



Recueil de bonnes pratiques 2023

Guyader Gastronomie - Traiteur frais

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

Gouvernance responsable

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

Une politique groupe intégrant la RSE est écrite chaque année. De plus, en 2023, engagement dans une démarche RSE avec labellisation obtenue.

Informations des parties prenantes

Questionnaire aux parties prenantes sur leur vision de l'entreprise Guyader Gastronomie afin de déterminer les actions à mener en terme de RSE.

Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

participation à la vie du réseau : développement de nouveaux produits avec le label.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Parité professionnelle homme / femme

suivi du ratio.

Respect de la vie privée

droits à la déconnexion, données confidentielles personnelles stockées sur serveur sécurisé à accès limité.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

actions ponctuelles tout au long de l'année

Santé et sécurité au travail

suivi des accidents du travail et des presque accidents. sensibilisation du personnel, actions en faveur de l'amélioration des conditions de travail. Liens étroit avec médecine du travail, CARSAT.

Formation des salariés

Etudes ergonomie, échauffement à la prise de poste.

Information du personnel / entretiens annuels

réunions d'information du personnel, entretiens réalisés annuellement.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Procédure d'accueil de nouveaux collaborateurs.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

suivi des consommations énergétiques avec objectifs définis, engagement en 2024 dans projets économies d'eau.

Gestion et optimisation de l'eau

Programme ECODO en 2024, chasse aux fuites, suivi des consommations avec objectifs

Gestion et optimisation des matières premières

suivi des % matières premières et emballages en appros locaux. Participation au GIE synergie achats (groupement local d'achat avec d'autres entreprises du territoire). Matières premières souvent labellisés (BIO, Label rouge, ASC/MSC, IGP, ...)

Réduction, tri et recyclage des déchets

Suivi des déchets, tri par filière. Mise en place tri des déchets dans les bureaux et salles de pause

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

respect des conventions de rejets et objectifs d'optimisation

Prévention et protection contre les atteintes à l'environnement naturel et à la biodiversité

suivi des rejets, optimisation des molécules des produits chimiques pour limiter notre impact des rejets effluents.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

intégration de cette partie dans la création et extension de batiments

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

déploiement de la visio contre les déplacements à chaque fois que cela est possible

Optimisation du fret matières premières / produits finis

optimisation de nos circuits logistiques des navettes internes

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Nous disposons d'une politique QSE dont l'écoute clients et consommateurs

Sécurité, santé des clients et consommateurs

nos sites sont IFS. Nous réalisons de nombreux contrôles tout au long du process de fabrication. Nous suivons des indicateurs et des plans d'actions dans ces domaines.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

la société s'investit de manière dynamique sur son territoire

Savoir faire / innovation

Politique forte d'innovation et de préservation des savoirs faire (andouilles, poissons fumés,...)

Certifications qualité / environnementales

nos sites sont IFS. nos sites poissons sont ASC/MSC/LABEL ROUGE/BIO. nos sites viandes Label rouge/BIO/IGP/VPF

Certifications RSE / Bretagne 26000

Label positive work place obtenu en 2023