Communiqué de presse
Novembre 2021

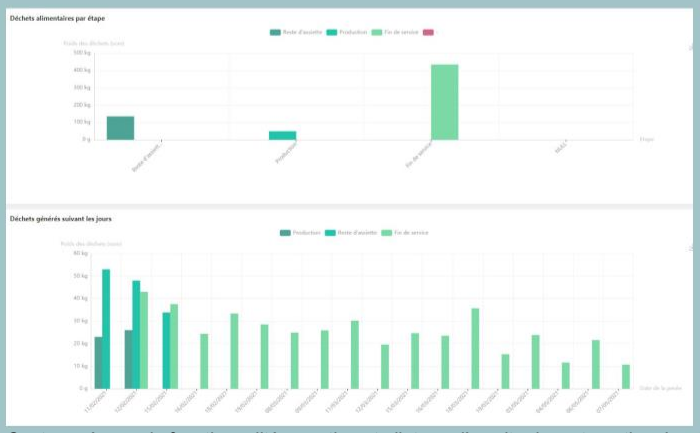
Semaine Européenne de la Réduction des Déchets
Easilys F&B by MAPAL, plus engagé que jamais

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) se tiendra à partir du **22 novembre** prochain. L'objectif est de sensibiliser les citoyens sur la nécessité de réduire les déchets générés au quotidien (à la maison, au bureau, à l'école) mais c'est également un moyen de mobiliser les **professionnels de la restauration et de mettre en avant les dispositifs d'accompagnement existants.** À cette occasion, Easilys F&B divulgue ses conseils à la restauration collective et commerciale pour mieux maîtriser le gaspillage alimentaire.

OÙ EN EST LA RÉDUCTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE ?

Chaque année en France, **4 milliards de repas sont servis dans les 80 000 établissements de restauration collective** (restauration scolaire, universitaire, hospitalière, médico-social et service de l'Etat, en France. *Source du ministère de l'agriculture et de l'alimentation*). À chaque retour d'assiette, on compte entre **90g et 170g de déchets soit environ 700 000 tonnes à l'année**.
Dans le secteur, les déchets générés sont principalement des bio-déchets. Pour le reste, il s'agit d'emballages en carton ou en plastique.

La fonctionnalité "Waste" de la solution Easilys F&B by MAPAL accompagne les restaurateurs pour se conformer à certaines exigences d'EGAlim qui rentrent en vigueur en janvier 2022, dont la réduction du gaspillage alimentaire qui doit atteindre les 50 % d'ici 2025 à l'échelle nationale.



Captures écran : la fonctionnalité reporting et pilotage d'un site de restauration. Les indicateurs permettent d'identifier les types de déchets produits, leurs poids et de les comparer sur le long terme.

EASILYS F&B PREMIER PARTENAIRE DES RESTAURATEURS POUR S'INVESTIR DANS LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Depuis sa création Easilys, devenu Easilys F&B au sein de MAPAL OS, met en place des outils afin de permettre à ses clients de réduire les volumes de déchets au moment de la production, de la distribution et du retour assiette. Au-delà de l'outil digital de suivi en temps réel, la solution s'est associée à des équipementiers pour proposer des poubelles et tables de tri connectées afin de mettre en place des protocoles de monitoring conséquents sans ajouter une charge de travail aux employés. Elles permettent une remontée d'informations automatisée pour une sensibilisation et une mise en place d'actions correctives facilitées.

*Les deux outils phares d'Easilys f&b by MAPAL, **la poubelle Pélican** (à gauche), une poubelle connectée, destinée au back office et l**a table de tri Harmoni** (à droite) pour le tri des déchets au moment du retour assiette. Ces deux poubelles sont directement connectées à la solution Easilys f&b by MAPAL.*

Des observations faites dans un restaurant d'entreprise servant 800 couverts par jour, équipé de la solution MAPAL OS, sont édifiantes :

- Une réduction de 50% des pertes alimentaires.
- Une réduction de 22% du volume de retour assiette avant toute action corrective sur la production.
- Une réduction jusqu'à 16% du coût alimentaire par repas
- Une réduction de 16% du volume de déchets après actions correctives sur la production.

À l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, Easilys f&b by MAPAL publie deux infographies à destination de la restauration collective et commerciale, prodiguant des conseils simples et efficaces pour lutter contre la production de déchets inutiles. Du diagnostic à la mise en place d'actions correctives, du choix du bon équipement à la gestion des approvisionnements et des stocks, de la formation des collaborateurs à la sensibilisation de la clientèle, Easilys F&B y rappelle les quelques règles indispensables pour tout établissement qui souhaite réduire ses volumes de déchets. (LIEN VERS LES INFOGRAPHIES)

INFOGRAPHIE RESTAURATION COMMERCIALE
INFOGRAPHIE RESTAURATION COLLECTIVE

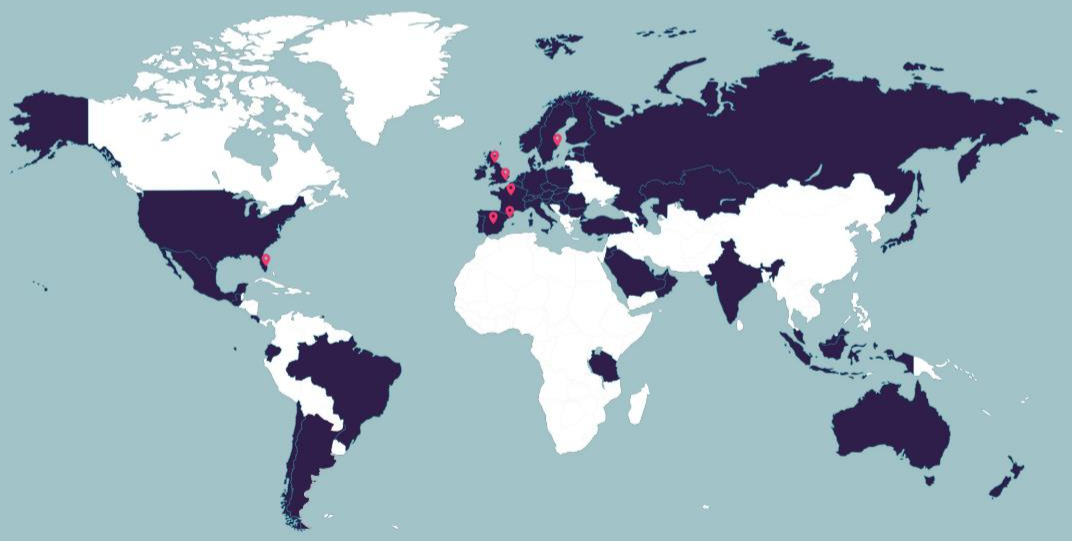
A PROPOS

Le Groupe MAPAL, **leader européen des logiciels de gestion pour le secteur de l'hôtellerie restauration**, associe différentes solutions digitales pour proposer une suite d'applications unique de gestion back-office pour la restauration multisite. Dans le cadre de sa lutte contre le gaspillage alimentaire, MAPAL s'investit particulièrement sur :

- **La sauvegarde de l'environnement :** Easilys f&b s'engage et innove dans le big data afin de mesurer la part des achats locaux, durables et labellisés chez les restaurateurs. L'entreprise développe aussi des outils permettant aux restaurateurs de s'engager de manière durable dans la réduction des déchets et permettre l'automatisation de la mesure des pertes et du gaspillage alimentaire et la génération automatique de tableaux d'analyse suivant les recommandations de l'Ademe.

- **Le développement local :** Chaque équipe d'Easilys f&b s'investit dans le développement des communautés locales en participant aux rendez-vous de l'Agilité (Agiles Vendée, DevFestNantes, French DigitalDays à Paris) mais également en participant à des actions solidaires, sociales, éco-responsables et/ou humanitaires.

Aujourd'hui le groupe MAPAL OS équipe 50 000 sites de restauration dans 54 pays, et continue son expansion, notamment en France et ainsi facilité la gestion back office et la réduction des déchets d'un maximum d'établissements de restauration.



Présence du Groupe MAPAL dans le monde.