

ÊTRE RESPONSABLE EN RESTAURATION

ENSEMBLE DE SOLUTIONS PLUS VERTE EN RESTAURATION

Privilégier les produits locaux et saisonniers :
Réduction de l'empreinte carbone liée au transports et soutien à l'économie locale

Tri sélectif et recyclage

Collaborer avec des fournisseurs engagés dans l'agriculture durable

Former le personnel aux gestes éco-responsables

Lutter contre le gaspillage alimentaire : Diminution des achats, optimisation des stocks, utilisation des invendus

Mettre en place un menu du jour : Permet de mieux gérer les stocks et d'éviter les invendus

Utiliser des ampoules LED

Compostage des déchets organiques

Donner les invendus à des associations caritatives : Permet de lutter contre la faim et le gaspillage

Privilégier les contenants et couverts réutilisables et les emballages biodégradables

Installer des poubelles de tri dans le restaurant

Installer des robinets économes, utiliser des bassines pour laver les légumes, récupérer les eaux pluviales

Éteindre les lumières et les équipements inutilisés, utiliser des énergies renouvelables

Proposer des services de livraison à vélo

Mettre en place un système de consigne pour les bouteilles et les verres

Proposer des doggy bags aux clients pour leurs restes de repas (obligatoire sauf pour les formules à volonté) & les invendus

Informez les clients des initiatives éco-responsables

Proposer des menus avec des légumes, des fruits ou des produits végétariens

Recycler les huiles alimentaires

Privilégier des appareils électroménagers économes en énergie

Utiliser des logiciels de gestion des stocks

Supprimer les pailles en plastique