

LE GOURMET BAG

Réduire le gaspillage alimentaire en proposant à vos clients d'emporter ce qu'ils n'ont pas consommé.



POURQUOI METTRE EN PLACE UN SERVICE DE GOURMET BAG ?



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire, la loi Agriculture et Alimentation d'octobre 2018 a rendu le gourmet bag obligatoire à compter du 1er juillet 2021. Chaque restaurateur doit donc mettre à la disposition des convives intéressés, des contenants leur permettant d'emporter leurs repas (ou boissons) non terminés.



INCITER VOS CLIENTS À COMMANDER PLUS

Indirectement, le gourmet bag pourrait même inciter vos convives à consommer plus dans votre établissement. Peut-être se laisseront-ils tenter par un dessert ou une bouteille de vin, même s'ils ne sont pas certains de les terminer ? Peu importe, en effet, puisqu'ils pourront continuer à les déguster tranquillement chez eux.



RÉDUIRE VOS DÉPENSES EN MATIÈRE DE TRAITEMENT DE VOS DÉCHETS

Le tri des biodéchets et leur élimination sélective coûtent cher. Le gourmet bag, c'est aussi une part non négligeable des restes dont vous n'avez pas à vous préoccuper. Une économie de temps et d'argent substantielle pour votre restaurant et votre équipe.

EN FRANCE, ON ESTIME QUE 10 MILLIONS DE TONNES

de produits alimentaires sont gaspillées chaque année. Un chiffre colossal !

MAIS AUSSI VALORISER L'IMAGE DE VOTRE RESTAURANT

Moderne et écologiquement responsable, cette démarche devrait donner une image positive de votre restaurant.



75%

DES FRANÇAIS SE DÉCLARENT FAVORABLES AU GOURMET BAG ALORS QU'ÉPENDANT LONGTEMPS, ILS HÉSITAIENT À DEMANDER À EMPORTER LEURS RESTES.

ADEME



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

COMMENT PROPOSER LE GOURMET BAG DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

SOLUTION 1

FAITES CONNAÎTRE SON EXISTENCE À VOS CLIENTS

Pour cela, vous disposez d'une série d'outils proposés dans le kit de communication gourmet bag entièrement gratuit.



LE KIT PERMET ENTRE AUTRES DE :



INDIQUER SUR VOTRE VITRINE ET VOTRE CARTE

que votre établissement offre la possibilité du gourmet bag



FOURNIR DES EXPLICATIONS

claires et ludiques à votre personnel et à vos convives



DÉCORER VOS CONTENANTS

Avec le logo « gourmet bag » afin d'identifier clairement l'opération



CRÉER DES FLYERS

pour vos campagnes publicitaires

SOLUTION 2

UTILISER DES CONTENANTS ADAPTÉS

Dans les entrepôts METRO ou sur le site web metro.fr, tous les contenants indispensables sont disponibles.



DES BARQUETTES

réutilisables et lavables



DES BOÎTES EN CARTON

compostables, refermables soit par pliage soit à l'aide d'un couvercle



DES SACS EN PAPIER

du plus simple au plus design, pour le transport de vos plats

SOLUTION 3

QUELQUES RÈGLES SIMPLES POUR UN GOURMET BAG RÉUSSI

La mise en place du gourmet bag au sein de votre établissement nécessite quelques précautions.



UN ESPACE DE TRAVAIL DÉDIÉ

Commencez par définir clairement un espace de remplissage des contenants afin d'éviter toute contamination croisée. N'oubliez pas qu'un plat déjà servi en salle ne doit jamais être renvoyé en cuisine.



DES CONTENANTS ADAPTÉS

Fournissez des contenants adaptés aux plats emportés par votre client (matériaux, étanchéité, etc.). Pensez à indiquer à vos clients de ne pas emporter les produits dits « sensibles » (tartares, mousse au chocolat, et toutes les préparations contenant des œufs).



SENSIBILISER LES CLIENTS

Au moment de leur remettre leur gourmet bag, rappelez-leur les règles de base de conservation des produits (transport, température, délai de consommation). Pour les aider, vous pouvez écrire sur les contenants les informations importantes telles que « à conserver au réfrigérateur » et « à consommer très rapidement ».

OBLIGATIONS ET RESPONSABILITÉS

Sachez que vous n'avez aucune obligation de mentionner les informations de traçabilité du produit sur le contenant (date de préparation ou de limite de consommation, par exemple).

Enfin, votre responsabilité s'arrête au moment où le gourmet bag est remis au consommateur. Vous ne serez donc pas tenu pour responsable de la manière dont celui-ci est conservé par votre convive, une fois celui-ci sorti de votre établissement. Vous pouvez donc proposer le gourmet bag en toute sérénité.

LE GOURMET BAG EST UN GESTE ENVIRONNEMENTAL ET ÉTHIQUE.



PRATIQUES ANTI-GASPI

D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER

FAITES DES PHOTOS

de vos gourmet bags et publiez-les sur votre site et sur les réseaux sociaux.

UTILISEZ DES MESSAGES ET UN TON ADAPTÉ

pour promouvoir vos gourmet bags.

ADAPTER LES QUANTITÉS SERVIES

à l'appétit de vos convives Pour qu'ils finissent leurs assiettes.