



Les **BONS COUPS** en DÉVELOPPEMENT DURABLE pour les **RESTAURANTS**

**SADC
+CAE**

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.

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.

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.

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.

