BRUT BUTCHER

PLANNING DE DÉPLOIEMENT - VAISSELLE RÉUTILISABLE

JANVIER
2023

- R&D sur les nouveaux contenants "gobelet"
- Élaboration du sytème de collecte et de tri

FÉVRIER
2023

- Lancement des premiers tests sur un restaurant : Andrézieux-Bouthéon

MARS
2023

- Mise en place sur un 2nd restaurant (Avignon le Pontet)

MARS>AVRIL
2023

- R&D des nouveaux contenants qui viendront remplacer les barquettes en carton

AVRIL>JUIN
2023

- Mise en place progressive des nouveaux contenants "gobelet" + système de tri et collecte dans l'ensemble des restaurants.

OCTOBRE
2023

- Test des nouvelles barquettes réutilisables dans 2 restaurants (Andrézieux et Avignon Le Pontet)

MARS
2024

- Mise en place des nouvelles barquettes dans l'ensemble des restaurants.

JUIN
2024

- Déploiement des derniers contenants dans l'ensemble des restaurants :
  - Petits et grands gobelets à café
  - Couverts (pinces, cuillères, pailles)

BRUT BUTCHER

LETTRE D'INFORMATION - LOI AGEC

Information de notre engagement envers la mise en place progressive de la vaisselle réutilisable dans le respect de la loi AGEC.

- Afin de respecter cette loi et de contribuer à la protection de l'environnement, nous avons commencé les premiers tests en conditions réelles dans deux de nos restaurants (Andrézieux-Bouthéon et Avignon Le Pontet) et remplacé progressivement les gobelets jetables par des contenants en verre.
- Nous avons également mis en place un système de lavage et de prescriptions pour assurer que la vaisselle réutilisable soit toujours propre et prête à être utilisée. Nous avons formé notre personnel à l'utilisation et à l'entretien de la vaisselle réutilisable afin de garantir une transition en douceur vers ce système.
- Avec cette mise en place progressive, nous avons pour but que l'ensemble de nos 16 restaurants soit équipés de ces nouveaux contenants en verre d'ici fin juin.
- En parallèle, notre service recherche et développement est sur le point de finaliser le modèle de barquette qui viendra remplacer les barquettes en carton jetable (choix des matériaux, forme, dimensions…).
- Nous avons également mis en place un système de collecte et de tri sélectif des déchets pour garantir que la vaisselle réutilisable soit bien triée de manière appropriée.
- L'enseigne a pour objectif final une mise en place de cette nouvelle vaisselle réutilisable (verres, barquettes, couverts) pour l'ensemble de ses restaurants en Octobre 2023.
- Nous sommes convaincus que ce système de vaisselle réutilisable est non seulement bénéfique pour l'environnement, mais également pour notre entreprise. Nous sommes fiers de notre engagement envers la loi AGEC et notre contribution à la protection de l'environnement.