

# BUSINESS CASE

Témoignage de Frédéric Delcroix  
Directeur du Campanile Clermont Ferrand Riom

A propos de  
l'établissement



Depuis 2022, Take a waste accompagne le Campanile Clermont Ferrand Riom sur la gestion de ses déchets. Frédéric Delcroix, directeur, nous raconte son retour d'expérience avec Take a waste.

Le Campanile Clermont Ferrand Riom propose 50 chambres. Il bénéficie d'un restaurant avec buffet pour les 3 repas quotidiens.

La mise en  
place



*Comment s'est déroulé l'accompagnement pour la mise en place du tri ?*

C'était très bien : il y a eu un suivi entre nous et les prestataires. Nous n'avons pas été seuls à nous débrouiller, c'est ça que j'ai vraiment aimé !

*Avez-vous trouvé la mise en place du tri des biodéchets complexe ?*

Non, finalement c'était très simple : il suffit de bien s'organiser au niveau de la cuisine (où placer la poubelle, etc.) C'est juste une organisation à trouver.

*Qu'ont pensé vos équipes de ces nouveaux changements ? Y avait-il de l'appréhension ?*

Non plus, les équipes ont directement adhéré. Aujourd'hui, chez nous, on essaie de faire le tri au maximum. Cela nous a donc paru logique de le faire aussi sur notre lieu de travail. C'est rentré dans les mœurs de faire le tri. Donc au contraire, les équipes étaient plutôt contentes que l'on fasse ça, surtout pour le restaurant !



*Que pensez-vous du suivi et de l'offre de gestion menée par Take a waste ?*

Quand nous avons eu 2-3 soucis avec des passages de collecte, on a appelé Take a waste et le problème s'est réglé en même pas deux heures. En plus, ils nous rappellent et gardent un suivi jusqu'à la résolution du problème. C'est simple et rapide : quand il y a un aussi bon service, il faut le dire !

*Recommanderiez-vous TAW à d'autres hôtels ?*

Oh oui, avec joie !

*Avez-vous un conseil à donner à un autre établissement hôtelier souhaitant mettre en place le tri et des actions de réduction des déchets ?*

Aujourd'hui on n'a plus le choix : nous, les hôtels et restaurants, il faut qu'on contribue à cette écologie aussi. On fait le tri déjà chez nous, il est nécessaire que cela soit fait également dans les restaurants. Et puis finalement, ça ne prend pas plus de temps qu'avant : il faut juste avoir les bons gestes et le bon matériel au bon endroit.

**Avec Take a waste, c'est**

5

FILIÈRES DE TRI DANS  
L'ÉTABLISSEMENT

14  
TONNES

DE DÉCHETS  
DÉTOURNÉS DE  
L'INCINÉRATION  
CHAQUE ANNÉE