



FOOD SERVICE

## **Boncolac Food Service au Salon Restau'Co 2023**

Depuis plus de 65 ans, Boncolac travaille aux côtés des professionnels de la restauration, des traiteurs et organisateurs de réception pour leur proposer une large gamme de produits surgelés innovants en pâtisserie et traiteur. En lien avec les enjeux de la restauration collective, Boncolac Food Service présente ses dernières innovations lors du salon Restau'Co à Paris, le 21 juin 2023 :

**Hall 5.1 - Stand B03**

# SALON RESTAU'CO 2023

## Les nouveautés Boncolac idéales pour la restauration collective

A travers cette nouvelle présence au salon Restau'Co, qui depuis 50 ans, **valorise les métiers de la restauration collective**, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation, Boncolac Food Service vous fait découvrir ses incontournables, pensés et fabriqués en accord avec les engagements de la marque.

## Nos engagements

Depuis 2018, Boncolac Food Service renforce ses nombreux engagements, autour de trois piliers majeurs de la marque que sont la **production française**, la démarche d'approvisionnement responsable et les engagements "Manger-Mieux", en proposant des produits répondant aux enjeux des collectivités :

- **La maîtrise des coûts** : nos produits sont proposés en format individuel ou prédécoupés, afin de permettre un rendement optimal, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, en décongelant uniquement les parts dont les professionnels ont besoin.
- **Des produits adaptés à la liaison froide** : nous appliquons une méthode de conservation qui consiste à abaisser rapidement la température immédiatement après la fabrication des produits. Ce procédé de conservation très encadré obéit à une réglementation précise et entre dans le cadre du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, HACCP\*.
- **Respecter la Loi Egalim du 1er janvier 2022** : ces mesures ont vocation à développer une alimentation plus durable en restauration scolaire et plus largement dans tous les lieux de restauration collective publique et privée. Les produits Boncolac sont donc réalisés afin de tendre vers une alimentation plus qualitative et durable dans l'ensemble des restaurants collectifs, de sensibiliser tous les secteurs concernés à cette question et de travailler sur l'ensemble des mesures de cette loi, notamment avec la gamme de desserts BIO.
- **Se conformer au GEM-RCN\*\*** : afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats en restauration collective, le GEM-RCN a élaboré une recommandation en nutrition. Nos produits respectent les fondements des six fiches thématiques, mises à disposition des professionnels de la restauration collective. Découvrez notre nouvelle gamme de desserts sans huile de palme.

**Rendez-vous Hall 5.1 - Stand B03**

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

\*\*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)

Découvrez les innovations présentées au salon