

NOS actions écoresponsables pour vous aider à tenir un événement à tendance zéro déchet! Services de base offerts par l'Hôtel Château Laurier Québec	VOS actions écoresponsables pour réaliser un événement à tendance zéro déchet!
Avec notre service de banquets et traiteur, nous vous offrons de :	Pour l'organisation de votre événement, vous devez penser à :
<input type="checkbox"/> Minimiser et même retirer totalement l'utilisation d'aliments ou de boissons emballés en portions individuelles	<input type="checkbox"/> Privilégier les vidéoconférences ou le télétravail à l'occasion de la planification de vos événements
<input type="checkbox"/> Planifier vos besoins alimentaires et ne préparer que le nombre de portions suffisantes pour éviter le gaspillage	<input type="checkbox"/> Encourager l'utilisation du matériel informatique, mettre le tout en ligne et bien informer les participants
<input type="checkbox"/> Gérer efficacement vos surplus alimentaires, s'il y a lieu (banque alimentaire, compostage)	<input type="checkbox"/> Fournir des porte-noms réutilisables et les ramasser à la fin de votre événement
<input type="checkbox"/> Utiliser de la vaisselle réutilisable, des nappes et des serviettes de table lavables (pour les repas)	<input type="checkbox"/> Favoriser l'utilisation d'Internet et du courrier électronique pour publiciser vos événements plutôt que les envois papiers
<input type="checkbox"/> Remplacer les bâtonnets à café en plastique par des ustensiles réutilisables	<input type="checkbox"/> Imprimer le moins possible et, si nécessaire, sur du papier à fibres recyclées (non glacé) avec de l'encre végétale, recto-verso
<input type="checkbox"/> Privilégier les produits locaux disponibles et les aliments biologiques	<input type="checkbox"/> Utiliser des concepts « Penser vert », par exemple : billets d'autobus gratuits pour la semaine des inscriptions au colloque
<input type="checkbox"/> Servir le plus de produits équitables possible (café, thé)	<input type="checkbox"/> Location d'autobus ou de mini-fourgonnettes pour offrir un service de navette, si nécessaire
<input type="checkbox"/> Servir de l'eau du robinet plutôt que de l'eau embouteillée ou, si nécessaire, privilégier les grands formats plutôt que les bouteilles individuelles	<input type="checkbox"/> Ajouter des éléments à vos efforts de protection de l'environnement, comme : Adoptez un habitat
<input type="checkbox"/> Offrir un service de recyclage tri-source (verre, plastique et métal) et un système de compostage	
<input type="checkbox"/> Participer financièrement à la concrétisation d'un projet de conservation en faisant un don à la Fondation de la faune du Québec	

L'Hôtel Château Laurier Québec contribue aux succès d'événements écoresponsables dans ses murs!

Le colloque « Organiser un événement avec succès : les choix qui font la différence » a remporté le Vivat 2013, prix Loto-Québec pour les événements responsables, dans la catégorie Alimentation.

La démarche exemplaire de notre service de traiteur, le George V, qui a eu l'audace de s'engager dans l'identification des ingrédients, a permis de constater qu'une forte proportion des aliments provenait d'un rayon de 300 km. De plus, de très nombreux aliments sélectionnés pour le menu détenaient une certification biologique, de même qu'une certification de provenance locale (Aliments du Québec, Produits de Charlevoix, etc.). Ce menu soigneusement élaboré a permis de cumuler un nombre considérable de points selon la grille de certification du BNQ, tout en récoltant une note de satisfaction parfaite auprès des participants.

Les juges ont notamment souligné l'effort nécessaire pour en arriver à ce niveau d'excellence dans un événement dont l'écoresponsabilité n'est pas la vocation première, les efforts colossaux pour atteindre le niveau 4 de la norme BNQ 9700-253 et la démarche de conscientisation auprès d'autres organisateurs d'événements. Dans ce dossier l'Hôtel était partenaire d'un consortium d'experts locaux offrant des services aux organisateurs de congrès piloté par Agora Communication.