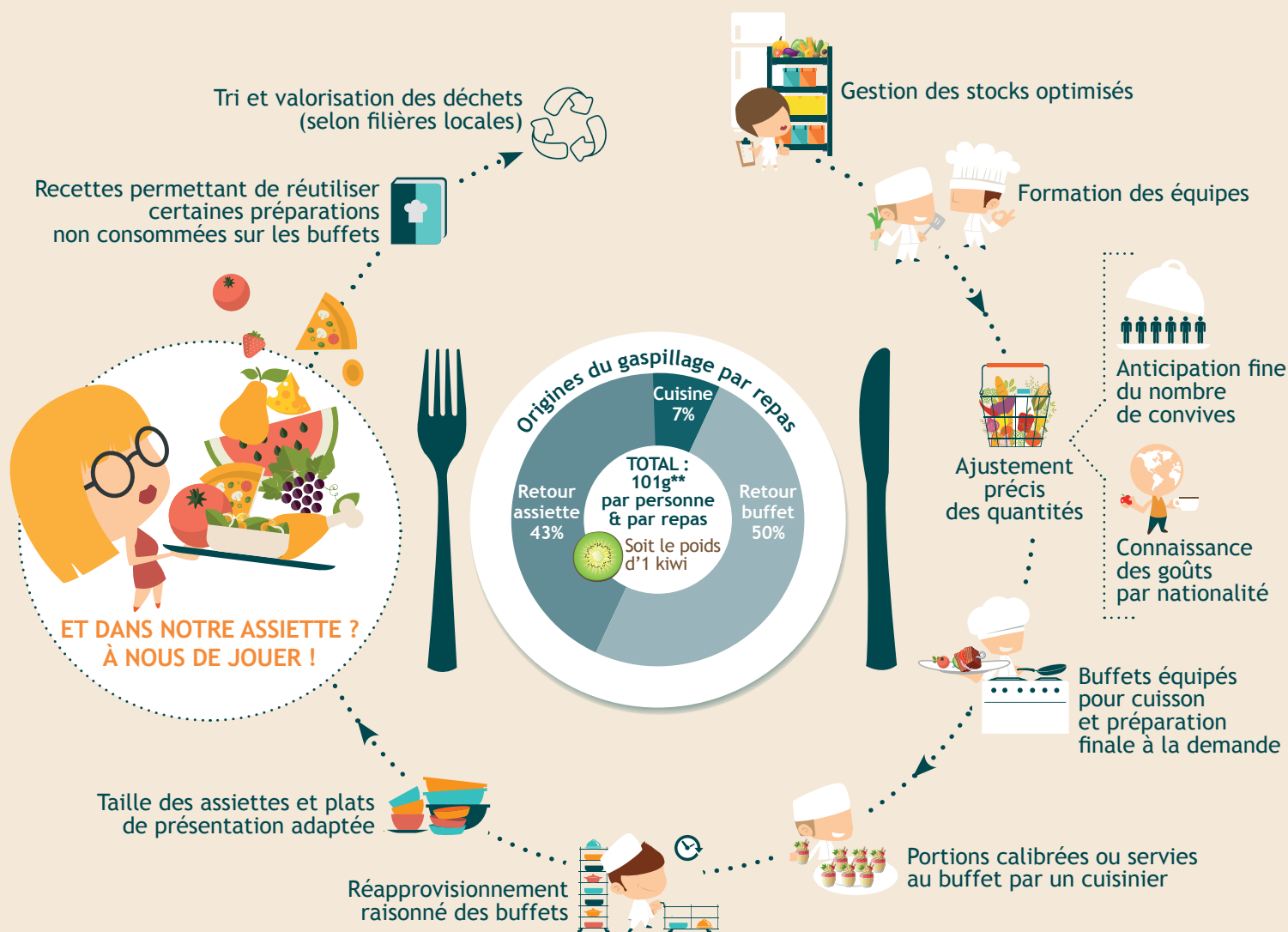




LE SAVIEZ-VOUS ?

Spécialiste des buffets depuis plus de 60 ans, le Club a toujours cherché à limiter la quantité d'aliments jetés. Le Club Med a ainsi acquis un savoir faire particulier pour vous présenter des buffets généreux, savoureux, mais aussi judicieux, et se place aujourd'hui parmi les modes de restauration les moins générateurs de déchets évitables*, tout en offrant une prestation réputée pour sa qualité et son choix.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : ENSEMBLE, FAISONS LE TOUR DES SOLUTIONS...



* Étude du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire - 2011

** Déchets évitables par repas et par personne, provenant des cuisines, buffets et assiettes - Études Inddigo et Club Med 2011-14 sur 12 Villages en Europe-Afrique



Pour en savoir plus :
www.clubmed-corporate.com

