

COURS FLASH

LE RESTAURANT "EcoResponsable"

Comment devenir durable et rentable?



eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie



- ✓ DIRECTION
- ✓ CADRES
- ✓ EMPLOYÉS

Objectifs de l'atelier

Mettez en place les outils pour devenir durable et rentable.

Dans ce Cours Flash, vous allez :

- Vous familiariser avec le concept de durabilité et comprendre comment il s'applique à la restauration
- Découvrir les outils existants afin d'évaluer votre niveau de durabilité
- Connaître les mesures d'amélioration prioritaires

Public-cible

Direction, cadres et/ou collaborateurs

Pré-requis

Français oral et écrit

Contenu

1. Quiz en ligne
2. Théorie : la durabilité dans la restauration (achats alimentaires, produits de nettoyage, cuissons, la communication sur place et digitale, la gestion de l'eau et de l'énergie, l'efficacité des appareils et des installations, emballages et déchets alimentaires, la responsabilité sociale, les différents outils de mesures.

Valeur ajoutée

Cet atelier vous permet d'apprendre comment :

- Réduire vos impacts environnementaux et sociaux
- Réduire vos coûts de fonctionnement
- Participer activement à la lutte contre le réchauffement climatique et l'amélioration de la qualité de vie des personnes

Intervenants



Olivia Grebler est chimiste et ingénieure en environnement avec environ 10 ans d'expérience internationale en tant que consultante en environnement HoReCa. Sa maîtrise des problématiques environnementales et sociales, ainsi que sa passion pour la cuisine et la gastronomie l'ont conduite à fonder Ecocook® le programme de certification restaurant durable.

Informations pratiques, cours n° 05.12

- Lieu :** En ligne, sur Zoom
Date : Trois sessions de 45 minutes
Heures : de 08h30 à 11h30 ou de 14h30-17h30
Prix : Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Se référer à notre site internet

www.eureka-formation.ch

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél.: 032 344 80 80