

1

ZÉRO NAPPAGE JETABLE

Le nappage à usage unique génère des déchets phénoménaux lors d'un événement, et nécessite du temps supplémentaire dans la mise en place d'un cocktail.

A L'Embarcadère des buffets et du mobilier sans nappage, sont à disposition des traiteurs. Pour les événements de + de 200 pax, nos partenaires utilisent du nappage réutilisable (coton ou lycra).

Moins de déchets et plus d'élégance !



La Charte Bas Carbone des traiteurs de L'Embarcadère

COMMUNICATION

Pour sensibiliser nos clients, nous misons sur une communication transparente et concrète. Que ce soit à propos de nos engagements respectifs ou de la provenance des produits.

Notre objectif est de permettre à nos clients de faire des choix éclairés à propos des prestations traiteurs !



7

5

BIODÉCHETS

La gestion des déchets est un sujet primordial ! A la fin d'un événement, il y a des déchets ET des biodéchets.

L'Embarcadère et ses traiteurs, ont défini un processus pour que 100% des déchets soient triés et que 100% des biodéchets retournent à la terre.

Les traiteurs de L'Embarcadère traitent l'intégralité des biodéchets récoltés pendant l'événement dans leurs labos, ou via les dispositifs mis en place par la métropole de Lyon.

Petits gestes, grands impacts !

6



OFFRE BAS CARBONE

La RSE et l'impact carbone d'un événement sont des sujets fastidieux pour les organisateurs d'événements.

C'est pourquoi chaque traiteur de L'Embarcadère propose une offre bas carbone dans son Book menus, qui vise à réduire l'impact environnemental généré par l'alimentation.

Pour rappel, la food représente près de 20% des émissions carbone d'un événement (source ADEME).

Notre but : encourager nos clients à choisir la sobriété grâce à une offre clé en main !



2

GESTION DE L'EAU

Transport - Stockage - Commande et Livraisons - Port de charge - Manutention - Gestion de Stock...

Proposer de l'eau sur place lors de chaque événement a un impact significatif sur son empreinte carbone.

L'Embarcadère met à disposition de tous les traiteurs pour toutes les prestations, une fontaine à eau et des bouteilles en verre à ses traiteurs.

Une eau micro filtrée plate, tempérée ou fraîche, et gazeuse !



NO-SHOW

Les événements sont préparés parfois des mois à l'avance. Le nombre de participants est estimatif à ce stade, et peut varier le jour J.

Notre objectif est d'optimiser au mieux le no-show, avant et pendant la prestation, via une récolte de l'information par étapes auprès du client de la part des traiteurs. Une fiche de suivi est complétée jusqu'au jour J, pour anticiper les quantités sorties le jour J.

4

ANTIGASPI

Après un événement, il se peut qu'il y ait des restes alimentaires encore consommables. Pour éviter le gaspillage alimentaire, chaque traiteur vient avec des Gourmets Bags à chaque prestation pour permettre aux clients de repartir avec. La signature d'une décharge auprès des traiteurs est également mise en place pour officialiser la redistribution.

Si les restes sont très importants et que le client et les équipes internes n'ont pas souhaité en emporter à l'issue de l'événement, les traiteurs prévoient un don direct à des associations (Linkee etc.).

