

AVEC SES ATELIERS ANTI-GASPI EN ENTREPRISE, SAVE EAT INITIE ET SENSIBILISE LES SALARIES A LA CUISINE ZÉRO DÉCHET

- 70% des salariés souhaitent être davantage impliqués dans la démarche RSE de leur entreprise
- 63% des français considèrent que les entreprises ont un rôle important à jouer en matière de développement durable

Source ADME

Portées par une ferme détermination à réduire le gaspillage alimentaire du quotidien, Dorothee Bessière et Isaure Tsassis proposent via Save Eat une plateforme engagée qui a pour objectif d'aider les français à cuisiner sans gaspiller. Pour aller plus loin dans leur objectif de sensibilisation, les deux jeunes entrepreneures ont décidé de lancer des ateliers ludiques et participatifs, construits et pensés pour répondre aux attentes des entreprises. Save Eat leurs permet ainsi de concrétiser leur engagement RSE en sensibilisant leurs collaborateurs au gaspillage alimentaire sur leur lieu de travail. Une formule qui a déjà séduit Les Galeries Lafayette, Monoprix, Accor, Franprix, Jacquet Brossard ou encore Malakoff Humanis.

Engager les entreprises dans une dynamique de sensibilisation au gaspillage alimentaire

Après avoir acquis une solide expertise dans le domaine de l'anti-gaspi (notamment à travers sa communauté de plus de 80 000 personnes sur la plateforme BtoC), Save Eat met à disposition des entreprises ses compétences pour les aider à sensibiliser leurs collaborateurs sur le sujet. Le second enjeu de ces animations est de répondre à la demande croissante des salariés qui veulent voir leurs entreprises s'engager en faveur du développement durable et leur proposer des animations qui ont du sens.

Organisés sous forme d'ateliers de cuisine anti-gaspi d'1 heure en moyenne, en présentiel ou en visio, les participants cuisinent, répondent à des quiz, dégustent des recettes dans une ambiance bonne enfant propice à la cohésion d'équipe et à l'apprentissage ludique.



“ On recommande à 100% ! Isaure & Dorothée nous ont concocté une animation anti-gaspi sur mesure : cuisine, astuces et quiz pour le plus grand bonheur de nos collaborateurs. Une journée simple et ludique mêlant bonne humeur et team building pour repartir dynamisé et l'estomac amplement satisfait. Pour ceux à la recherche d'une approche pédagogique instructive et bien cadrée, Save Eat est LA solution qu'il vous faut” Marie Condy, chargée de RSE - Jacquet Brossard



Atelier Pour Le Parisien



Atelier avec Jacquet Brossard

*« Après avoir testé avec succès notre modèle auprès du grand public, il était évident pour nous de proposer ce service aux entreprises soucieuses de s'impliquer dans une démarche RSE qui a du sens. Nos ateliers permettent aux équipes de passer un bon moment, tout en s'informant. Ils intègrent en 1h des notions pertinentes pour contribuer à leur échelle à la réduction du gaspillage alimentaire »
Dorothée Bessière, co-fondatrice de Save Eat*

Le combat de Save Eat en quelques chiffres :

- 10 millions de tonnes de nourriture encore consommables jetés chaque année
- 1/3 jeté par les consommateurs, soit l'équivalent de 30 kg par habitant
- 7 kg sont même encore emballés



A propos de Save Eat :

Lancée en 2018 par deux jeunes ingénieures, Isaure Tsassis et Dorothée Bessière, passionnées par l'innovation, le design thinking et le zéro-déchet, Save Eat offre des solutions pour les particuliers et les entreprises. D'un côté via une plateforme gratuite qui permet de partager au plus grand nombre leur savoir en matière de solutions anti-gaspillage alimentaire. De l'autre, et cela depuis 2019, via des animations destinées aux entreprises soucieuses de leur responsabilité sociétale et environnementale. Aujourd'hui, Save Eat a pour ambition d'être le partenaire de choix des entreprises souhaitant s'engager dans la sensibilisation au gaspillage alimentaire du côté de la fourchette. Rendez-vous sur ce lien pour connaître les services Save Eat : <https://www.saveeat.co>

Contacts presse : Impulse Communication

Amélie Dupire

06 40 19 59 75

amelie@impulse-communication.fr

Marie Legrand

06 09 88 62 27

marie@impulse-communication.fr