherme et plaque eutectique.

* TVA non applicable..

Copyright Tablée des Chefs, 2017

La Tablée des Chefs

Le **moteur d'implication sociale** des chefs pour l'éducation culinaire et contre l'insécurité alimentaire

1

Diagnostic

Notre Accompagnement vous permet de répondre à ces questions :

- **Que suis-je autorisé à donner ?**
- **Quelles sont les solutions à ma disposition ?**
- **Quelles sont les associations à qui donner ?**
- **Quels sont leurs besoins ?**

Etude Contextuelle

Une première partie d'étude nous permettra de formuler une offre de récupération alimentaire adaptée.

1.1 Recensement des associations de votre secteur géographique.
1.2 Ciblage de vos sources de gaspillage alimentaire.
1.3 Identification de solutions logistiques.
1.4 Sensibilisation à l'impact.

Mapping Association

Ramasse d'une association

Les Associations

Les Associations d'aide alimentaire ont des besoins et activités différentes. Nous vous aidons à adresser la bonne ressource au bon moment pour ces associations agréées.

- Des fruits et légumes ? Les Restaurants du Cœur.
- Des paniers repas ? Une maraude.
- Des plats chauds ? Un Centre d'Hébergement d'Urgence.

Vous contribuez au fonctionnement général de l'association ET à l'alimentation de ses bénéficiaires.

2

2. Construction d'un process de donation

Partant du diagnostic

Rencontre des associations ciblées et recueil des besoins et des moyens.
2.1 Rédaction d'un process de récupération alimentaire avec l'association sélectionnée
2.2 Proposition d'une solution logistique.
2.3 Encadrement du don alimentaire.

2.3 Conformité avec la législation

- X Traçabilité.
- X Étiquetage.
- X Maîtrise sanitaire.
- X Agréments à l'Aide Alimentaire

2.4 Projet Pilote – Récupération test

- X Test du process de récupération.
- X Coordination entre donateur et association.

Reconditionnement

Bon de prise en charge denrées sensibles

Pour les DLC des produits sous-cités se référer a la date présente sur leur emballage

Denomination	Conservation	Quantité	Unité	DLC
Tranche(s) de brioche		36	Sac	-
Tranche(s) de pain de mie		17	Sac	-
Tranche(s) de Chorizo	0-4°C			-
Tranche(s) de jambon Serrano	0-4°C			-
Tranche(s) de magret de canard fumé	0-4°C			-
Tranche(s) de viande des Grisons	0-4°C			-
Crème liquide entière		11	U	-
Lait 1/2 écrémé		42	U	-
Oeuf(s)		99	U	-

Bon de prise en charge

Étiquetage

3

Signature de convention

Suite à la première ramasse test, nous préparons la suite avec des ramasses récurrentes. Cela donne lieu à la signature d'une convention de partenariat.
L'accompagnement des étapes I et II, permet de formuler l'ensemble des solutions qui progressivement rentreront dans le quotidien de vos équipes.

Cas 1

1. Conditionnement
2. Ramasses
3. Distribution
4. Bilan

Cas 2

1. Ramasses
2. Distribution
3. Bilan

Cas 3

1. Ramasses
+
...

POURQUOI DEVENIR DONATEUR ?

Stop au gaspillage

Notre métier consiste à faire parvenir vos surplus alimentaires vers des associations redistributrices. En rejoignant notre programme, vous donnez des repas à ceux qui en ont besoin.

Au cœur de l'innovation sociale

En rejoignant notre programme, vous soutenez une action écologique, une redistribution en circuits courts. En produisant des repas, votre entreprise a créé de la valeur : nous vous aidons à conserver et redistribuer cette valeur.

Un impact direct et local

Nous redistribuons les repas le plus directement possible, à des associations proches de vos cuisines et lieux de production. Vous prenez des mesures concrètes auprès des populations riveraines en précarité.

Un objectif motivant pour vos équipes

Vos équipes sont les premières à être confrontées au gaspillage et à chercher des solutions. Avec notre programme de redistribution, vos chefs de cuisine, commis, employés s'engagent en équipe pour donner une seconde vie aux repas qu'ils ont préparés.

Une contribution à notre association

Grâce à votre contribution financière, vous participez au développement de notre association sur ses programmes d'éducation culinaire en milieu scolaire et en maisons d'enfants à caractère social.