

HAZELLE LANCE LA FRESQUE DE LA RESTAURATION :

**UN OUTIL COLLECTIF POUR UNE RESTAURATION DURABLE,
SOUTENU PAR ANDROS FOOD SERVICE, ELECTROLUX PROFESSIONAL,
GREEN CARE PROFESSIONAL, GROUPE BERTRAND, METRO ET UPLOOP.**



**« Quand la restauration s'engage
en faveur d'un modèle d'alimentation plus durable pour tous »**

Un outil pour une mobilisation collective

Hazelle, sous l'impulsion de sa fondatrice Anne-Sophie Batani, présente la Fresque de la Restauration, **un outil collectif et transformateur conçu pour aider la filière restauration à relever les défis environnementaux et sociétaux actuels.**

La Fresque de la Restauration est une expérience collaborative et transformatrice pour mieux comprendre pourquoi et comment la restauration peut agir pour contribuer à faire émerger un modèle alimentaire durable.

Une initiative conçue pour engager tous les acteurs du secteur, qu'ils soient fournisseurs, grossistes-distributeurs, restaurateurs, chefs ou écoles.

Un projet soutenu par des acteurs majeurs de la filière restauration, présenté pour la 1^{ère} fois lors de la 22^{ème} édition du SIRHA.

« La Fresque de la Restauration est avant tout une aventure collective, dont l'intention est de dépasser les clivages pour agir ensemble », explique Anne-Sophie Batani. « Pour preuve, les nombreux échanges avec des organisations professionnelles du secteur, mais aussi les partenaires engagés, qui partagent tous cette volonté d'aller plus loin que leurs démarches individuelles. »

Andros Food Service, Electrolux Professional, Green Care Professional, Groupe Bertrand, METRO, Upcoop : nos partenaires partagent la même vision : pour accélérer la transition de la filière, il faut accompagner la montée en compétences sur ces sujets, et engager toutes les parties prenantes dans ces changements.

C'est d'ailleurs sur le stand de METRO au cœur du Sirha que le projet de Fresque de la Restauration a été dévoilé pour la toute première fois le 24 janvier 2025 à 9h.

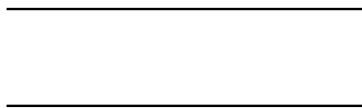
Ce lancement marque également le début de sa commercialisation, avec une disponibilité prévue pour le 2^{ème} trimestre 2025.

Cette implication de METRO illustre d'autant plus l'ambition commune de soutenir les professionnels dans leur transition vers des pratiques plus responsables, en mettant à leur disposition des outils concrets et innovants.

Concrètement, comment se présente La Fresque de la Restauration ?

À travers un atelier de 3h, les participants construisent en intelligence collective une représentation commune et visuelle des enjeux de la transition environnementale et sociétale de la restauration, pour ensuite se mettre en action en identifiant les grands défis à relever et les solutions possibles.

Les participants repartent éclairés, motivés et dotés d'une vision concrète du rôle qu'ils peuvent jouer et des actions à entreprendre.



À propos d'Hazelle

À la croisée d'un cabinet de conseil, d'une agence et d'un collectif, Hazelle est le partenaire de tous les acteurs qui veulent construire une Hôtellerie Restauration plus désirable, plus digitale et plus responsable.

Fondée par Anne-Sophie Batani, Hazelle combine le pouvoir d'action du facteur humain à des expertises pointues en stratégies marketing, digital et impact pour aider ces acteurs à rendre réelles leurs transformations.

Plus d'informations sur hazelle-conseil.fr.