

**gourmet
bag**



*c'est si bon
je finis à
la maison !*

Information restaurateurs

Vous avez mis tout votre coeur dans la préparation de vos plats. Avez-vous envie de les voir finir à la poubelle parce que votre client n'a pas pu les terminer ?

Une solution existe : le gourmet bag !

Il permet au consommateur de terminer son repas chez lui et contribue, comme de nombreux petits gestes du quotidien, à la limitation du gaspillage alimentaire et du volume de biodéchets.

l'essayer, c'est l'adopter !

Pourquoi adopter le gourmet bag ?

“ Pour proposer un nouveau service à vos clients !

“ Parce qu’il y a plein de bonnes raisons de ne pas finir son assiette, même très bonne : un appétit variable selon l’âge et la santé, un rdv, un imprévu...

“ Parce qu’en demandant les restes, le client respecte le travail du cuisinier et évite de jeter.

“ Parce que c’est un geste éthique et environnemental valorisant pour votre établissement. Un bon moyen de vous démarquer de la concurrence !

“ Parce que c’est parfaitement autorisé par la réglementation sanitaire. Votre responsabilité s’arrête lorsque vous remettez le gourmet bag.

“ Parce qu’aucun étiquetage de traçabilité n’est obligatoire.

“ Parce que le client, séduit par ce nouveau service, sera plus enclin à commander un dessert, une bouteille de vin ou un menu complet.

Et surtout osez proposer le gourmet bag à votre client, lui n’osera peut-être pas vous le demander !

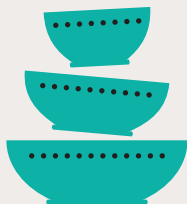
www.gourmetbag.fr

Des pistes d'actions

proposées par les restaurateurs pour éviter les restes dans l'assiette !



Avant la commande,
donner au client des informations
sur les plats, les quantités,
les garnitures... au menu ou à la carte.
Donner le choix des garnitures
au client.



Calibrer au mieux les portions

en fonction du retour d'assiettes,
sensibiliser les personnes en
cuisine sur ces retours.

Adapter la taille des assiettes.



Des petits appétits ?

Donner la possibilité
de **commander une plus petite
portion** et bien le codifier pour la
commande en cuisine.

images : freepik



© SAÏVE - BAMBOO ÉDITION / PROPRIÉTÉ ADEME

Des outils à votre disposition

Afin de vous accompagner au mieux, le SIMER vous propose un ensemble d'outils de communication visant à développer l'usage du gourmet bag au sein de votre établissement :



Les boîtes



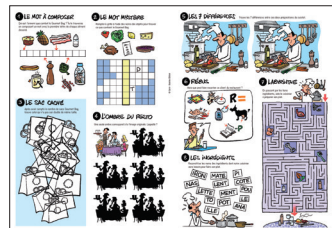
Sticker boîte (5 cm)



Sticker vitrine (11 cm) +
sticker menu (3 cm)



Info client



Info gaspillage alimentaire et jeux

La promotion du gourmet bag a été inscrite par l'UMIH en 2013 dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus d'infos sur <http://agriculture.gouv.fr/le-pacte-antigaspi>

Ce projet a été initié en Rhône-Alpes mais la promotion de la pratique est nationale, grâce à la mise à disposition d'outils auprès de chaque structure mobilisée pour prévenir le gaspillage alimentaire sur son territoire.

Plus d'info :

www.gourmetbag.fr
www.casuffitlegachis.fr

