



*Coduco, au coeur de vos projets alimentaires durables*



Offre de services

# Qui sommes-nous ?

## VOTRE PARTENAIRE AU SERVICE DE LA TRANSITION DURABLE

Chez CODUCO, nous sommes convaincus qu'une alimentation durable profite à tout le monde : aux entreprises, à leurs collaborateurs et à la planète. Forts d'une expertise solide en restauration collective, dans les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire, de valorisation et transformation d'invendus, nous accompagnons toutes les entreprises, qu'elles soient publiques ou privées, dans leur transition vers un modèle plus durable. Pour les entités publiques, nous proposons également des services spécifiques liés aux marchés publics.

Grâce à une approche sur mesure et des solutions concrètes, nos services Smart Food vous aident à transformer vos défis alimentaires en opportunités : réduire le gaspillage, optimiser la gestion des co-produits et adapter vos menus pour allier durabilité, santé et viabilité économique.

Plutôt besoin d'un coup de pouce pour vos achats ? BuySmart est là pour vous guider dans la définition et la mise en œuvre de stratégies d'achats responsables. Cliquez ici pour découvrir les services **BuySmart**.

## Nos points différenciateurs

 **Plus de 15 ans d'expertise** : des solutions testées et approuvées, issues d'une expérience reconnue.

 **Approche sur mesure** : tous nos services sont entièrement adaptés à vos besoins spécifiques.

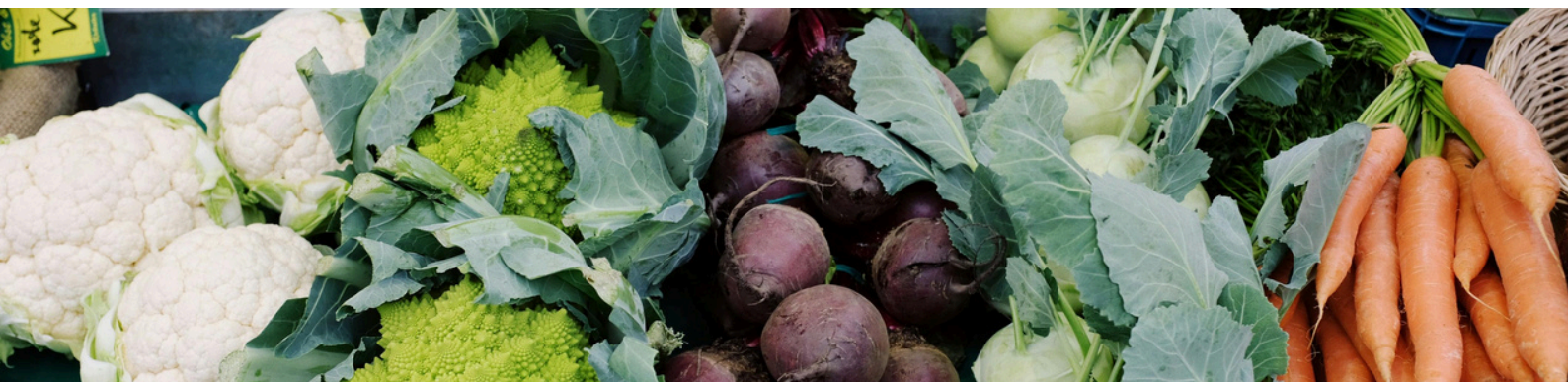
 **Impact mesurable** : des objectifs réalistes et des résultats concrets pour optimiser vos performances.

## Nos résultats Cas concrets

 **20 tonnes** de gaspillage alimentaire évitées pour un seul projet.

 **Plus de 50 cuisines** accompagnées dans la transition vers des pratiques durables.

 Participation au développement et contrôle du label **Cantine Good Food**.





# Nos services

DES SOLUTIONS CONCRÈTES POUR LES  
ACTEURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

## Boostez la durabilité et la performance de vos cantines



### Temoignage client

Coduco a aidé la ville d'Ath à rendre les repas scolaires plus durables en introduisant un repas végétarien par semaine et 77 % de légumes de saison. Les menus ont été adaptés avec l'équipe de cuisine pour allier faisabilité et plaisir des enfants".  
*La ville d'Ath, 2022*

**Nous vous aidons à optimiser votre cantine grâce à des menus plus durables.**

- Des menus repensés pour plus de durabilité et de santé.
- Formation du personnel sur l'adoption de pratiques durables.
- Évaluation et réduction du gaspillage alimentaire : analyse de vos pertes, mise en place d'outils de suivi et méthodologie de mesure.
- Optimisation des coûts alimentaires (foodcost).
- Audits et diagnostics : pour maximiser l'efficacité de vos cantines et garantir des fournisseurs alignés sur vos objectifs.

## Valorisez vos co-produits alimentaires pour un impact durable

**Faites de vos co-produits une ressource avec des solutions innovantes et sur mesure, adaptées à vos activités.**

- Analysez vos flux de co-produits alimentaires grâce à un audit complet et personnalisé.
- Découvrez des solutions de valorisation : conseils pratiques pour réduire, réutiliser et transformer vos déchets en opportunités.
- Développez de nouveaux produits en intégrant des prototypes et des modèles économiques adaptés à vos besoins.

## Témoignage client

“Grâce au partenariat entre la brasserie Cantillon et la société Coduco, 20 tonnes de fruits sont valorisées chaque année dans le co-produit 'Beer Jams'. La confiture à base de fruits infusés au lambic associe le savoir-faire des brasseries belges et l'inventivité dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.”

*Brasserie Cantillon, 2022*



# Passez à l'action dès aujourd'hui

Faites le choix d'un accompagnement sur mesure pour transformer vos pratiques alimentaires en solutions durables, rentables et impactantes.

Prenez contact avec nous dès maintenant !



Boyana Menu  
+32 476 88 45 80  
boyana@coduco.be  
www.coduco.be