

LES ENGAGEMENTS RSE DE Boncolac Food Service

Depuis l'apparition de la Loi Pacte en mai 2019, de nouvelles dispositions sont entrées en vigueur afin de renforcer la Responsabilité Sociétale des Entreprises au sein des entreprises et notamment dans le secteur de la restauration (collective, à table, rapide...). En tant que partenaire des professionnels de la restauration, Boncolac Food Service met en œuvre diverses actions ayant pour objectifs d'améliorer la RSE de son entreprise et ainsi répondre aux nouvelles attentes de vos convives.

Ces nouveaux enjeux sociétaux amènent aux traiteurs l'obligation de relever de nouveaux défis, et ainsi, de proposer une offre éthique avec une vraie politique RSE. Pour ce faire, Boncolac Food Service accompagne les professionnels, de toutes les restaurations (rapide, collective, à table) avec des solutions produits adaptées ainsi qu'une démarche favorable à l'environnement, le territoire et la santé des Hommes. Boncolac Food Service annonce son engagement en faveur d'une restauration responsable.

Retrouvez toute la richesse et la qualité
des produits de Boncolac Food Service :

<https://bit.ly/47ysffA>

#snacking **#pâtisserie**
#rse **#innovations** **#foodservice**

Boncolac Food Service s'engage...

Les consommateurs d'aujourd'hui et de demain considèrent que la transparence alimentaire est primordiale. Afin de permettre à vos clients de répondre aux enjeux du mieux-manger, Boncolac Food Service met en œuvre toute **sa passion, son expertise et son savoir-faire au service du goût**, pour vous proposer des **produits conçus à partir d'ingrédients durables et de filières responsables**.

Les produits Boncolac Food Service détiennent une fabrication française, et ce, avec un approvisionnement responsable des ingrédients :

- Farine de blé française sur l'ensemble des Gammes Pâtisseries et Traiteur
- Sucre semoule origine France
- Œufs issus de poules élevées en plein air ou œufs ponte au sol
- Engagement dans la démarche de certification RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

Pour répondre aux attentes du "manger mieux", Boncolac Food Service offre des produits aux **listes d'ingrédients courtes, sans arômes et colorants 100% naturels et avec une limitation du nombre d'additifs**.

Pâtisseries Sans Huile de Palme

Partenaire des professionnels de la restauration collective, Boncolac Food Service propose des solutions en accord avec les exigences des collectivités, et ce, en développant une **Gamme de Produits Sans Huile de Palme**. Découvrez nos deux recettes de tartes **prédécoupées en 12 parts**, permettant une **maîtrise parfaite des coûts par portion** :

- **La Tarte Chocolat Sans Huile de Palme** : composée d'une pâte sablée garnie d'un délicieux glaçage au chocolat noir.
• **La Tarte Noix de Coco Sans Huile de Palme** : composée d'une pâte sablée garnie d'un appareil à la noix de coco, et ment décorée de noix de coco râpée.



Tarte au chocolat



Tarte à la noix de coco

8 UV

750 g PD x 12 parts

DLUO : 24 mois

Adaptées à la liaison froide, ces tartes prédécoupées sans huile de palme répondent aux critères nutritionnels définis dans le GEMRCN et s'adaptent parfaitement à la restauration collective scolaire et d'entreprise.



Gourmandise et RSE : un mélange innovant et savoureux

Boncolac Food Service met l'accent sur ses engagements en créant des recettes basées sur une réelle politique RSE. Partenaire expérimenté des professionnels de la restauration, Boncolac prend soin de développer des produits respectueux de l'environnement visant à sensibiliser vos convives à l'importance d'une alimentation durable.

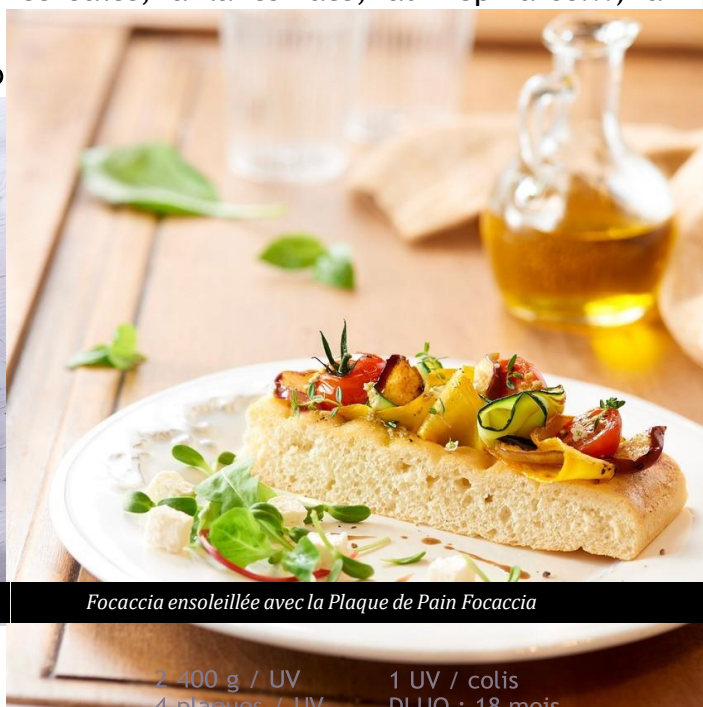
Découvrez des recettes innovantes et durables avec les **bases créatives Boncolac Food Service** :

- **Les Plaques de pain de mie** : cette gamme de produits est la base idéale de votre créativité et un incontournable de vos créations traiteurs sucrées et salées. Au format 300x400 mm, ces Plaques de Pain de mie sans croûtes permettent de minimiser les pertes pour un rendement optimal et offrent une découpe facile au gré des envies. Plusieurs recettes sont disponibles (aux céréales, à la tomate, aux épinards...) afin de varier vos réalisations et ainsi surprendre
- **Les Plaques de gaufre** : savoureuse, cro



Plaquette de gaufre

3 300 g / UV 3 UV / colis
1 plaque : 1 100 g DLUO : 12 mois



Focaccia ensoleillée avec la Plaque de Pain Focaccia

2 400 g / UV 1 UV / colis
4 plaques / UV DLUO : 18 mois

En tant que partenaire des professionnels de la restauration, Boncolac Food Service contribue à l'objectif français d'atteindre - 50% de gaspillage alimentaire d'ici 2030 et ce par de multiples leviers :

- **Sensibiliser pour éviter** : informer régulièrement, ses collaborateurs sur le top 5 des quantités de déchets générés, les process et les nouvelles technologies optimisées.
- **Réutiliser pour l'alimentation humaine** : distribution aux banques alimentaires telles que Les Restos du Cœur et Action contre la faim.
- **Valoriser en alimentation animale ou produire de l'énergie** : 1 800T/an valorisées en alimentation animale (déchets pommes et croûtes de pain) et 800T/an valorisées en compost ou énergie.