



Cuisine / Plonge

1. Déchets

- Je trie les emballages recyclables, notamment les bouteilles en retour de salle.
- Je nettoie les ustensiles de cuisine une fois que les déchets sont secs à l'aide d'un giratoire.
- Je m'équipe d'une poubelle supplémentaire pour collecter les déchets fermentescibles.

2. Énergie

- J'éteins la lumière en fin de service.
- Je détartre fréquemment les machines à laver.
- Je règle la température de l'eau de lavage au juste nécessaire.

3. Eau

- Si possible, j'élimine les graisses avec les déchets lorsqu'elles se sont solidifiées.
- Je respecte les dosages de produits, quitte à demander conseil aux fournisseurs.
- Je lance les machines seulement lorsqu'elles sont remplies à leur maximum.
- A la main, je lave sans laisser couler l'eau du robinet et fais directement tremper les ustensiles de cuisine au lieu de les prélever en laissant couler l'eau.

4. Achats éco-responsables

- Je demande à l'économiste des produits de nettoyage écolabellisés.