Recueil de bonnes pratiques 2020
CONVIVIO

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

Projet entreprise 2024 : "la RSE doit s' inscrire dans l'ADN du groupe".
En 2020, une responsable RSE a été embauchée.

Informations des parties prenantes

Chaque jour, au travers des appels d'offre, de nos échanges avec nos clients, nous répondons à des demandes au sujet de notre démarche RSE : produits en circuits court, bilan carbone, handicap etc.

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

Patrick Gaultier, notre directeur des achats est impliqué dans le réseau, notamment en commission RHD.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous somme signataires de la charte de la diversité.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Nous avons une commission dédiée qui propose plusieurs actions annuelles = duo day, 1 jour 1 métier en action...

Parité professionnelle homme / femme

Publication de l'index annuel.

Respect de la vie privée

Anthony Boschet, notre référent RGPD est garant de toutes les données personnelles de l'entreprise.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Ce thème est un objectif à part entière dans notre démarche RSE : "tous les collaborateurs doivent se sentir écoutés et reconnus"

Santé et sécurité au travail

Ce thème est un objectif à part entière dans notre démarche RSE :" prévenir les risques professionnels".

Formation des salariés

Nous avons notre propre école de formation. Un point formation est fait au minimum tous les 2 ans avec les équipes.
Nous avons une équipe de 2 personnes dédiées à ce sujet.

Développement du capital humain / employabilité

Nous avons notre propre école de formation. Un point formation est fait au minimum tous les 2 ans avec les équipes.
Nous avons une équipe de 3 personnes dédiées à ce sujet.

Information du personnel / entretiens annuels

Tous les collaborateurs bénéficient d'entretiens tous les deux ans. Si besoin, ils peuvent en faire la demande chaque année.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Nous avons une équipe de 3 personnes dédiées à ce sujet. Un plan "accueil d'un nouveau salarié a été écrit et diffusé à tous les services".

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Chaque restaurant bénéficie d'un kit écogestes.

Gestion et optimisation de l'eau

Chaque restaurant bénéficie d'un kit écogestes.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Nos sites sont engagés dans une démarche de tri et de valorisation des déchets qui le sont (5 flux + biodéchets).

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

Nous faisons un BEGES.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Nous sommes en attente des retours d'audits énergétiques et démarrons les audits décret tertiaire en septembre 2021.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Nous privilégions la visio pour les réunions qui le peuvent + optimisions toujours nos tournées de livraison et déplacements.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Nous avons une charte achats responsables.

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Cf toutes les réponses à ce questionnaire.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Une commission mensuelle, des questionnaires de satisfactions et en 2022, des ateliers tables rondes pour co construire les futurs projets.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous avons une équipes dédiée avec des hygiénistes et des protocoles strict.
Nous proposons toujours des produits de qualité au clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Nous privilégions toujours les produits locaux et en circuit courts si cela est possible.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Nous ouvrons nos portes !
- aux stagiaires de 3ème
- aux stagiaires et alternants
- aux clients

Nous nous impliquons dans des associations.
Nous redistribuons les excédents alimentaires (pour les établissements de plus de 3000 repas jour).

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Nous ouvrons nos portes !
- aux stagiaires de 3ème
- aux stagiaires et alternants
- aux clients

Savoir faire / innovation

Nous avons un objectif RSE dédié : la prospective ! pour anticiper demain.

Certifications qualité / environnementales

ISO 20121 sur notre branche traiteur.