

➤ L'ACTU DU MOIS



➤ Petit déjeuner : Comment réduire le gaspillage ?

A l'hôtel, un petit déjeuner représente environ 185 grammes de déchets, essentiellement papier ou carton, par personne et par nuitée selon Butterfly Tourism.

Pour réduire le gaspillage, il faut analyser la consommation des clients et leurs préférences afin d'ajuster les formules et les quantités.

L'intelligence artificielle, KITRO par exemple peut être utilisée pour identifier les déchets.

Pour prévoir les quantités, les clients peuvent commander la veille, et la cuisson des pains et viennoiseries peut s'échelonner et certains aliments

préparés sur demande.

Une solution pour limiter les emballages est de présenter les produits dans des distributeurs, coupelles, panières ou des contenants réutilisables.

Pour réduire les déchets, il est préférable de choisir des équipements nettoyables facilement comme des sets de table, éviter l'utilisation de vaisselle jetable, faire du compost et sensibiliser le personnel et les clients par des affiches sur les écogestes.

Concernant le buffet, il faut revoir les quantités à la baisse pour ne pas inciter les clients à se servir copieusement et restreindre le choix tout en gardant des produits frais de qualité.

Les restes alimentaires peuvent être distribués au personnel, à des associations caritatives, ou sur des applications anti-gaspillage.

Certaines denrées périssables comme le pain ou les fruits peuvent être transformés et avoir une seconde vie.

L'hôtellerie restauration N°3813

➤ Et si on parlait « team building » ?

Le concept du team building, né au début des années 1980 aux Etats-Unis, est de consolider la cohésion au sein d'un groupe, d'une équipe pour resserrer les liens sociaux.

Dans le cadre professionnel, cela peut être mis en place pour renforcer la communication interne ou quand les collaborateurs sont démotivés, réduire le stress tout en profitant d'un moment de détente. La relation entre la direction et son équipe s'en trouve plus fluide.

Il s'agit d'organiser des activités à caractère sportifs, culinaires, artistiques, culturels... le plus souvent, dans des lieux extérieurs à l'entreprise en fixant des objectifs cadrés aux salariés.

L'accent est mis sur les différentes formes de communication ou de collaboration entre les participants. Des qualités professionnelles pourront émerger, le team building devient ainsi un outil managérial.

Cette méthode permet d'apprendre à se connaître en dehors du cadre professionnel, d'améliorer les performances, la cohésion du groupe ... Les participants prennent conscience de la force du collectif.

En France, le budget moyen varie de 50€ à 150 € par personne selon les ateliers choisis.

Il est recommandé de faire appel à des professionnels pour l'organisation de team building.

AMAPROGES est un organisme de formation et vous propose des séminaires ainsi que des formations.

Revenez vers nous !


Des activités professionnelles vers les activités personnelles il n'y a qu'un pas : AMAPROGES encore et toujours à vos côtés.

Focus sur OGADYNABUY : Comité d'entreprise des Entrepreneurs individuels

OGADynabuy est un nouveau service innovant inclus dans votre cotisation auprès d'AMAPROGES.

Vous pouvez bénéficier gratuitement d'avantages professionnels et personnels dignes des avantages proposés aux comités d'entreprise sur les secteurs automobile, fournitures de bureau, intérim, loisirs, téléphonie, beauté, mode, maison ...


Comment faire pour en bénéficier ? Contactez-nous au 02/54/07/75/07.



Observatoire économique

Suivi du chiffre d'affaires par secteur d'activité

4ème trimestre 2023



* en K€	Activités	Pop.	4ème trimestre 2023		Cumul depuis 1er janvier		Cumul mobile sur 12 mois		Population	
			CA moyen*	Evol. / 2022	CA moyen*	Evol. / 2022	CA moyen*	Évo. 12 mois	↗	↘
	Bar - Hôtellerie - Restauration	1152	62	2,0 %	261	6,2 %	261	6,2 %	814	338
	Hôtel - Restaurant	97	96	-3,9 %	454	4,1 %	454	4,1 %	68	29
	Restauration	687	63	3,8 %	260	7,5 %	260	7,5 %	510	177
	Café	361	50	0,9 %	208	4,7 %	208	4,7 %	232	129