DSR - CHOLLET TRAITEUR VOUS PRÉSENTE SON

Menu dégustation RSE

SUGGESTION EN 7 SERVICES
À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

ENVIRONNEMENT

Sensibiliser aux éco gestes en menant des opérations de tri et de recyclage.
Utiliser des produits éco labélisés.
Renouvellement du parc auto régulier pour privilégier des véhicules produisant peu d'émissions polluantes.
Remplacement des éclairages par des LED avec détecteur de mouvement (extinction automatique) dans les zones de passage.
Récupération des eaux dures du lave vaisselle qui est équipé d'un osmoseur pour le nettoyage des véhicules.
Récupération de la chaleur émise par les moteurs des groupes frigorifiques pour chauffer l'eau.
Remplacement des gobelets plastiques par des gobelets réutilisables.
Suivi mensuel des consommations d'énergies (électricités, gaz, eau et carburant).
Limiter la fréquence des livraisons en fonction des capacités de stockage.

QUESTIONS RELATIVES AUX CONSOMMATEURS

Collecte et mesure de la satisfaction des clients (enquêtes, recueille des avis Google/Facebook).
Réalisation de ce menu RSE et communication aux clients.
Protection de la santé et de la sécurité des consommateurs par le respect des normes HACCP.
Pratiques commerciales loyales (anticipation, transparence, respect, ...).

COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT LOCAL

Favoriser des producteurs locaux.
Nous faisons du mécénat depuis plusieurs années.
Dons à des associations sportives soutenues par les salariés.
Dons à la ligue contre le cancer en soutien à des salariés touchés par cette maladie.
Travail avec un ESAT local pour l'assemblage de plaquettes publicitaires.
Adhésion à des clubs d'entrepreneurs locaux.

GOUVERNANCE RESPONSABLE

Formaliser la politique RSE avec des objectifs et des résultats associés aux engagements.
Participation à des ateliers pour se former à la RSE.
Intégrer les managers, salariés, puis les sensibiliser.
Un CSE dynamique et impliqué dans la démarche.

LES RELATIONS ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Mise en place d'un plan d'épargne entreprise via la participation.
Améliorer le confort des salariés : nouvelle salle de pause.
Télétravail possible au choix des salariés.
Planning adapté afin de favoriser les groupes de covoiturage.
Attention permanente à la qualité du dialogue social avec le CSE.
Favoriser la montée en compétence des salariés qui se caractérise par de nombreux salariés présents depuis plus de 10 ans dans l'entreprise.
Acquisition de nouveaux matériels afin de préserver la santé et la sécurité des salariés.
Accueil de stagiaires avec gratification volontaire.
Valorisation de nos talents de par la participation à des concours ou mises en avant de leurs créations culinaires sur les réseaux sociaux.

LES DROITS DE L'HOMME

Sensibilisation des équipes et respect de l'obligation d'affichage de la réglementation contre le harcèlement.
Engagement en faveur de l'égalité femmes-hommes.
Soutien aux personnes exclues (salariés en situation d'handicap, contrat d'accompagnement dans l'emploi, salariés séniors).
Inclusion des personnes LGBT (carte de menus Saint Valentin illustrée par des photos de couples hétérosexuels et homosexuels).

LOYAUTÉ DES PRATIQUES

Sensibilisation du personnel aux achats responsables.
(locaux, circuits courts, raisonnés, pêche durable,...).
Poursuivre la lutte et la prévention de toute corruption.
Garantir une concurrence loyale.