

SERVICE RESTAURATION

# PLAN D’ACTION ECOLABEL



## TRI DES DÉCHETS

### ACTIONS EN PLACE

Tri sélectif à la plonge et au poste de travail  
Compostage des déchets alimentaires  
Recyclage des huiles et graisses alimentaires  
Tous les emballages cartons sont pliés et placés dans des Rolls pour diminuer le volume de déchets.

Élimination des emballages au niveau des fournisseurs (uniquement cagettes consignées)

GRAISSES ALIMENTAIRE (Vidage et nettoyage des fosses (visite trimestrielle)  
Rolls pour le carton

### INITIALES

Service  
Restauration/Bar

### ENJEUX

- Favoriser le recyclage des déchets
- Préserver les ressources naturelles
- Économiser l'énergie
- Éviter le gaspillage de matières réutilisables
- Réduire le volume de déchets à traiter et l'émission de gaz à effet de serre

### MISE EN APPLICATION

dès 2019

### AMÉLIORATIONS/PROJETS

Rolls pour les cartons pliés  
**Février 2023**



## ACHATS RAISONNÉS DES MATIERES PREMIERES

Le Café est Bio et équitable  
Huile de friture ; agriculture locale (BIO LOCALE)  
Miel IGP local  
Ferme Ulrich (produit laitier) local  
Jus de fruits BIO Sautter SESSENHEIM (utilisé pour tous le cocktails et pauses séminaires)  
Jus des fruits moches (SAPAM)  
Serviettes de table pour les clients Eco labélisées  
Sachets des paniers repas à emporter recyclables  
Couverts insérés dans les panier repas en bois  
Viande locale (Grand Est)  
Sachets de couverts en sachet biodégradable  
Achat de produits locaux et Bio  
Retrait définitif de toutes les bouteilles d'eau en plastique et remplacement par des bouteilles en verre consigné

Service restauration

- Favoriser les producteurs locaux et réduire l'impact carbone liée à notre activité
- Privilégier les sachets et emballages non éliminables à faible impact environnemental
- Favoriser l'économie circulaire
- Développer le commerce local

dès 2019

### Depuis 2022

- Augmentation de l'approvisionnement auprès des fournisseurs locaux : crème œuf lait fromage yaourt fromage blanc beurre
- Achat de produits locaux et Bio augmentation de l'offre BIO avec toujours 1 produit bio/jour au restaurant.
- Partenariat avec la maison Chazal : Viandes locales (GRAND EST)



## TRAVAIL DES RESTES ALIMENTAIRES

Chapelure est faite maison  
Viennoiseries sont retravaillées en dessert (mendant...)  
Épluchures retravaillées en chips, décors et finitions  
Fabrication du bouillon de légumes avec les épluchures

Service restauration

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Economies

Depuis 2021

Achats d'une thermo plongeur en 2023 pour le travail des restes en soupes/potages



## PROCEDURES DE TRAVAIL

Élimination du plastique et des emballages en cuisine  
>> Toutes les livraisons sont en caisses consignées  
Pour les emballages plastique utilisés (bidons de nettoyage)  
>>Reprise des contenant et remise dans le circuit  
Suppression des tous les emballages individuels (ketchup-condiments-épices)

Service restauration

- Réduire nos déchets en privilégiant le “sans emballage” ou le “système de consigne”
- Maîtrise des coûts

depuis 2019

SERVICE RESTAURATION

# PLAN D’ACTION ECOLABEL



**SYSTEME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL**

**ACTIONS EN PLACE**

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec des dons à différentes associations : SEMIS / Compte TO GOOD TO GO  
Proposition d'au moins un produit Bio / jour  
Réduction des coûts énergétiques  
>> Procédure de Cuissons de nuit  
>> Thermoplongeur

Ouvertures raisonnées du service avec un minimum de commandes pour justifier l'ouverture

Fermeture annuelle du service pour 15 jours

Création et mise en vente de « bocaux à emporter » fait Maison et pasteurisés avec conservation longue de 15 jours et zéro déchet d'emballage

Cuisson de nuit valorisée (heures creuses)

Utilisation de produits d'entretien et de nettoyage respectueux de la nature, dont les contenants sont retournés à l'usine pour être nettoyés et réintroduits dans le circuit

Développement d'une politique interne sur la gestion des restes alimentaires à l'aide des nouveaux équipements (Machine sous vide, Sorbetière, etc...).

**INITIALES**

Responsable restauration / Direction

**ENJEUX**

- Réduction de nos déchets,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Économie d'énergie

**MISE EN APPLICATION**

Depuis 219

Cuisson de nuit et un produits Bio par jour : été 2022

**AMÉLIORATIONS/PROJETS**



**ÉQUIPEMENT DU POSTE DE TRAVAIL**

Nouvel aménagement poste de travail en pâtisserie avec des équipements moins énergivores

Changement d'un groupe froid (Légumerie)

Nouveau tunnel de lavage remplacé en plonge en 2022 ayant une meilleure classe énergétique

Direction

- Réduction de nos déchets
- Optimisation du poste de travail
- Amélioration du rendement et des conditions de travail
- Économie d'énergie

Poste Pâtisserie : **2023**  
Remplacement du Groupe froid : **2023**  
Poste plonge : **2022**



**NOS PRODUITS BIO CONSTANT**

**PRODUITS PERMANENT**

- Muesli Bio – Moulin des Moines, Kraitwiller
- Café Bio – Café Henry
- Confitures Bio – Fraise et Abricot
- Huile de friture Bio – Tournesol, Ferme du Loeb
- Thé – Gaia
- Jus de fruits – Sapam
- Lait Bio – Natura
- Jus de pomme et franboises : Sautter

service achats

- Produits bio et locaux, pour qualité et soutien à l'économie locale
- Durabilité et économie régionale



**DIGITALISATION DU PMS**

- dématérialisation fiches techniques cuisine ; KIZEO
- Suivi traçabilité HACCP numérique
- Dématérialisation totale des fiches recettes

service restauration

- Optimisation organisation ;
- réduction papier ;
- meilleure traçabilité ;
- précision des volumes → réduction gaspillage

Avril 2025

**2026**  
- Tableaux de bord automatiques (coûts, volumes, pertes)

SERVICE RESTAURATION

# PLAN D’ACTION ECOLABEL



FONTAINE À EAU

Mise en place d'une fontaine à eau au restaurant pour nos client du restaurant mais aussi pour nos hébergés afin qu'ils puissent remplir leur gourde

Directeur Achat

Inciter les clients à limiter leur déchets et à réutiliser les ressources en utilisant des contenants réutilisables.

Août 2024



BAC DE PLANTES AROMATIQUES

Installation de bacs de plantes pour la culture de nos herbes aromatiques, arrosés grâce à l'eau issue des récupérateurs installés à proximité.

Chef de restauration