



Recueil de bonnes pratiques 2021

MIDI ET DEMI / VINDEMIA FINANCES

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site www.produitenbretagne.bzh

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous avons participé à la rédaction d'une convention AGEFIPH groupe rédigée au troisième trimestre 2021, celle-ci sera présentée au second trimestre 2022.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Le réseau MidietDemi a participé à la journée DuoDay. Plusieurs personnes en situation de handicap sont venues expérimenter le quotidien de nos équipes. C'était un moment de partage important qui montre toute notre volonté d'être le plus inclusif possible. Nous avons aussi accueilli un apprenti en situation de handicap moteur sur un de nos restaurants.

Parité professionnelle homme / femme

Chez MidietDemi, les fonctions managériales sont attribuées à une part importante de femmes. Comme nous mettons tout en œuvre pour garantir l'accès aux postes sur les seuls critères de compétences, il en résulte naturellement une tendance à la parité.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

En 2021, nous avons accueilli 3 apprentis en restaurant et 4 au siège, soit environ 6% de nos effectifs. C'est 1% de plus que l'obligation légale pour les entreprises de plus de 250 salariés. Nous sommes donc en avance sur les objectifs.

Respect de la vie privée

Le concept agile de MidietDemi permet de conférer une certaine flexibilité horaire aux équipes du siège. Le télétravail est aussi autorisé. En restaurant, il a été décidé de ne pas avoir d'heures supplémentaires afin de conserver un équilibre pro/perso idéal à l'épanouissement des salariés.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

En 2021, d'importantes étapes de digitalisation et modernisation des outils de travail ont été atteintes. Les collaborateurs bénéficient d'outils modernes et ergonomiques qui favorisent de bonnes conditions de travail (double écran, téléphone portable, ordi pro, tablette,...)

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Afin de lutter contre le travail précaire, nous avons décidé d'avoir un recours limité aux CDD (-5% de nos contrats) et aux contrats à temps partiels (14%)

Information du personnel / entretiens annuels

Nous avons organisé des étapes fréquentes et des campagnes d'entretiens annuels auprès de l'ensemble des salariés entre septembre et décembre 2021

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Une soirée pour l'intégration des nouveaux, et le départ des anciens est organisée de façon récurrente. Ajouté à cela, des petits déjeuners d'accueil sont systématiquement réalisés. Une immersion sur le terrain est systématique dans les premiers jours d'embauche afin de mieux cerner la culture d'entreprise et d'en faciliter la digestion.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Nous avons une politique d'amélioration continue au sein de MidietDemi. Au cœur de cette stratégie de remise en question, nous avons positionné nos clients. Nous avons mis en place un mur des post-it dans les nouveaux établissements. Ce mur permet à nos clients finaux d'exprimer leur ressenti, positif ou négatif sur notre prestation. Ajouté à cela, une commission est créée dans chacun de nos établissements. Le but est de récolter un maximum de feedback et de veiller à la satisfaction de nos clients.

Développement local et intérêt général

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

A l'occasion de la chandeleur 2021, nous avons lancé la Breizh Crêpes Party. Nous mettons en avant le savoir-faire d'un petit producteur de crêpes artisanales dans tous nos restaurants.