

8 CONSEILS

POUR LA RESTAURATION DE DEMAIN

Découvre vite nos recommandations pour faire progresser la durabilité dans ton établissement!

1 Choisis des fournisseurs qui avancent main dans la main avec toi sur le chemin de la durabilité!

Pour ton approvisionnement en cuisine, privilégie les produits conditionnés dans des emballages issus de matériaux déjà recyclés, par exemple les bouillons Knorr Professional dans leurs nouveaux seaux. Pour ce faire, il te suffit de te reporter aux logos de recyclage apposés sur les différents emballages.



2 Privilégie les produits locaux et saisonniers!

Régale les papilles avec des plats faisant la part belle aux ingrédients de saison! Non seulement tu pourras insuffler un vrai vent de fraîcheur et de saveurs sur tes assiettes, mais tu pourras ainsi également apporter ton soutien actif aux producteurs locaux de ta région. Le recours à des ingrédients et produits locaux permet par ailleurs de réduire considérablement les besoins de transport, et donc aussi les émissions de CO2 qui y sont liées.



3 Mise sur la diversité et mets-la en avant dans tes assiettes!

Aujourd'hui, les trois quarts de notre alimentation sont issus de 12 espèces végétales et de 5 espèces animales seulement. En d'autres termes, nous mangeons beaucoup trop souvent les mêmes types d'aliments, ce qui accroît la vulnérabilité de notre environnement aux risques de sécheresse. Pour apporter davantage de diversité dans tes assiettes, rien de plus simple: il existe de nombreuses alternatives pour sortir de la monotonie! Les «50 aliments du futur» t'offriront un bon point de départ pour réinventer ta cuisine et faire le plein d'inspiration avec un large éventail d'arômes et de textures. Pour en savoir plus sur les «50 aliments du futur»: ufs.com



4 Pense au recyclage et mets ta cuisine en phase avec les grands défis de demain!

Sépare tes déchets alimentaires et tes déchets recyclables et renseigne-toi sur les bonnes pratiques de tri, de collecte et d'élimination pour une valorisation efficace. Tu pourras ainsi contribuer à la préservation de précieuses ressources et faire progresser la durabilité dans ta cuisine.



5 Optimise ta consommation d'énergie pour gagner du temps et économiser de l'argent!

Ce sont parfois les petites choses qui font la différence. Le simple fait de couvrir tes casseroles lors de la cuisson, de gérer plus efficacement les quantités à cuisiner, de te servir d'une bouilloire pour faire chauffer de l'eau ou d'éteindre ton four quand il n'est pas utilisé te fera non seulement gagner du temps au quotidien, mais aussi économiser beaucoup d'argent à la longue.



6 Réduis tes coûts d'exploitation en optimisant ton approvisionnement et ta gestion des stocks!

Approvisionne-toi à intervalles plus rapprochés et entoure-toi de fournisseurs fiables afin de t'assurer que tes commandes seront livrées à temps. Tu pourras ainsi économiser de l'espace de stockage et réduire le gaspillage.



7 Les plats végétaux ont le vent en poupe!

En réduisant la part de protéines animales dans tes plats, tu pourras également réduire les émissions de CO2 issues de ta cuisine sans devoir faire aucun compromis en termes de goût. Sur www.ufs.com, tu pourras découvrir de nombreux plats végétaux d'une grande diversité ainsi qu'un large choix de produits qui te faciliteront la tâche pour la réalisation de nouvelles recettes.



8 Multiplie les bonnes actions et parles-en autour de toi!

Alors que la durabilité s'impose désormais comme une préoccupation majeure pour l'avenir, n'hésite pas à faire connaître ton engagement auprès de tes clients! Fais-leur part de tes efforts et partage tes expériences avec eux - par exemple par le biais de chevalets de table ou de communications intégrées dans ta carte des menus, sur ton site Internet ainsi que sur les réseaux sociaux!



Unilever Food Solutions

