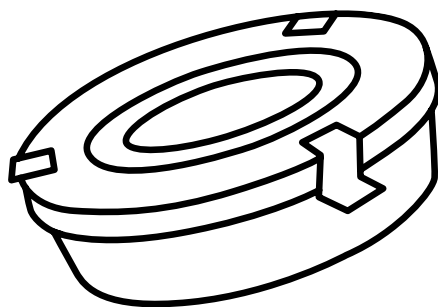


*“Comment
manger mieux,
payer moins
et réduire
les déchets.”*



TIFFIN

BIEN DANS MA VILLE
Bien dans mon assiette

*Tiffin, la boîte à repas
réutilisable pour l'Foreca !*

- > Un service inédit à Bruxelles
- > Les plats à emporter moins chers dans un contenant écologique et malin
- > Un volume de déchets réduits

Résumé en trois phrases,
tel est le projet Tiffin qui voit le jour
en ce début d'été à Bruxelles.

**8 restaurants sont déjà conquis.
D'autres pourraient suivre.**



TIFFIN

BIEN DANS MA VILLE
Bien dans mon assiette

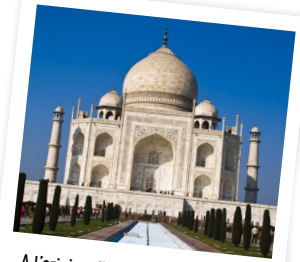
Le projet Tiffin

HISTORIQUE

Vous connaissez Villo, le service de vélos partagés à Bruxelles par plusieurs centaines de milliers d'utilisateurs ?

Tiffin est à l'Horeca ce que Villo est à la route :

un service partagé de boîte à repas écologique et saine !
Un service utile et surtout durable alors que le "take away" est en plein essor à Bruxelles et ailleurs.



A l'origine, "Tiffin" désigne en Inde un déjeuner, ou, de façon plus générale, n'importe quel repas léger.



Le projet Tiffin est né à Vancouver, à l'initiative d'un chef-coq, Hunter Moyes. En 2008, il souhaite réduire le volume de contenants jetables consommés dans son seul restaurant et veut ainsi rendre plus attractive la restauration saine à Vancouver. Le plat Tiffin voit le jour. Son idée originale fait rapidement son chemin et touche une vaste communauté de restaurateurs. Aujourd'hui 1200 boîtes à repas Tiffin circulent dans la seule ville de Vancouver ! Elles sont notamment utilisées par la chaîne de restaurants Noodle Box, l'équivalent d'Exki en Belgique.

En Belgique, le projet Tiffin est à la fois le résultat du travail de fin d'études en Gestion de Violaine Dupuis et l'œuvre de l'ASBL Groupe One, qui accompagne les entrepreneurs dans des modèles économiques plus durables. **Le projet a reçu le soutien de l'IBGE, l'Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement, et de la Fondation Roi Baudouin.**



Tiffin, la lunchbox en inox intelligente et écologique pour vos plats à emporter

MANGER MIEUX, PAYER MOINS ET RÉDUIRE LES DÉCHETS EN HUIT ÉTAPES

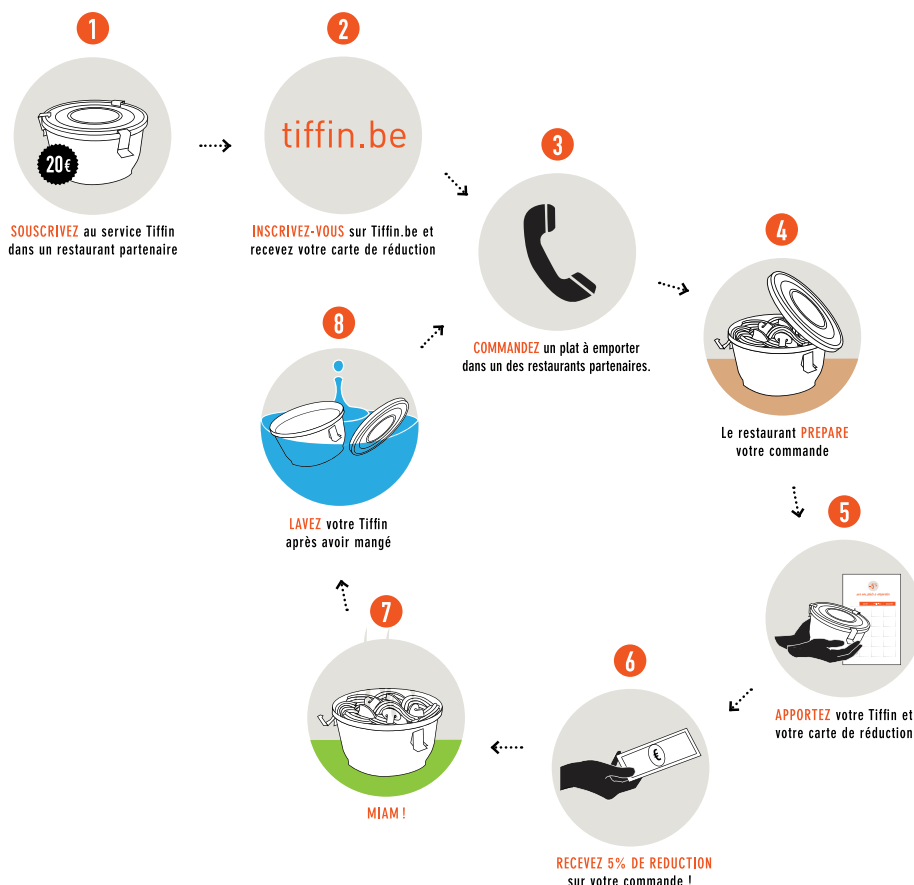
Tiffin ce n'est pas seulement une boîte, c'est un service inédit en Belgique de contenant réutilisable pour l'Horeca.

- > Vous n'avez jamais le temps de vous poser dans un restaurant mais la gourmandise est votre péché mignon ?
- > Vous avez fait le choix d'une alimentation durable, de saison, qui privilégie les produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, des circuits courtset du bio ?
- > Vous en avez assez des déchets d'emballage inutiles, des boites à repas en plastique et du BPA ?

Tiffin a tout pour vous séduire !

Concrètement

COMMENT ÇA MARCHE ?



Étape par étape

- 1** Vous souscrivez au service Tiffin dans un des restaurants partenaires du projet ou directement sur le site : coût 20€ (ou 25€ sur le site car la boîte vous sera envoyée par un relais Kiala). Ce prix inclut le plat Tiffin de votre choix (une assiette compartimentée ou un bol avec couvercle pour le potage et les salades fraîches) et une caution de 10€.
- 2** Inscrivez-vous sur le site **www.tiffin.be** pour recevoir la carte de réduction et la carte de caution.
- 3** **Commandez votre plat** chez le restaurateur partenaire: un petit coup de fil et c'est parti !
- 4** Le restaurant **prépare votre commande** dans le contenant Tiffin.
- 5** Vous apportez au restaurant votre plat Tiffin vide et votre carte de réduction.
- 6** Vous recevez immédiatement une réduction de 5% sur le prix du plat à emporter. Cette réduction est également durable dans le temps, et répétée à chaque commande !
- 7** **Dégustez.**
- 8** Lavez votre plat et **emportez-le lors de votre prochaine commande.**



En choisissant Tiffin,
non seulement l'utilisateur contribue
ainsi à réduire le volume de déchets
dans l'Horeca, mais il fait aussi
un cadeau à sa santé.

Les plats Tiffin sont faits d'acier inoxydable, le seul matériau qui préserve la chaleur du repas pendant au moins une heure et ne migre pas dans vos aliments, à la différence de l'aluminium par exemple, de la frigolite ou du plastique !

Le contenant a été choisi par les restaurateurs car il est hermétique, solide, pratique, durable et design.

Les restaurants

— PARTENAIRES —

Tiffin est actuellement proposée dans 8 restaurants de Bruxelles.

- 📍 **Greenz Biobar** : 84 rue de Nieuwenhove - 1180 Uccle
- 📍 **Kamilou** : 26 rue d'Edimbourg - 1050 Ixelles
- 📍 **La Tsampa** : 109 rue de Livourne - 1050 Ixelles
- 📍 **Les filles plaisirs culinaires** : 46 rue du Vieux Marché aux Grains - 1000 Bruxelles
- 📍 **O-Live** : 23 rue Xavier de Bue - 1180 Uccle
- 📍 **The Place to** : 16-18 place Colignon - 1030 Schaerbeek
- 📍 **Walkin' Thai** : 38 rue de Lesbroussart - 1050 Ixelles
- 📍 **Yeti Ixelles** : 133 rue du Viaduc - 1050 Ixelles



A chaque commande achetée, le client reçoit 5% de réduction. Après quelques mois d'utilisation régulière, grâce à ces réductions, il a donc récupéré le prix du service (10€) !

Enfin, s'il souhaite un jour arrêter le service Tiffin, il rend son plat dans un restaurant participant qui lui remettra sa caution initiale de 10€.

Témoignages

VINCENT ET CHARLOTTE, DU "GREENZ BIOBAR"

"Notre cuisine s'inscrit dans des rapports responsables : aliments de saison, préparations artisanales, produits sélectionnés et issus de l'agriculture bio... L'opportunité de proposer le service TIFFIN à nos clients complète notre offre et donne d'autant plus de crédit à notre mission. Les trois principaux avantages de Tiffin sont la réduction des déchets, mais aussi la responsabilisation du consommateur et du préparateur. Chez nous, le plat favori à emporter dans la lunchbox Tiffin serait un bon burger avec notre viande belge bio des Ardennes!"

LINE, "LES FILLES PLAISIRS SULINAIRES"

"Les Filles, ce sont des produits bio ou fermiers, frais, de saison, les plus locaux possibles, cuisinés dans la maison avec amour et gourmandise, mais également dans le respect de la terre et des hommes. Nous avons des partenariats avec des artisans Bruxellois, et procédons déjà aux livraisons en entreprise. Les plats Tiffin sont à la fois écologiques, économiques et esthétiques. Nous y logerons volontiers notre houmous aux amandes, caviar d'aubergine au sel fumé, taboulé de kamut au citron et pain de viande au parmesan, pesto de pistaches" ...

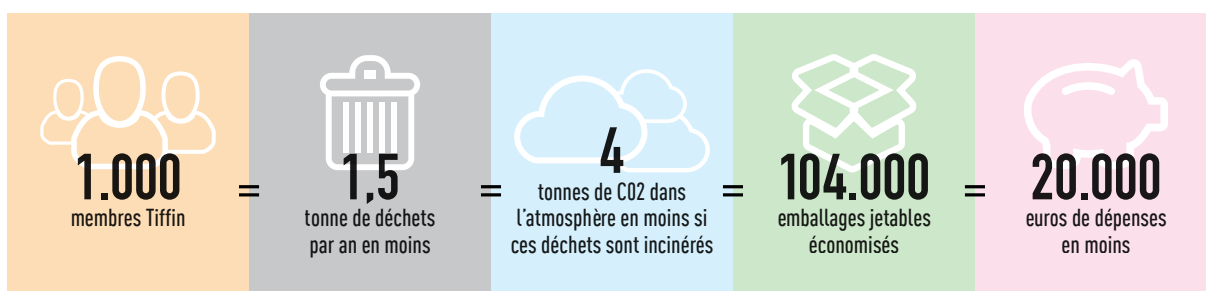
PASCALE, "THE PLACE TO"

"Nos diverses activités, aussi bien la restauration rapide, que le point de vente et la distribution, sont certifiées "bio" par Certisys. L'approche du projet Tiffin nous a donc immédiatement séduits, et tout particulièrement son aspect durabilité. Notre participation au projet Tiffin nous permet de limiter encore plus notre impact sur le volume des déchets".

Quelques tonnes DE DÉCHETS EN MOINS...

A Bruxelles, les restaurants produisent chaque année 32.000 tonnes de déchets, dont 1/3, soit plus de 10.000 tonnes sont imputables aux déchets d'emballage ! Ce volume est en augmentation constante car la restauration rapide "à emporter" est en hausse (taux de croissance de 5% à 7% par an depuis 10 ans)...

Le projet Tiffin a donc également pour objectif de créer une communauté urbaine de restaurateurs, d'entreprises et de consommateurs individuels désireux de bien manger tout en préservant l'environnement.

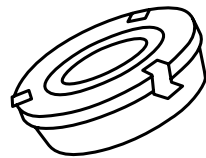


Et après ?

Tiffin est une initiative sans but lucratif. Après six mois de service, le projet Tiffin sera évalué puis présenté à des investisseurs désireux de soutenir des initiatives socialement innovantes.

Le but est :

- > d'agrandir la communauté des restaurateurs partenaires
- > d'élargir la clientèle aux entreprises
- > et de proposer rapidement la possibilité de passer commande en ligne.



TIFFIN

BIEN DANS MA VILLE
Bien dans mon assiette

WWW.TIFFIN.BE

Vous souhaitez en savoir plus ?

Vous souhaitez interviewer un restaurateur partenaire ?
Vous souhaitez tester le service ?

Contactez :

Violaine Dupuis - Tiffin	Arnaud Grégoire - Groupe One ASBL
GSM 0477 41 33 07	GSM 0478 95 90 65
violaine.dupuis@gmail.com	arnaud.gregoire@groupeone.be

A propos de Groupe One :

Groupe One ASBL est une ASBL spécialisée dans la sensibilisation, la formation et l'accompagnement à la création d'entreprises dans le respect du développement durable. Groupe One est opérateur du centre d'entreprises et guichet d'économie locale « Village Partenaire » à Saint Gilles. Groupe One Wallonie, en tant que SAACE, sensibilise, informe et accompagne les porteurs de projets dans son bureau de Braine-Le-Comte. Groupe One est aussi à l'origine de la conception et du développement de plusieurs formations et jeux spécifiques à la création d'entreprises et au développement durable. Enfin, Groupe One porte de nombreux projets innovants en matière de business vert (Aquaponie, agriculture urbaine, monnaie complémentaire,...).

Groupe One - Bâtiment Mundo B - rue d'Edimbourg, 26 - 1050 Bruxelles - www.groupeone.be

Ce projet a été réalisé avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin.

