



## INFORMATION RESTAURANTS

**Vous avez mis tout votre cœur  
dans la préparation de vos plats...**

***Avez-vous envie qu'ils finissent à la poubelle parce  
que vos client-es ne terminent pas leur assiette ?***



**Les solutions pour réduire ce gaspillage  
alimentaire et l'usage des barquettes jetables ?**



**Proposer  
plusieurs tailles  
de portions (S, M  
ou L) à des prix  
différenciés**



**Inviter à  
emporter les  
restes de repas  
(ou de boisson)  
s'il y en a**



**Inviter vos client-es  
à apporter leur  
propre contenant  
non jetable pour  
emporter leur restes**



## Un bon moyen de vous démarquer et fidéliser une clientèle pour qui ça compte !

- Proposer un nouveau service
- Attirer de nouveaux client-es
- Adopter un geste éthique et environnemental valorisant pour votre établissement
- Intégrer la cartographie REGAL Réunion répertoriant les restaurants engagés dans une démarche anti-gaspi

## Un bon moyen de réduire des coûts et des charges

- Réduire le volume donc le coût des biodéchets
- Réduire le temps de travail donc le coût main d'œuvre lié à la gestion des déchets
- Réduire le volume donc le coût à votre charge des contenants jetables ou à usage unique
- Réduire l'espace de stockage dédié à ces contenants

## Un bon moyen de participer à une démarche au service de la planète !

- Limiter et réduire le gaspillage alimentaire
- Limiter et réduire les déchets non recyclables

Il y a plein de bonnes raisons de ne pas finir son assiette, même très bonnes : un appétit variable selon l'âge et la santé, un imprévu...

C'est parfaitement autorisé par la réglementation sanitaire. Votre responsabilité s'arrête lorsque vous remettez les restes

En demandant les restes, les client-es respectent le travail des cuisinier-es et évitent de jeter

Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire

Un engagement éthique et environnemental valorisant pour votre établissement et valorisé par un référencement anti-gaspi sur le site du REGAL Réunion