



INFORMATION SNACKS

**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 barquette ?*

**Chaque jour, vous distribuez autant de barquettes jetables ou à
usage unique que de repas qui, elles aussi, finissent à la
poubelle...**

Avez-vous envie de continuer à générer ces déchets ?



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



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

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

Un bon moyen de réduire des coûts et des charges !

- 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
- Réduire le temps de travail donc le coût main d'œuvre lié à la gestion des déchets

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

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



REGAL REUNION

Réseau pour Éviter le
Gaspillage ALimentaire



Une action du



www.regal-reunion.re



