

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

Au fil des années, les entreprises aujourd'hui regroupées sous la marque Valérie Pons, développent toujours un peu plus leur responsabilité sociale et environnementale :

Socialement, tout a été fait pour parvenir à un management épanouissant pour chaque membre de l'équipe et pour créer ou soutenir localement des actions solidaires.

En matière environnementale :

- choix de **véhicules** électriques : Triportraiteur pour la livraison en ville et petite Peugeot ION pour les déplacements,
- grande attention portée aux modes de **production** de ce qui compose les assiettes, à la saisonnalité, à la proximité,
- moins d'intermédiaire pour une meilleure **rémunération** des producteurs que nous mettons régulièrement en avant dans notre communication,
- élaboration de menus **éco-responsables** en lien direct avec les approvisionnements, et de plats végétariens en regard de **l'impact carbone** des produits d'origine animale
- limitation du **gaspillage** alimentaire par une gestion raisonnée des achats et une nouvelle créativité pour élaborer les assiettes,

Il devient essentiel aujourd'hui d'intervenir sur le poste le plus générateur de **déchet** : les emballages pour les plats à emporter et les plateaux-repas

Adieu le recyclage. Bienvenue au réemploi

L'idée est simple :

- Vos repas, chauds ou froids, EN 4 FORMULES
- Formule « gourmande du jour » : 19€50 (nos suggestions chaque semaine)
- Formule « la toquée du terroir » : 25€ (composition produits du terroir) dans des contenants en verre avec de vrais couverts, et accompagnés d'une fiche de livraison pour la gestion des retours ou des manquants
- Les 2 formules « Prestiges » à 38€ et 55€ composition sur mesure PACKS « PRESTIGE »

Un délai de 48h vous est laissé pour le retour des manquants
Le coût des contenants perdus sont indiqués sur la fiche de livraison

Vous tenez à contribuer à faire changer les choses à votre niveau et votre mesure ?

Nous vous donnons ce pouvoir dès aujourd'hui à condition que soient respectées les règles de base de l'hygiène et de la propreté :

NOUS : nous vous livrons les plats cuisinés, contenants et couverts, leurs emballages dédiés

VOUS : vous vous régalez, puis, après avoir déposé tout ce qui est à jeter (restes de plats, serviettes en papier...)

- vous rangez les contenants comme ils vous ont été livrés afin que nous puissions inventorier tout ce que nous devons récupérer,
- nous vous signons la fiche de retour ou la liste de ce qui manque et sera facturé si non rendu dans les 48h

Merci d'avancer avec nous sur ce chemin vertueux pour l'avenir de tous.