



EG04

TYPES DE STRUCTURES
TOUT ÉTABLISSEMENT
MÉTIER ET FONCTIONS
SERVEUR / BARMAN
OBJECTIFS

PRÉSERVATION DES SITES
UTILISATION MAÎTRISÉE DES RESSOURCES NATURELLES
RÉDUCTION DES POLLUTIONS

Bar / restauration en salle

Déchets

- J'achète et je vends en priorité des boissons en bouteilles consignées ou vendues en fûts sous pression.
- J'identifie mes déchets : métal, verre, carton, papier, plastiques, huiles alimentaires...
- Je participe au tri des déchets mis en place dans l'établissement en installant des poubelles spécifiques à chaque catégorie de déchets collectés séparément.
- Pour la vente à emporter, comme pour la consommation sur place, je propose le tri aux clients (les bouteilles et canettes sont facilement recyclables).
- Je réduis l'utilisation des conditionnements individuels (sucriers à bec verseur, lait en pot, beurre en beurrier, confiture en ravier, céréales en vrac...).
- Je choisis des produits dont l'emballage est recyclable.
- Je récupère les huiles de friture et les oriente vers une filière de valorisation.

Énergie

- J'évalue l'utilité de mes éclairages : où est-il vraiment nécessaire en salle ?
- En journée, j'éteins les points d'éclairage qui n'apportent pas de luminosité vraiment supplémentaire à la lumière du jour.
- En journée, j'éteins l'éclairage extérieur : les clients ne viennent pas parce que c'est allumé !
- J'éteins la lumière en fin de service.
- Je sollicite le responsable technique pour installer des ampoules économes (fluocompactes, LED...).
- J'éloigne des sources de chaleur les machines à glaçons et autres petits équipements frigorifiques.
- Je dégivre régulièrement les congélateurs vitrés où l'on conserve les crèmes glacées.
- Je ferme systématiquement la porte de la machine à glaçons.
- J'éteins les vitrines réfrigérées non utilisées, notamment sur les buffets des petits déjeuners.
- Je dépoussière régulièrement les grilles des réfrigérateurs et autres équipements frigorifiques.

Eau

- Pour le nettoyage des surfaces et des sols, j'utilise des chiffons en microfibre plutôt que des éponges ou autres : plus efficace, pas de rinçage, pas de trace.
- J'utilise la bonne dose de produit de nettoyage et de lavage (le surplus génère des pollutions inutiles).
- A l'extérieur, je nettoie sans produit chimique (les eaux finissent dans la nature).
- Je vérifie toutes les semaines l'absence de fuite sur mes équipements.
- J'appelle le responsable technique dès qu'une fuite apparaît.
- Je lance les machines à laver les verres ou la vaisselle lorsque les paniers sont pleins.
- J'évite de laisser couler le robinet.

Achats éco-responsables

- J'utilise des papiers écolabellisés pour tous mes supports de communication : affiches, menus...
- Pour la vente à emporter, je choisis des emballages biodégradables, des cartons et papiers recyclés.
- J'abandonne progressivement tout ce qui est jetable (nappes, serviettes, gobelets, etc.) en le remplaçant par un modèle réutilisable (ex. : sets de table lavables).
- A défaut, je remplace le plastique par le carton ou par le « plastique » biodégradable.
- J'explique les avantages environnementaux des produits que je vends aux clients (produits locaux, frais et sans emballage, biologiques, équitables...).