

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Duo Catering SA**

Personne responsable : **Kim Lan Dang Duy**

Secteur : **Cuisine de collectivité**

Nombre de repas servis à midi : **±8000**

Année d'entrée en service : **2008**

Mode de gestion : **concédée « par les clients » avec gestion entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **kim.dangduy@duocatering.be**

« Depuis 2008 et ce dans plus de 50 entreprises, institutions et administrations, les équipes de Duo Catering assurent un service de restauration collective de référence : sandwich bar, libre-service, service en chambre, cuisine centrale, restaurants de direction, réceptions ; La savoureuse alliance de produits sains et locaux cuisinés en plats traditionnels par des chefs sélectionnés avec soin...

c'est la promesse de Duo Catering, votre partenaire en restauration de collectivité en Belgique. Ajoutez-y une bonne dose de service global, de proximité, et une pincée de circuit court, et vous aurez la recette de notre succès ! <https://www.duocatering.be> »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Pommes et poires belges locales : 100%
2. Fruits et légumes frais et de saison : 85% minimum
3. Proposition d'un fromage de fabrication belge artisanale (local) : 1 x par semaine

Actions

- Mise en place d'un cadencier « plan menu » par mois à destination de nos cuisines avec les dates auxquelles nos actions ont lieu.
- Identification des origines des pommes et poires belges locales
- Mise en place d'une bible de référence des fromages belges locaux et des dates auxquelles les fromages prennent place dans le menu.
- Validation reporting du suivi des actions mensuelles dans nos cuisines.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, 100% des poissons seront issus de la pêche durable ou équivalent.
2. D'ici 2021, 100% des pommes et poires seront issues de l'agriculture biologique et belge de septembre à mars.
3. D'ici 2021, un potage à base de légumineuses issues de l'agriculture biologique sera proposé une fois tous les 15 jours.
4. 100% du thé et cacao seront issus de l'agriculture biologique.
5. D'ici 2021, basculement de 95% des produits d'entretien conventionnels vers de l'éco-labellisé.

Actions

- Mise en place d'un cadencier « plan menu » par mois à destination de nos cuisines avec les dates auxquelles nos actions ont lieu.
- Identification des origines des pommes et poires belges bio.
- Validation reporting du suivi des actions mensuelles dans nos cuisines

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% du thé et du cacao sera issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Actions

- Mise en place d'une bible de référence des fromages belges locaux et des dates auxquelles les fromages prennent place dans le menu

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Un menu « greendeal » par mois : 1 x mois
2. Desserts maisons : 3x semaine minimum
3. Jeudi Veggie OU proposition d'un deuxième poisson MSC ou équivalent par semaine : 1 x semaine

Actions

- Mise en place d'un cadencier « plan menu » par mois à destination de nos cuisines avec les dates auxquelles nos actions ont lieu.
- Mise en place d'un calendrier annuel des menus greendeal à suivre : recettes approuvées par les chefs ambassadeurs et le comité GD.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1. Remplacement des ravers à desserts à usage unique par des ravers en verre pour tous les services sur place : 100% pour les desserts
2. Proposition yaourts en vrac belge en lieu et place des yaourts industriels: 1 x tous les 15 jours minimum

Actions

- Mise en place d'un cadencier « plan menu » par mois à destination de nos cuisines avec les dates auxquelles nos actions ont lieu.
- Identification site par site des besoins en coupelles ravier et déploiement calendaire du basculement des ravers à usage unique vers du réutilisable.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, un Menu Greendeal ou Jeudi Veggie au même prix que le repas ordinaire.
2. Pommes, poires et autres fruits bio de saison au même prix que le conventionnel.

Actions

- Tarif affiché pour les consommateurs et/ou facturation client inchangé (pas de distinction)