

TRAVAUX PRATIQUES : ÉLABORATION D'UNE CHARTE D'ACCUEIL

A partir des exemples ci-dessous et de vos connaissances, nous allons réaliser une charte d'accueil pour le Nanthé

Restopolis
Chartre d'accueil

Faites le plein de bonne humeur!

Bienvenue!
Ici, nous nous engageons à vous

- 1 Accueillir**
dans un cadre propre et agréable
- 2 Recevoir**
avec aimabilité et courtoisie
- 3 Écouter**
et à gérer vos doléances
- 4 Proposer**
des plats et des produits de qualité
- 5 Satisfaire**
par un service professionnel

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

www.restopolis.lu

CHARTRE QUALITÉ
MIGA

- Agriculteurs Lyonnais**
Pain produit par «Les Robins des champs», filière courte unique en France, réunissant 6 agriculteurs, 1 moulinier & 1 boulanger
- Commerce équitable**
Nos thés & cafés sont issus du commerce équitable : qualité, équité, respect de l'homme et de son environnement
- Réduction énergétique**
Éclairage led, gestion au matériel d'exploitation optimisée
- Recettes maison**
Nos sandwiches, salades, desserts et boissons sont quotidiennement préparés au sein de nos restaurants
- Réduction des déchets**
Pain transformé en croûtons & chapelure, emballages jetables limités & recyclables
- Recyclage**
Nous trions le verre et le carton
- Agriculture biologique**
Nos thés & cafés sont issus de l'agriculture biologique : produits sans recours aux engrais, ni pesticides de synthèse
- Produits & fournisseurs locaux**
Nous privilégions les circuits courts en travaillant avec des acteurs locaux : pain de notre boulanger, whoopies d'Anis cookie & Cie et bien d'autres...
- 1 miga, 1 sourire**
La Miga family est heureuse de vous recevoir !

En partenariat avec : **Malongo**, **Le Pain des Champs**, **Le Moulin de la Chapelle**

L'engagement
D'UN RESTAURANT NATURE

1. Cuisiner exclusivement avec des produits naturels.
2. Utiliser des produits frais, de saison et de qualité.
3. Optimiser l'utilisation du plastique et du papier.
4. Utiliser du papier recyclé ou labellisé.
5. Avoir une démarche déco-conception dès la construction des magasins.
6. Trier ses déchets.
7. Rationaliser la consommation énergétique.
8. Respecter la Terre et l'Homme.

M
restaurant nature

Bienvenue!
Ici, je m'engage :

- 1 Accueillir**
dans un commerce propre et agréable
- 2 Respecter**
les jours / horaires d'ouverture
- 3 Recevoir**
avec amabilité et courtoisie
- 4 Ecouter**
et conseiller pertinemment
- 5 Accepter**
et gérer les réclamations

Faites le plein de bonne humeur!

CLUB QUALITÉ ACCUEIL
Le commerce de proximité s'engage!

commerce labellisé