

Déclaration environnementale

Mobilité

Nos ateliers, situés à Neder-Over-Heembeek, présentent de nombreux avantages liés à la mobilité et aux émissions de CO². En effet, ils sont situés à une distance moyenne de 7Km des principaux lieux d'événements où nous avons l'habitude de travailler. Dans notre société, 30% du personnel se déplace et vient travailler à vélo et 20% vient en transport en commun (SNCB, STIB, De Lijn). Nous avons, par ailleurs, réduits notre parc automobile. En moyenne, nos collaborateurs effectuent un déplacement de 6 km pour rejoindre nos locaux. Nous privilégions la proximité de nos fournisseurs. (C'est l'un des critères de sélection, en dehors de la qualité de la marchandise et du service proposé

Gestion des déchets

Avec Bruxelles-Propreté, nous avons mis en place des conteneurs de tri des déchets : verres, papier/carton, déchets ménagers et PMC. En outre, nous travaillons avec une société qui gère les huiles usagées et vient les récolter régulièrement par la société SAF. Nos eaux usées sont traitées par destruction des graisses par micro-organisme bactérien géré par la société NCH Europe pour garantir un non engraissement des égouts avec des éléments inappropriés. Tous les collaborateurs travaillant au sein de l'établissement savent à quel point il est important de faire le tri des déchets et ils sont régulièrement rappelés à ces bonnes pratiques. Tous nos bureaux ont été équipés de systèmes de tri du papier ainsi que de papier recyclé et notre équipe administrative est fort engagée dans la gestion durable des fournitures de bureau en général. En 2018 en collaboration avec la ferme Nos Pilifs et ECORES nous avons le projet de transformer tous nos déchets organiques en composte pour obtenir un terreau de qualité

Consommation d'énergie

Conscients de la qualité des eaux bruxelloises, nous évitons tant que faire se peut les eaux en bouteilles. Nous utilisons de l'eau du robinet pour toute utilisation en interne : aussi bien en cuisine qu'à la plonge. Nous appliquons une diminution des températures dans les bureaux. Nous sommes encouragés à nous vêtir chaudement plutôt que d'augmenter le chauffage. Par ailleurs nous n'utilisons pas de système de climatisation en été.

Alimentation raisonnée

Afin d'éviter tout gaspillage, nous avons une politique d'achat contrôlée et directement liée à notre carnet de commandes. Nous essayons de calculer au plus juste et la gestion interne pratique le First In First Out, qui améliore la gestion des stocks. Les menus sont toujours composés suivant la saison. Nos fournisseurs et nous-mêmes sommes attentifs à ce que les poissons ne soient pas des espèces menacées. Nous veillons à utiliser des produits locaux, voire bio et/ou Fairtrade s'ils sont disponibles et présentent le niveau de qualité souhaité. La qualité prime sur le prix lors du choix d'un produit. Nos partenaires connaissent nos désirs d'avoir des produits locaux et sont, pour la plupart, sensibles à la thématique du développement durable. Certains ont développé une large gamme bio. Que ce soient les viandes ou les légumes. Nous tentons de proposer des menus équilibrés et sains. Toutes nos propositions contiennent des plats végétariens. Nous travaillons au maximum les produits bruts, livrés en vrac. Cette démarche nous permet de limiter la quantité d'emballages. D'une manière générale, il est régulièrement rappelé à nos collaborateurs que le gaspillage est néfaste à l'environnement et représente un coût financier et écologique à long et à court terme aussi bien pour nos clients que pour nous. Nous n'utilisons qu'exceptionnellement du matériel jetable. Le cas échéant, il s'agit généralement d'une demande expresse du client ou de circonstances particulières. Nous veillons alors à utiliser du matériel recyclé/recyclable ou biodégradable