

recyclé

La collecte de vos restes alimentaires

Acteurs concernés :

1 janvier 2024 : Dès 1kg de biodéchets

- Restaurateurs
- Hôtels
- Etablissements publics
- EHPAD
- Evènementiel
- Crèches
- Traiteurs
- Boulangeries
- Epiceries
- Fleuristes
- Bureaux d'entreprises
- ...

recycl^{re}

La collecte de vos restes alimentaires



Quels déchets ?

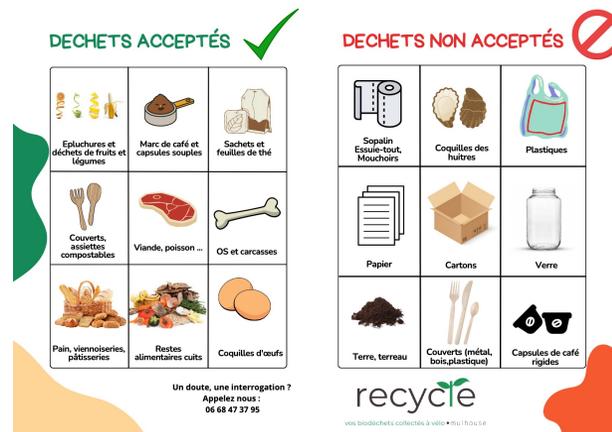
- Épluchures et déchets de fruits et légumes
- Marc de café avec le filtre en papier
- Sachets et feuilles de thé
- Fleurs fanées
- Emballages avec le label « OK Compost HOME »
- Coquilles d'œufs
- Pain
- Restes alimentaires cuits



Une solution simple



- Diagnostique de votre établissement
- Mise en place des contenants adaptés
 - 5L
 - 22L



- Formation des collaborateurs
- Affichages complémentaires

recycle

La collecte de vos restes alimentaires



- Vous triez vos biodéchets

Collecte 100% décarbonée

recyclé

La collecte de vos restes alimentaires



Vélo et remorque

Petit utilitaire électrique en autopartage

- Rotation des bioseaux
- Transport décarboné
- Valorisation des biodéchets en méthanisation
- Nettoyage des bioseaux

Rejoignez une communauté d'acteurs engagés

Pour votre établissement :

- 1 sticker vitrine engagement (à venir)
- 1 rapport d'impact chaque année
- Apparition sur notre site internet
- Communication sur nos réseaux



Un tarif transparent et adaptable :



- A partir de 35€HT / mois
- 1 collecte par semaine minimum
- Volume adaptable
- Sans engagement
- Facturation ajustée



Une démarche qui a du sens



Réduction de votre impact carbone



Une obligation légale



**Pour améliorer votre image et
communiquer dessus**

Ils nous font confiance



IL CORTILE



recyclé

La collecte de vos restes alimentaires

Téo Valero

Co-fondateur

06 68 47 37 95

teo@recycle-mulhouse.fr