

Le label Good Food Resto c'est...

Partout à Bruxelles

des restaurateurs s'engagent à proposer une alimentation locale et de saison, mettre du veggie au menu ou encore réduire le gaspillage alimentaire.



GoodFood
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
.brussels

Plusieurs critères

- un label indépendant
- un label 100% gratuit
- un gage de confiance pour les clients
- un réseau de restaurants motivés



Les critères du label permettent de s'engager progressivement dans la démarche afin d'obtenir 1, 2 ou 3 toques

A votre disposition gratuitement ...



Conseils

d'un bureau d'étude en développement durable.



Accompagnement technique

pour réduire le gaspillage alimentaire, cuisiner veggie, s'adapter aux saisons, ...



Helpdesk

pour répondre à toutes vos questions :
restogoodfood@environnement.brussels
02.775.76.22



Outils pratiques

guide de recettes, références de fournisseurs, infos pour la certification bio, ...



Mise en réseau

des événements de networking thématique, la guilde des restos Good Food (groupe Facebook fermé).



Promotion

- dans le **bottin Good Food** sur www.goodfood.brussels/resto
- via diverses **campagnes de communication** online et offline



Demandez votre label

et rejoignez la communauté des restaurants Good Food !

Pour plus d'informations, contactez-nous :

restogoodfood@environnement.brussels
www.environnement.brussels/goodfoodresto