

QU'EST-CE QUE LE LABEL RESTO GOOD FOOD ?

Le Label Good Food est destiné aux établissements HORECA de la Région bruxelloise. Il permet de valoriser les établissements qui proposent des menus faisant la part belle aux légumes et légumineuses, composés d'ingrédients frais, locaux, de saison, bio et issus de circuits courts.

POUR QUI?

Il est accessible à tous types de restaurants y compris les guinguettes, les food trucks, la restauration rapide, les traiteurs avec comptoir, etc. Seuls les traiteurs « évènement » et les restaurants de collectivités ne sont pas éligibles.

POURQUOI DEMANDER LE LABEL?

VOUS RÉPONDEZ À LA DEMANDE DE VOS CLIENTS

- Une consommation de produits locaux et de saison
- Un menu avec une offre végétarienne et qui fait la part belle aux légumes
- Des aliments produits dans le respect de l'environnement et des producteurs belges

VOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE D'UNE VISIBILITÉ

- · Mise en avant dans le bottin Good Food
- · Mise à disposition de matériel de promo
- Mise en avant via les canaux de communication de Bruxelles Environnement

VOUS ÊTES SOUTENU DANS L'ÉVOLUTION DE VOS PRATIQUES

- Des conseils sur mesure pour vous aider dans l'évolution de vos pratiques
- Un accès à des aides et informations : ateliers, formations, liste de fournisseurs et transformateurs,...

VOUS OBTENEZ DES AIDES ÉCONOMIQUES

Grâce au Label Good Food, votre entreprise est reconnue comme « exemplaire » par la Région et bénéficie, dès avril 2024, d'aides financières plus importantes (primes, prêt proxi, garanties...).



DÉCOUVREZ LES CRITÈRES ET LE FOMULAIRE DE DEMANDE D'ACCOMPAGNEMENT SUR:

GOODFOOD.BRUSSELS/LABELRESTO