

Mon Restau Responsable

Mon Restau Responsable 2022-2024



1. Optimiser la consommation de l'eau
2. Optimiser la consommation de nos ressources énergétiques



une gestion responsable des ressources

100% RIL
Tendances & Traditions

le bien-être du personnel





Mon Restau Responsable 2022-2024

1. Valoriser le travail et le pouvoir d'achat des salariés du RIL.
2. Appliquer la politique de communication définie dans le cadre du projet PNA.
3. Impliquer l'équipe dans la sélection des tenues professionnelles pour le futur restaurant.
4. Faire participer l'équipe aux réflexions concernant les plans et matériels du futur restaurant.






Mon Restau Responsable 2022-2024

1. Réduire nos pertes alimentaires 
2. Faire évoluer nos rencontres convives 




une assiette responsable

Mon Restau Responsable 2022-2024

1. Proposer de nouvelles offres et services pour le futur restaurant 
2. Sensibiliser le convive sur la qualité nutritionnelle des plats au RIL 
3. Optimiser les espaces et l'ergonomie du futur restaurant 

Mon Restau Responsable 2022-2024

1. Compléter notre engagement Mon Restau Responsable par l'acquisition du label Lyon Ville Equitable et Durable 
2. Répondre aux sollicitations dans le cadre du label Lyon Ville Equitable et Durable suite à son obtention



une démarche collective intégrée à son territoire

le bien-être des convives

