

L'unité de durabilité de l'EPFL et le service de restauration et commerces ont soutenu la certification du restaurant Takinoa

car les engagements de Takinoa s'inscrivent dans la stratégie de durabilité que l'EPFL souhaite développer pour la restauration sur le campus.

Comme engagement d'une politique de durabilité, nous avons mis en place un système de gestion de la durabilité à travers **le programme de certification EcoCook®.**

EcoCook® nous permet de garantir nos pratiques d'excellence et durables à nos clients, ainsi que de nous investir dans une politique d'amélioration continue.



La mission d'EcoCook® est de réduire les impacts environnementaux du secteur de la restauration et de reconnaître les bonnes pratiques des restaurants durables.

NOS ENGAGEMENTS SUR LE LONG TERME :

Le Klee By Takinoa au Rolex Learning Center de l'EPFL est certifié EcoCook® Restaurant Durable niveau 4, le plus haut niveau de certification.

Nous veillons à offrir des produits de première qualité et réduire notre empreinte écologique.



85% de nos achats alimentaires sont des fruits et légumes.



Tous nos produits de nettoyage sont biodégradables et écologiques.



88% de nos fruits et légumes sont de saison.



Nos déchets organiques sont valorisés pour la production de biogaz.



85% de nos céréales et graines sont BIO.



85% de nos emballages sont réutilisables et les 15 % restants sont Biodégradables.



100% de nos viandes sont suisses.



90% de nos produits laitiers sont suisses.



RÉDUIRE DAVANTAGE :

nos consommations d'eau et d'énergie et nos quantités de déchets générés.



REEMPLACER TOUS NOS EMBALLAGES À USAGE UNIQUE

En un an nous avons supprimé tous nos emballages en rPET et remplacé les dosettes par des saucières, sucriers, salières et poivriers.



FORMER NOS COLLABORATEURS

aux bonnes pratiques durables.

