



Dans ce numéro

- Protéger la planète en cuisinant, c'est possible !
- Journée mondiale de l'hygiène des mains
- La fête des fruits et légumes frais
- Wine Charity Event Metz 2017
- Opération alimentation vacances 2017
- Ça chauffe !

Protéger la planète en cuisinant, c'est possible !

Du 30 mai au 5 juin 2017 a eu lieu la Semaine Européenne du Développement Durable. L'objectif de cette semaine est de **promouvoir le développement durable et de sensibiliser à ses enjeux.**

GV RESTAURATION SERVICES s'est associé à cet événement en proposant à ses Clients un **menu végétarien ainsi que des outils de communication** (affiche, dépliant) pour expliquer les avantages que peut présenter la réduction de la consommation de viande.

Bien sûr, il est important dans ce cas de ne pas oublier de remplacer les protéines animales par des protéines d'une autre origine comme par exemple les protéines végétales (légumineuses, soja, quinoa...)

Semaine du Développement Durable

Du 29 mai au 4 juin 2017



Venez nous rencontrer !

- Salon AJI à Lyon le 12 octobre 2017
- Salon ANDICAT à la Rochelle du 21 au 23 novembre 2017

🍴 AU MENU 🍴

Tartine de fromage frais ail et fines herbes,
Moussaka végétarienne (*mozzarella, aubergine, pois chiche*) et semoule
Smoothie printanier (*rhubarbe, fraise, lait et menthe*)

Journée mondiale de l'hygiène des mains



Le 5 mai 2017 a eu lieu la journée de l'hygiène des mains, journée initialement dédiée au milieu médical. **Cependant, GV RESTAURATION SERVICES a souhaité profiter de cette occasion pour rappeler combien le lavage des mains est primordial pour protéger sa santé et celle des autres !**

Différentes affiches ont ainsi été créées afin de faire passer le message.

La fête des fruits et légumes frais



La Fête des fruits et légumes frais, dans la continuité de la Semaine Fraîch'attitude, est un événement dont l'objectif est de **faire découvrir ou redécouvrir ces produits à un large public, et plus particulièrement aux enfants et à leurs parents.**

C'est aussi l'occasion de **renouer avec la notion de saisonnalité** pour profiter des fruits et légumes frais tout au long de l'année !

Pour l'occasion, GV RESTAURATION SERVICES a concocté des menus mettant les fruits et légumes frais à l'honneur. Ainsi, toute la semaine, des recettes pleines de fraîcheur et d'originalité ont été proposées : cake à l'aubergine et au thym, gaspacho de betterave et pomme, tartare d'abricot au gorgonzola AOP...

MERCREDI

Gaspacho rouge

Tian de pommes de terre BIO, colin et persillade italienne

Yaourt nature



 *Fraîcheur de fraises*

Wine charity event Metz 2017

Le 9 mars 2017 a eu lieu la 3^{ème} édition de la soirée Wine Charity Event Metz.

Chaque année, l'association Wine Charity associée au Rotary Club Metz Sud organise la Wine Charity Event, **en faveur de l'amélioration et du bien-être des enfants hospitalisés.** Cette opération permet de récolter des fonds grâce à la vente de vins ou aux dons.

Cette année, l'objectif était d'équiper le centre d'enseignement aux secours d'urgences (CESU) du CHR Metz-Thionville d'un mannequin haute-fidélité pour optimiser la formation des urgentistes et de l'ensemble des professionnels concernés par la prise en charge de l'enfant en détresse vitale.

En tant que donateur, **GV RESTAURATION SERVICES a contribué à l'évènement. Et, c'est pari réussi ! Plus de 20 000 euros ont été récoltés permettant ainsi le financement d'un mannequin enfant de simulation de dernière génération.**



Opération Alimentation Vacances 2017

Elle se déroule cette année du 1^{er} juin au 15 septembre 2017 et permet de **renforcer les contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la restauration et des commerces alimentaires qui n'exercent leur activité qu'en période estivale et ceux qui connaissent une activité accrue durant l'été.**

La surveillance sera prioritairement concentrée sur les restaurants et commerces alimentaires soumis à un pic d'activité saisonnier (marchés, boucheries, traiteurs, poissonneries, ventes ambulantes, etc.). Les contrôles seront par ailleurs renforcés dans les centres aérés, les colonies de vacances et les camps sous toile.

Ça chauffe !

Les températures grimpent, nous en sommes tous ravis, mais les bactéries aussi !

Redoublez de vigilance quant au respect de la chaîne du froid afin d'éviter toute intoxication alimentaire.

Pensez à revoir le réglage de vos chambres froides et limiter les ouvertures de portes.

Lors de barbecue ou pique-nique : **évités les produits sensibles, équipez-vous de glaciaires avec blocs eutectiques** en nombre suffisant placés au moins 24h dans le congélateur. **Sortez les produits au fur et à mesure et jetez impérativement les restes de produits ayant séjourné à température ambiante.**



GV RESTAURATION SERVICES

*vous souhaite d'agréables
vacances d'été !*