



[ÉDITION SPÉCIALE SIRHA] Le RDV pour une restauration responsable est pris!

Visuel indisponible

Le SIRHA, rendez-vous incontournable de la restauration, ouvre ses portes dans quelques jours. L'occasion de faire **le point sur l'évolution de la restauration** : *produits locaux, bio, gestion des déchets, hygiène responsable...*

Le secteur est en pleine mutation et il est parfois compliqué pour un restaurateur de s'y retrouver :

Comment faire les bons choix de produits ?

Où faire nos achats ?

Comment différencier les produits respectueux de l'environnement des autres ?

Autant de questions auxquelles **Christophe Hay**, chef étoilé de La Maison d'à Côté, répondra lors de son témoignage pour une restauration responsable. Il vous exposera **ses solutions** et **les bonnes pratiques à mettre en place** dans votre restaurant pour cuisiner plus "green".

Un moment d'échanges privilégié, à ne pas manquer ! **Rendez-vous mardi 29/01, stand 6B77**