

# Prévention et gestion des déchets

Juillet 2024



*Multiplier les émotions !*



**Take a waste**



**Take a waste**

Présentation de la société

La raison d'être de Take a waste est de  
**réduire au quotidien la dissipation des ressources**



Pour cela, nous accompagnons les entreprises  
**à long terme jusqu'au zéro déchet**

# Take a waste – Notre société



**Un service  
clé-en-main  
pour les  
déchets  
d'entreprise**

## Take a waste est une société :

Créée en 2018 par deux anciens consultants en prévention et gestion des déchets

Spécialisée dans la mise en place du tri et la réduction des déchets

Appartenant à l'économie sociale et solidaire (labellisée ESUS)

Référencée dans le catalogue de solutions du label Clef verte



# **Take a waste** – Nos chiffres clés

**1 000 +**  
**ÉTABLISSEMENTS**

en gestion dans toute la France



dont **530**  
établissements dans

**l'HÔTELLERIE-RESTAURATION**

**2 500 +**

**PRESTATAIRES** de collecte et  
de traitement de déchets



**9 000 +**  
**TONNES DE DÉCHET**

par an détournés de  
l'incinération et  
de l'enfouissement



*Soit la tour Eiffel !*

**50 FLUX DE DÉCHET**

différents peuvent être  
recyclés par établissements



Accompagnement par

**30 EXPERTS**  
**DÉCHET**





**L'offre Take a waste**

Gestion des déchets

# Offre Take a waste – Vue d'ensemble

## PILOTAGE DES PRESTATIONS DE COLLECTE

- **Optimisation** des prestations actuelles
- Sélection des **meilleurs prestataires** locaux et **contractualisation** au nom de l'établissement
- **Facturation unique**, intégrant un contrôle des montants annoncés par les prestataires de collecte

## DÉMARCHE DE PROGRÈS

- Mise en place de **nouvelles filières de tri**, y compris flux ponctuels
- Accompagnement à la **réduction des déchets**
- **Veille** en continu sur les nouvelles obligations réglementaires

## TABLEAU DE BORD DÉCHETS

- **Visibilité permanente sur la performance des sites** : tonnages, taux de recyclage, coûts, etc.
- **Détection des anomalies** : passages à vide, déclassements, faible remplissage, etc.
- Registre de **suivi automatisé**



## APPUI AUX ÉQUIPES

- **Points réguliers** entre le référent Take a waste (interlocuteur unique) et le référent établissement
- **Sensibilisation et formation** des équipes, consignes de tri précises pour chaque flux de déchets

### + DIAGNOSTIC DÉCHETS INITIAL

- Etat des lieux complet de la gestion des déchets
- Feuille de route personnalisée pour l'établissement

# Offre Take a waste – Gestion des déchets

 **Take a waste vous prescrit les meilleures prestations de collecte des déchets**



## **Une base de données de 1 800+ prestataires de collecte en France**

- ✓ Couverture de tous les flux de déchets
- ✓ Présence de prestataires privés et publics (collectivités locales)
- ✓ Tarifs préférentiels négociés avec la plupart des prestataires privés



## **Une visite sur site pour anticiper toutes les contraintes**

- ✓ Place disponible en local poubelles
- ✓ Contraintes d'accès au local et / ou de sortie des bacs
- ✓ Circuit interne de gestion des déchets
- ✓ Contraintes d'horaires ou autres



## **Des recommandations personnalisées et optimisées**

- ✓ Matériel et fréquence de collecte
- ✓ Prestataires de collecte
- ✓ Jour et lieu de collecte
- ✓ Coût annuel de la prestation



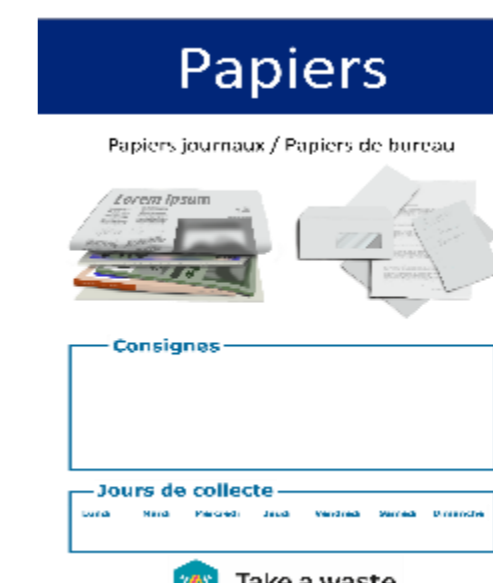
# Offre Take a waste – Gestion des déchets

Take a waste met en place avec vous les recommandations du diagnostic déchets

## 3. Formation des équipes

Objectif « conformité réglementaire » en 3 mois 😊

## 2. Signalétique déchets

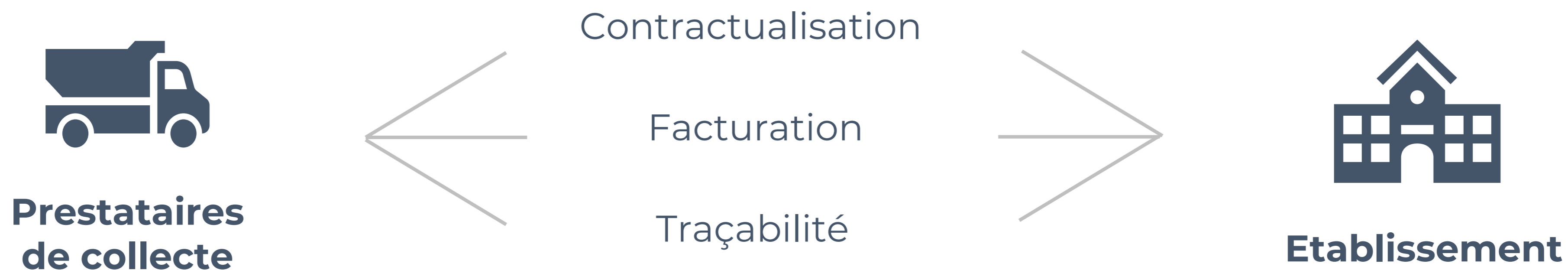


## 1. Contractualisation

Un seul contrat (mandat de gestion) et une seule facture tous les mois pour vos déchets !

# Offre Take a waste – Gestion des déchets

➤ **Take a waste est l'organisateur des collectes de déchets (récurrents et ponctuels)**



➤ **Take a waste est l'interlocuteur unique des sites pour la gestion des déchets**

 **À tout moment**

Le référent déchets appelle Take a waste en cas de problème ou pour toute question

 **Tous les mois**

Take a waste **contrôle les factures et met à jour le registre de suivi** des déchets

 **Suivis réguliers**

Des points d'échanges et des revues de performance sont organisés pour suivre l'avancement de la feuille de route déchets



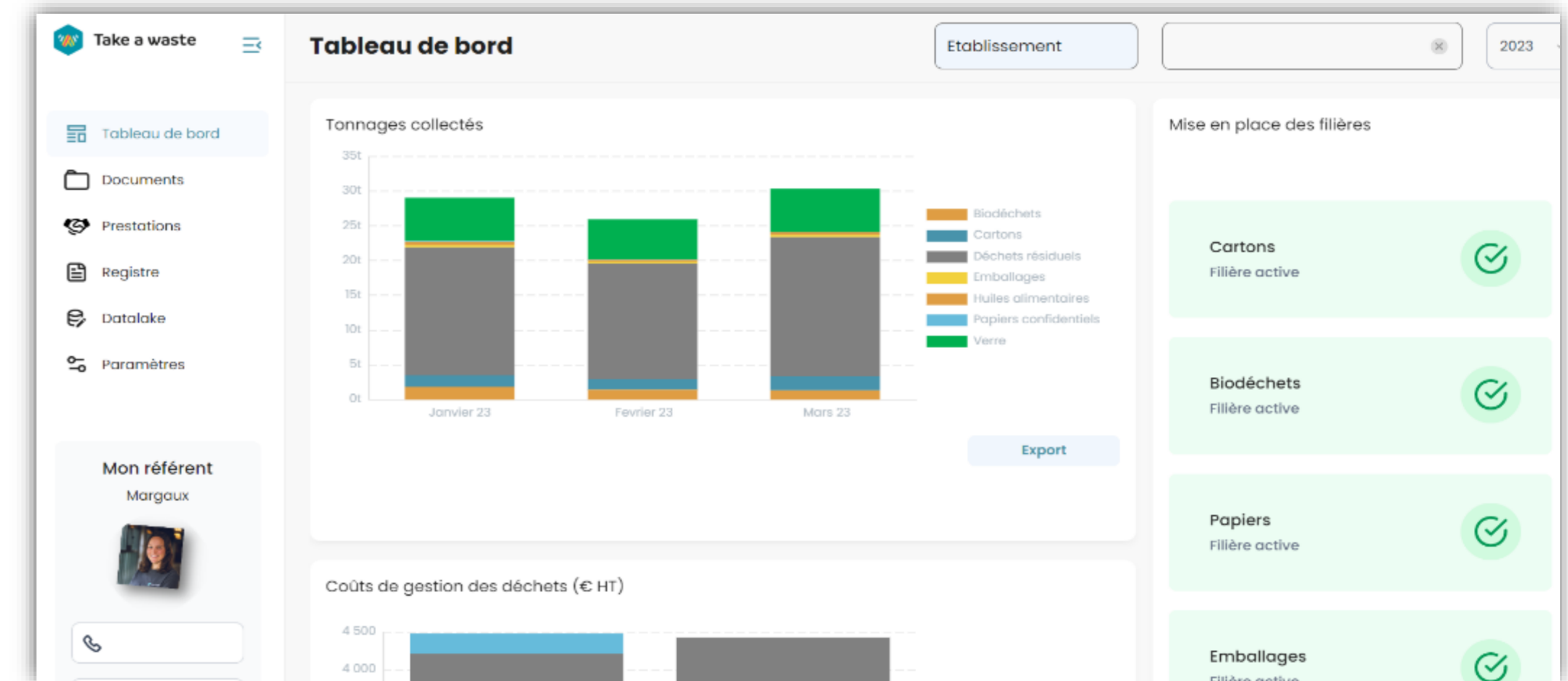
# Offre Take a waste – Gestion des déchets

Take a waste vous assure une traçabilité en continu

## Registre de suivi conforme à la réglementation

Date	Nom déchet collecte	Code déchets (UE)	Prestataire	Unités	Volume contenant	Poids retenu	Code traitement
31/03/2023	Déchets résiduels	20_03_01	ISE	6		0,53	R1
31/03/2023	Biodéchets	20_01_08	ISE	1		0,10	R3
31/03/2023	Cartons	20_01_01	TRI ETHIC	2		0,17	R5
30/03/2023	Emballages	15_01_06	Ville de Paris-dpe	1		0,03	R5
30/03/2023	Déchets résiduels	20_03_01	ISE	6		0,53	R1
29/03/2023	Verre	15_01_07	Ville de Paris-dpe	5		0,48	R5
29/03/2023	Déchets résiduels	20_03_01	ISE	6		0,53	R1
29/03/2023	Biodéchets	20_01_08	ISE	1		0,10	R3
28/03/2023	Cartons	20_01_01	TRI ETHIC	2		0,25	R5

## Tableau de bord de gestion des déchets



- ✓ Données accessibles en ligne dans un espace client sécurisé : vue pour chaque site et vue consolidée pour le groupe
- ✓ Exportables en PDF, Excel, csv

# Merci !

**Alexis LEMEILLET** / [alexis@takeawaste.fr](mailto:alexis@takeawaste.fr) / 06 77 72 46 37

**Sébastien AUDA** / [sebastien@takeawaste.fr](mailto:sebastien@takeawaste.fr) / 06 60 65 41 18



<https://takeawaste.fr/>



<https://www.linkedin.com/company/take-a-waste/>



*Take a waste est une entreprise reconnue d'utilité sociale et solidaire (labellisée ESUS)*



# **Annexes – Références clients détaillées**

# 🏠 Références Take a waste – Hôtellerie

## Le spécialiste de la gestion des déchets des hôtels



400+ sites clients partout en France



Publication d'un baromètre annuel de la gestion des déchets de l'hôtellerie



# Références Take a waste – Restauration

## Le spécialiste de la gestion des déchets des restaurants

### Restauration rapide



400 sites clients  
partout en  
France

Pré-diagnostiqués,  
diagnostiqués et/ou en  
gestion

### Restauration traditionnelle



### Boulangeries



### Cuisines centrales



### Traiteurs

