

Les activités de la Banque Alimentaire

La ramasse quotidienne

Par équipes de trois (dont un conducteur) les bénévoles se rendent dans les grandes surfaces récupérer des denrées consommables mais non commercialisables. Les ramasses s'effectuent en respectant les règles d'hygiène et de sécurité avec le souci constant de ne jamais rompre la chaîne du froid. C'est la raison pour laquelle nous utilisons des véhicules frigorifiques et des caisses isothermes.

Horaires : 7h – 11h



Le tri

Les produits collectés sont triés au sein de la Banque Alimentaire dans le respect des conditions d'hygiène alimentaire. Pour les produits frais, le tri s'effectue sous température contrôlée. Ils sont ensuite classés par date limite de consommation et par fournisseur.

Horaires : 8h30 – 12h



La préparation des commandes

A l'aide de fiches de préparation, il s'agit de conditionner les denrées alimentaires destinées aux associations partenaires qui viendront les chercher par la suite.

Horaires : 8h – 12h



La saisie informatique

Les flux entrants et sortants de produits frais et secs récoltés et triés sont enregistrés au fil de l'eau dans une base de données. Ces informations sont notamment utilisées pour élaborer les fiches de préparation des commandes.

Horaires : 8h – 12h



Responsable de plateforme

Il/elle supervise la réception, le tri, le stockage ainsi que la préparation des commandes de denrées alimentaires.

Horaires : 7h – 12h



Les activités de la Banque Alimentaire

La ramasse quotidienne

Par équipes de trois (dont un conducteur) les bénévoles se rendent dans les grandes surfaces récupérer des denrées consommables mais non commercialisables. Les ramasses s'effectuent en respectant les règles d'hygiène et de sécurité avec le souci constant de ne jamais rompre la chaîne du froid. C'est la raison pour laquelle nous utilisons des véhicules frigorifiques et des caisses isothermes.

Horaires : 7h – 11h



Le tri

Les produits collectés sont triés au sein de la Banque Alimentaire dans le respect des conditions d'hygiène alimentaire. Pour les produits frais, le tri s'effectue sous température contrôlée. Ils sont ensuite classés par date limite de consommation et par fournisseur.

Horaires : 8h30 – 12h



La préparation des commandes

A l'aide de fiches de préparation, il s'agit de conditionner les denrées alimentaires destinées aux associations partenaires qui viendront les chercher par la suite.

Horaires : 8h – 12h



La saisie informatique

Les flux entrants et sortants de produits frais et secs récoltés et triés sont enregistrés au fil de l'eau dans une base de données. Ces informations sont notamment utilisées pour élaborer les fiches de préparation des commandes.

Horaires : 8h – 12h



Responsable de plateforme

Il/elle supervise la réception, le tri, le stockage ainsi que la préparation des commandes de denrées alimentaires.

Horaires : 7h – 12h



77 Rue du Dr Vernier-La Cassine-73000 Chambéry
Tel : 04 79 96 01 21, mail : ba730@banquealimentaire.org
site : www.bancalim73.org



77 Rue du Dr Vernier-La Cassine-73000 Chambéry
Tel : 04 79 96 01 21, mail : ba730@banquealimentaire.org
site : www.bancalim73.org

