

FICHE N°8.5

DÉJEUNER "ÉCORESPONSABLE" VIA TRAITEUR / VENTE À EMPORTER



➔ *Et si on ramenait du goût, du local et du savoir-faire en entreprise ?*

Déjeuner entre collègues, déjeuner d'affaires, séminaire d'entreprise, évènement festif, le déjeuner peut prendre de multiples formes, suivant le public concerné, le temps et le budget que l'on a à y consacrer.

Que l'on veuille déjeuner sur le pouce en vente à emporter ou en service traiteur, avoir une offre clé en main pour un séminaire, voire pourquoi pas organiser un séminaire au sein même d'un restaurant, manger sain, équilibré, de saison et au maximum local, peut prendre tout son sens et donner une réelle valeur ajoutée à votre repas et au moment partagé.

Objectifs



- > Proposer des produits savoureux à valeur ajoutée au sein et à l'extérieur de l'entreprise
- > Se positionner en tant qu'entreprise investie dans le tissu socio-économique local
- > Se servir des produits locaux comme un facteur différenciant favorisant l'image de marque
- > Améliorer la qualité, la santé et le bien-être au travail

FICHE N°8.5

DÉJEUNER "ÉCORESPONSABLE" VIA TRAITEUR / VENTE À EMPORTER

Points de vigilance, à quoi faut-il penser

- > Quel type de repas souhaitez-vous ? Un traiteur qui livre sur le lieu de l'entreprise ? De la vente à emporter ? Un déjeuner au restaurant ? Un séminaire d'entreprise avec une salle et une offre de repas ?
- > Adapter le repas souhaité au temps et au budget disponible pour le repas, en fonction également du nombre de personnes présentes.
- > Sélectionner l'entreprise suivant les critères alimentaires que vous souhaitez. Vous pouvez vérifier si les produits sont majoritairement fait "maison", avec des produits frais qui correspondent à la saisonnalité, notamment pour les fruits et légumes. Une carte limitée aiguillera également votre choix: plus la carte est fournie et diversifiée, plus il y a des chances pour que les produits ne soient pas cuisinés sur place à base de produits bruts.
- > L'origine des produits, les labels (agriculture biologique, Label Rouge...) permettent aussi d'identifier des produits de qualité. Les produits provenant de producteurs locaux peuvent également être intéressants et permettent en plus de soutenir l'économie locale.
- > Si vous optez pour un service traiteur sur le lieu de l'entreprise ou de la vente à emporter, vous pouvez également être vigilant sur les contenants proposés: suremballage évité, matières naturelles recyclables ou biodégradables privilégiées par exemple.



Nos conseils

- > Afin de conforter votre choix, il peut être parfois pertinent de tester l'entreprise pré-sélectionnée avec quelques collaborateurs, afin de se rendre compte sur place des produits et services proposés.
- > Avoir préparé une liste de questions et de critères réfléchis en amont pourra également vous aider dans l'échange avec la structure envisagée

