

NOTICE EXPLICATIVE

UNE OFFRE VERTUEUSE...

L'ESAT La Roue vous propose une nouvelle offre de plateaux-repas :

- 100% fait maison
- Zéro déchet ! Grâce aux contenants 100% réutilisables
- Des menus renouvelés tous les 2 mois pour être plus respectueux des produits de saison
- En livraison directe depuis l'ESAT dans des caisses isothermes pour garantir la chaîne du froid
- Dans des contenants micro-ondables

...QUI VOUS ENGAGE

Ces contenants 100% réutilisables étudiés et choisis par nos équipes sont très beaux et pratiques, nous en avons bien conscience...

Nous avons besoin qu'ils nous soient tous restitués dans leur intégralité à l'issue de votre repas, pour la bonne marche de notre activité traiteur.

L'ESAT La Roue se charge de la collecte des contenants, accessoires et norvegiennes à J+1 du repas, ou le même jour le vendredi.

Un inventaire sera mené au moment de la récupération.



LES ATELIERS GOURMANDS

POUR UN DÉJEUNER ENCORE PLUS RESPONSABLE

La démarche que nous mettons en place nécessite que vous nous aidiez à récolter tous les contenants pour qu'ils puissent être lavés et réutilisés pour des commandes ultérieures.

Nous vous invitons à :

- remonter les plateaux-repas avec les couverts à l'intérieur
- vous assurer qu'il ne manque aucun élément,
- les ranger dans les caissons isothermes
- ajouter les bouteilles, et les verres

Nous viendrons les récupérer demain (ou le jour-J le vendredi), pour les laver et les réutiliser.

Chaque élément manquant sera refacturé comme suit :

- SET COMPLET : 63 € HT
- 1 boîte + couvercle : 12 € HT
- 1 couvercle : 4 € HT
- 1 boîte seule : 9 € HT
- Petites boîtes intérieurs MB EXTRA : 7.20 € HT
- Set de 3 couverts : 11 € HT
- 1 couvert : 3.70 € HT
- Elastique : 2 € HT
- Bouteille : 6€ HT
- Verre : 1€ HT