

Repas chauds : TCO Service

Ce service de restauration d'entreprise durable repose sur 4 piliers:

Le pilier santé: des repas équilibrés préparés selon les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et confectionnés avec des produits sains issus de filières de qualité différenciée dont le Bio. Un programme d'éducation au goût est également proposé afin de favoriser l'appréciation de la diversité alimentaire au menu, base de l'alimentation équilibrée.

Le pilier environnement: le choix de produits sélectionnés dans le cadre d'achats écoresponsables et d'une matière première de qualité ayant un impact réduit sur l'environnement. Une politique d'achats reposant sur des critères de provenance des aliments, aux modes de productions agricoles, à la saison, au conditionnement et au niveau de la transformation.

Le pilier social: le choix de collaborateurs dont le rôle est avant tout de cuisiner les produits et de les mettre en valeur auprès des enfants. Le suivi rigoureux et régulier des équipes sur le terrain. Au niveau des achats, le choix de denrées issues du commerce équitable.

Le pilier sécurité: la sécurité alimentaire comme pilier fondamental de la manipulation de denrées alimentaires. Un système de gestion de la qualité en accord avec la réglementation et qui met au premier plan la sécurité via des procédures d'auto-contrôle validées par l'AFSCA.