



ALIMENTATION ET BOISSONS ZÉRO DÉCHET

PRÉSENTATION



Shake Eat désire apporter une solution globale au travers d'outils concrets dans la lutte contre le gaspillage (non-) alimentaire.

Pour ce faire, l'équipe a développé une activité de traiteur "zéro déchet" pour des événements privés ou d'entreprises et est investie dans des ateliers d'animation liés à cette thématique. Shake Eat repose sur des valeurs telles que le respect de l'environnement, la qualité, la flexibilité et la transparence.



CHIFFRES-CLÉS

- Date de création : mai 2017
- Nombre de salariées : 2

CONTACT

- Fondatrices :
Aurélie Beya et Francine Beya
Adresse : Rue Gachard, 63
1050 Ixelles
- Contact : (+32) (0)473 793 451
- Site web :
www.shakeatbe.jimdo.com

Bénéfices sociaux et/ou environnementaux

- ✓ Projet anti-gaspi en alimentation « zéro-déchet »
- ✓ Utilisation des invendus et surplus dans une optique de revalorisation de la « trash food »