

8 engagements

«Pour garantir votre plaisir,
assurer votre sécurité et préserver l'environnement !»



1 La fraîcheur

Nous privilégions un approvisionnement décentralisé et recourons majoritairement à des produits frais, livrés quotidiennement dans votre restaurant.



6 Poisson labellisé

Nous servons majoritairement des produits de la mer qui bénéficient d'un label certifié, garantissant une pêche durable et soucieuse de l'environnement ; les poissons d'élevage en eau douce proviennent de la Suisse et de l'Union européenne.



2 Locavor

Nous collaborons avec des producteurs locaux dont les marchandises sont garantes de fraîcheur et de qualité ; nous choisissons les fournisseurs référencés avec lesquels nous souhaitons collaborer.



7 La traçabilité

Nous garantissons, en tout temps, la traçabilité des ingrédients utilisés pour confectionner chacun de vos repas.



3 Nos ambassadeurs

Nous veillons à payer le juste prix de nos denrées afin d'entretenir des relations pérennes, empreintes de confiance et de respect, avec tous nos fournisseurs. A ce titre, nous les considérons comme nos ambassadeurs et développons ainsi un partenariat basé sur le dialogue et l'échange d'expériences.



8 Sans OGM SVP !

Nous excluons catégoriquement les produits et aliments contenant des OGM ainsi que ceux dont les méthodes de production ou d'élevage ne sont pas conformes à nos engagements en termes de durabilité. Le service des achats d'Eldora veille ainsi à mettre régulièrement à jour la liste des produits que nous nous interdisons de servir. Pour tous nos approvisionnements, nous ne retenons que des filières respectueuses de l'environnement.



4 La saisonnalité

Nous utilisons prioritairement des produits de saison.



5 Viandes suisses

Nous recourons exclusivement à des producteurs et à des éleveurs suisses pour l'achat de nos viandes de bœuf, de veau et de porc. Il en est de même des volailles, à l'exception de certaines spécialités en provenance de la France.