

125g

C'est le poids des denrées parfaitement consommables gaspillées en moyenne en restauration commerciale pour chaque repas, représentant environ 10% du prix d'achat des matières premières.

Vous souhaitez réduire ce chiffre dans vos restaurants pour diminuer votre impact écologique mais aussi vos coûts et donc augmenter votre marge et être plus durable ? Alors inscrivez-vous à notre webinaire en partenariat avec le [SNRTC](#) (Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale), le [SNARR](#) (Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) et le [Groupe Bertrand](#) :

"Lutte antigaspi : les trucs et astuces en restauration commerciale"

- **Qui ?** Le Groupe Bertrand, le GNR (SNRTC et SNARR) et MAPAL
- **Quand ?** Le 21 octobre de 15h à 16h
- **Où ?** Conférence en ligne
- **Pourquoi ?** A l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation