

Les **BONS COUPS** en DÉVELOPPEMENT DURABLE

POUR LES RESTAURANTS

ÉNERGIE

Économie d'énergie

- Choisir des appareils performants et écoénergétiques (exemple: appareils Energy Star, détecteurs de mouvement, thermostats électroniques).
- Éviter les courants d'air en isolant les portes et fenêtres (ex. : calfeutrage des fenêtres ou coupe-froids sur les portes extérieures).
- Nettoyer les tubulures des appareils réfrigérants aux trois mois pour optimiser leur rendement et limiter la consommation d'énergie.

MATIÈRES RÉSIDUELLES

Jetez moins, c'est rentable !

- Réduire la perte de nourriture en faisant une bonne gestion des inventaires.
- Réduire le volume de déchets par le compostage ou en offrant aux maraîchers locaux la possibilité de récupérer les matières compostables (rognures de fruits ou légumes).
- Obtenir une certification écoresponsable telle que Leaders in Environmentally Accountable Foodservice (LEAF).
- Demander la collaboration des fournisseurs afin d'obtenir des formats plus grands dans le but de réduire les emballages et aussi le temps de manipulation pour les employés.
- Utiliser de la vaisselle réutilisable et de la vaisselle recyclable ou consignée lors des livraisons.

EAU

Une ressource à préserver

- Installer des toilettes à faible débit (vérifier auprès d'un plombier).
- Installer des dispositifs de réduction de débit sur les robinets dans les toilettes et les stations de prérinçage de la cuisine.

GAZ À EFFET DE SERRE

Réduisez les coûts de transport

- Faire des achats groupés et profiter de livraisons communes avec d'autres restaurateurs du secteur.
- Favoriser l'usage de véhicules hybrides, électriques ou peu énergivores pour faire les livraisons à domicile.
- Demander aux fournisseurs d'éteindre le moteur de leur camion quand ils vous livrent de la marchandise.

EMPLOYÉS

Encouragez la participation des employés aux bonnes pratiques

- Faire preuve de flexibilité dans les horaires (conciliation travail/famille/étude).
- Impliquer les employés afin d'assurer le succès de la démarche en développement durable et d'augmenter leur sentiment d'appartenance.
- Accueillir favorablement les idées des employés en vue d'améliorer l'entreprise.
- Apporter une attention soutenue au volet SST (santé et sécurité au travail) par de la formation spécifique.

CONSOMMATION DE MATIÈRES ET ACHAT LOCAL

Devenez partenaire de votre économie locale

- Calculer le réel coût de revient des menus.
- Privilégier les fournisseurs et les produits locaux (exemple: créer un menu saisonnier, publiciser les fournisseurs sur le menu, faire des réserves de produits locaux et de saison).
- Utiliser des produits écoresponsables qui sont disponibles dans votre secteur d'activité (exemple: les poissons de pêche durable et des produits équitables/biologiques).
- Utiliser des produits d'entretien biodégradables et/ou écologiques.

SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE

Des valeurs à partager!

- Maximiser l'expérience client pour fidéliser la clientèle (dégustations, menu spécial, soupers thématiques).
- Offrir des options de portions réduites à la clientèle et privilégier l'utilisation d'aliments sains.
- Sensibiliser les clients à la démarche en développement durable (afficher vos bons coups, labels, certifications).
- Favoriser la végétation à l'intérieur et à l'extérieur de votre commerce puisque les plantes régulent naturellement la température, l'humidité et la qualité de l'air.

NOTES

Pour information supplémentaire, n'hésitez pas à communiquer avec la SADC de votre région.

Réseau des
**SADC
+CAE**
Société
d'aide au développement
des collectivités et Centre
d'aide aux entreprises