

Visez les étoiles

**Comment rendre
votre restaurant
plus durable**

Un emballage, un papier,
une serviette à la fois



Think ahead.





Guide de subsistance

Si la restauration est souvent considérée comme un domaine plaisant, stimulant et créatif, l'activité comporte également son lot de défis. Outre proposer des aliments et un service de qualité, il faut tenir compte des allergies, de l'hygiène, des normes de salubrité des aliments et, surtout, des marges bénéficiaires.

Nous savons que vous êtes très occupé. C'est pourquoi nous sommes là pour vous. Nos années d'expérience auprès des restaurants et cafés du monde entier nous ont beaucoup appris sur les défis auxquels sont confrontés les restaurateurs et, plus important encore, sur la façon dont on peut en faire des opportunités pour améliorer leur activité.

Nous souhaitons maintenant partager ces connaissances, pour vous guider et vous donner les moyens d'agir en tant que restaurateur, afin que vous puissiez atteindre la perfection, atteindre vos objectifs (reach for the stars, atteindre les étoiles).

Ce rapport est le premier d'une série portant sur les sujets majeurs et tendance à connaître pour demeurer pertinent dans le domaine. Commençons par un sujet devenu rapidement un principe directeur sur tous les marchés : le développement durable.

Se mettre au vert – bon pour la planète, bon pour votre activité

Le développement durable est aujourd'hui une priorité absolue pour les entreprises qui cherchent à satisfaire deux groupes de personnes : les employés et les clients. Les nouvelles générations accordent de l'importance au développement durable et en attendent autant des entreprises, ce qui impacte leurs choix de vie, ainsi que leurs lieux de déjeuner. L'adoption de pratiques durables est donc un facteur de réussite qu'aucune entreprise ne doit négliger.

Les nouvelles générations accordent de l'importance au développement durable et attendent la même chose des entreprises.





Réduire, réutiliser, recycler

3 façons de réduire votre empreinte carbone, d'augmenter vos profits et de dépenser moins

Bien qu'il existe de nombreuses façons d'être plus écologique, nous nous concentrerons dans ce rapport sur l'utilisation des emballages et des articles à usage unique, car il s'agit d'un sujet d'actualité dans le débat climatique actuel et d'un facteur important pour les consommateurs dans leurs choix alimentaires. Les cafés, les restaurants et les bars commencent donc à adopter les principes des trois R (réduire, réutiliser et recycler) afin de réduire leur empreinte carbone.

Que les clients mangent sur place, emportent leur plat ou demandent à se les faire livrer, les restaurants ne peuvent se passer des emballages et des articles à usage unique. Opter pour des alternatives plus durables peut donc sembler contraignant. Mais ne vous en

faites pas, il existe de nombreuses façons de se mettre au vert dans ce secteur. Comme toute amélioration, cela peut nécessiter un certain investissement initial. Mais à long terme, les investissements verts ne servent pas seulement à sauver la planète : moins de dépenses inutiles, plus de clients. C'est une solution avantageuse pour tous, n'est-ce pas ?



Les investissements verts ne servent pas seulement à sauver la planète.

Vos clients se mettent au vert, et vous ?

80 %

des consommateurs pensent qu'il est important que les restaurants et les bars adoptent des pratiques durables.¹

53 %

des consommateurs achètent en vrac pour limiter l'utilisation des emballages.¹

58 %

des consommateurs évitent les articles en plastique à usage unique (pailles, bouteilles d'eau, couverts en plastique).¹

74 %

des clients trouvent les couverts à usage unique inutiles pour les livraisons à domicile.¹



Dans l'air du temps : Yelp évalue l'empreinte environnementale des restaurants

En 2019, la plateforme Yelp a lancé une évaluation du caractère durable des restaurants, qui demande aux utilisateurs si les établissements ont mis en place des mesures écologiques, comme l'absence de pailles en plastique, d'ustensiles en plastique, d'emballages plastiques, l'offre de remises sur les gobelets réutilisables et de récipients compostables. La société prévoit de mettre ces informations à la disposition de ses clients dans un délai d'un an.

Comment mettre en œuvre les trois R ?

Découvrez sur les deux pages suivantes comment certaines entreprises (grandes et petites) s'engagent en faveur d'un avenir plus durable. Quelles sont celles qui vous inspirent ?

Réduire

Dans la restauration rapide, les déchets en papier et en plastique sont inévitables. Les serviettes de table, les pailles et les couverts en plastique sont souvent fournis ou pris par habitude plutôt que par réelle nécessité. Les restaurants ont désormais trouvé des solutions intelligentes pour contrôler leur utilisation et réduire les coûts inutiles ; ce qui est bon pour l'environnement et pour les finances de l'établissement.

Chaîne de pizzas tendance aux États-Unis, MOD Pizza prend très à cœur le développement

durable et recherche constamment des moyens de réduire ses déchets dans tous les domaines. Elle a notamment fait installer des distributeurs de serviettes feuille à feuille dans la salle de restauration, afin que les clients n'en prennent pas plus que nécessaire.

À Singapour, 4FINGERS a mis des affiches sur ses distributeurs de paille pour encourager les clients à limiter leur utilisation.²





Réutiliser

Dans une société du jetable, peu d'articles à usage unique sont recyclés, ce qui entraîne beaucoup de déchets. De nombreux restaurants ont néanmoins trouvé le moyen d'inciter leurs clients à opter pour des alternatives réutilisables.

La société américaine Just Salad a mis en place un programme de bols réutilisables dans le cadre duquel les clients achetant un bol réutilisable d'une valeur d'un dollar profitent de garnitures gratuites à chaque visite. Ce programme connaît jusqu'ici un véritable succès : près de 25 % des clients y participent ; l'objectif 2019 étant d'économiser 45 tonnes de plastique.

Huskee Swap est une initiative australienne proposant des tasses à café réutilisables que les clients peuvent acheter entre 16 et 20 dollars pièce dans les cafés participants. Le client peut ensuite apporter sa tasse dans n'importe quel autre café participant, qui la lui échangera contre une tasse neuve remplie de la boisson de son choix.

Recycler

Allonger la durée de vie d'un produit par son recyclage est probablement la plus vieille astuce qui existe. Aujourd'hui, les restaurants intègrent le recyclage dans leur gestion des déchets, mais aussi en utilisant des emballages produits à partir de matériaux recyclés.

À Barcelone, le restaurant macrobiotique et végétalien 2Y utilise des plateaux et des couverts recyclés à base de fécule de maïs, ainsi que des plats à emporter dans des sacs recyclés et des boîtes conçues en pulpe de canne à sucre.

À Londres, dans le cadre d'un projet pilote la

chaîne de restauration rapide LEON, en association au groupe de recyclage Veolia, vise à installer un « distributeur automatique inversé » à la station King's Cross. Les usagers sont invités à recycler leurs bouteilles en plastique et canettes en aluminium lors de leurs déplacements. Pour chaque bouteille ou canette jetée, vous bénéficiez d'un bon de réduction de 10 % à valoir dans le restaurant LEON le plus proche.



Compte tenu du nombre de personnes que nous servons chaque jour, nous devons trouver un moyen de réduire la quantité de papier jeté inutilement.

Chris Roberts, directeur de la responsabilité citoyenne chez Sodexo Canada

Offrant leurs services à plus de 9 000 établissements en Amérique du Nord, Sodexo exploite sa taille et son envergure pour avoir un impact positif sur l'environnement. Sodexo a encouragé 82 % de ses sites à récupérer leur huile de cuisson usagée. À elle seule, cette initiative a permis d'amasser près de 291 000 litres d'huile de cuisson recyclée, qui a ensuite été transformée en biodiesel. D'autres initiatives de recyclage ont également été couronnées de succès :

- **95 % des sites recyclent le carton**
- **86 % des sites recyclent le papier**
- **81 % des sites recyclent l'aluminium** ³

Le plastique et le papier en quelques chiffres

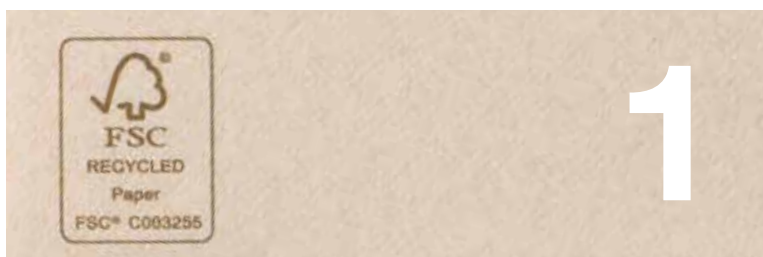
- **La Fondation Ellen MacArthur prévoit qu'il y aura plus de plastique que de poissons dans les océans en 2050.⁴**
- **89 % du plastique présent dans les océans sont des articles à usage unique comme les pailles, les sacs et les ustensiles jetables.⁵**
- **1/2 trillion de gobelets jetables sont fabriqués par an dans le monde, soit +70 gobelets/personne.⁶**
- **Rien qu'aux États-Unis, plus de 500 millions de pailles en plastique sont utilisées chaque jour. Mises bout à bout, cela représente 2,5 fois le tour de la Terre.⁷**



Cinq conseils pour améliorer le développement durable

Tout le monde peut trouver des moyens de réduire sa consommation de papier et d'emballage. De petits ajustements dans une routine quotidienne peuvent aider votre restaurant à devenir plus durable ; un emballage, un papier, une serviette à la fois.

Voici cinq conseils pour vous aider.



Optez pour des alternatives durables

Passez aux emballages et aux articles en papier disposant d'un écolabel ou d'une certification, et investissez dans des produits qui génèrent moins de déchets.



Investissez dans le recyclage

Installez des postes de recyclage pour faciliter le recyclage, tant pour le personnel que pour les clients.



Bannissez progressivement l'usage unique

Listez les articles à usage unique qui peuvent être retirés progressivement (pailles, gobelets en carton) et incitez les clients à apporter leurs propres ustensiles en leur offrant des réductions.



Formez votre personnel aux pratiques durables

Formez vos collaborateurs sur l'importance des pratiques durables et intégrez-les dans un changement positif.



Réduisez le gaspillage

Des solutions uniques permettent de réduire l'utilisation de papier et de serviettes de table chez le personnel et les clients, tout en économisant de l'argent et en préservant la planète.

Faites en plus avec moins

Les solutions intelligentes Tork

vous aident à devenir plus durable

**Réduit la
consommation**

**Réduit
l'empreinte
carbone**

**Réduit les
déchets**

Tork Xpressnap®

est un système de distribution feuille à feuille de serviettes de table, idéal pour les restaurants proposant un service limité.

Réduction de
la consommation
d'au moins

25 %⁸

Tork PaperCircle®

est un service de recyclage unique au monde qui permet de réduire l'empreinte écologique des essuie-mains en papier.
(dans certains pays européens)

Réduction de
l'empreinte
carbone de

40 %⁹

Réduction
des déchets de

20 %⁹

Tork Reflex™

est la solution d'essuyage des mains/surfaces idéale pour les environnements professionnels. La distribution feuille à feuille permet de contrôler la consommation de papier. Disponible uniquement en Europe

Réduit de la
consommation
de **37 %¹⁰**

Tork sans mandrin

Moins de déchets, plus de papier. Ce papier toilette compact dure jusqu'à cinq fois plus longtemps que les rouleaux traditionnels.

Réduction de
l'empreinte
carbone de

11 %¹¹

Réduction des
déchets de

88 %¹²

Tork s'engage à créer une vie plus durable en dehors de la maison. Nous vous aidons à fournir des solutions durables pour vos opérations commerciales, répondant aux besoins et demandes des clients et des consommateurs.
En savoir plus sur : www.tork.fr/sustainability.





Think ahead.

Sources

1. JWT – The New Sustainability: Regeneration, 2018 (consommateurs du Royaume-Uni, des États-Unis, d’Australie et de Chine)
2. En savoir plus sur : <https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190>
3. <https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill>
4. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
5. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench>
6. <https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/>
7. <https://www.strawlessnewport.org/>
8. Par rapport aux distributeurs de serviettes traditionnels.
9. Résultats d’une analyse du cycle de vie (ACV) menée par Essity Tork et contrôlée par l’Institut suédois IVL de recherche environnementale (2017), tenant compte des processus évités.
10. Par rapport au système à dévidage central Tork.
11. UE uniquement. Selon une analyse du cycle de vie (ACV) comparant le papier toilette rouleau mid-size sans mandrin Tork au papier toilette rouleau traditionnel, le premier permet de réduire l’empreinte carbone de 11 % sur l’ensemble du cycle de vie du produit.
12. Comparaison de la quantité moyenne de déchets résultant des rouleaux de papier toilette Tork sans mandrin par rapport aux rouleaux de papier traditionnels dans un immeuble de bureaux de 1 300 employés.



Think ahead.

www.tork.fr

