



Recueil de bonnes pratiques 2023

Au Bureau des Saveurs

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

Au Bureau des Saveurs souhaite contribuer à la préservation de la planète en ayant une vision professionnelle basée sur une utilisation efficace des matières premières, des ressources. Ce qui permet également aux collaborateurs de s'épanouir dans leur milieu professionnels, de pouvoir monter en compétences.

Informations des parties prenantes

Nous sensibilisons nos collaborateurs auprès de notre newsletter.

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

Depuis notre intégration au sein de Produit en Bretagne en 2017, notre engagement et notre participation active ont été constants. En tant que membre, nous avons pris part aux diverses réunions et assemblées générales, contribuant ainsi à la dynamique et à la promotion de ses valeurs.

En 2023, nous avons eu l'honneur d'accueillir les membres de la délégation au sein de nos locaux. Cette visite a été l'occasion de partager notre passion, notre savoir-faire, et notre engagement envers Produit en Bretagne. Nous avons pu échanger des idées, renforcer nos liens, et témoigner de notre attachement à cette région si riche en histoire et en potentiel.

Cette collaboration avec Produit en Bretagne reflète notre volonté de contribuer activement au développement économique et culturel de la région.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Chez Au Bureau des Saveurs, nous croyons en une communication fluide et efficace pour maintenir un environnement de travail harmonieux et productif. C'est pourquoi nous avons mis en place plusieurs initiatives pour favoriser l'échange et le partage au sein de notre équipe.

Chaque mois, nous envoyons une newsletter détaillée à tous nos salariés, fournissant des mises à jour sur les projets en cours, les événements à venir et les réussites de l'entreprise. Cette newsletter est un moyen pour nous de rester tous informés et engagés dans la vie de l'entreprise.

Lorsqu'un nouvel employé rejoint notre équipe, celui-ci est accueilli par son parrain qui lui transmet un livret d'accueil. Ce livret fournit toutes les informations essentielles sur notre culture d'entreprise, nos valeurs et les ressources disponibles pour faciliter leur intégration.

Pour faciliter la collaboration entre les différents services, nous utilisons un outil interne de messagerie. Cela nous permet de partager rapidement des informations, de poser des questions et de collaborer de manière efficace, quel que soit l'endroit où nous travaillons.

Nous croyons également en l'importance de se réunir régulièrement pour discuter des objectifs, des défis et des succès. C'est pourquoi nous organisons des réunions mensuelles avec toutes les équipes pour aligner nos efforts et favoriser la cohésion au sein de l'entreprise.

Et enfin, nous avons instauré des réunions "cailloux dans la chaussure", pour les différents services de l'entreprise. C'est un moment construit afin que chaque personne puisse s'exprimer sur les freins auquel il fait face au quotidien. Ces moments favorisent la communication ouverte et le bien-être de chacun, contribuant ainsi à une atmosphère de travail positive et collaborative.

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Notre dimension aujourd'hui ne nous permet pas d'accueillir des personnes en situation d'handicap, ce n'est pas pour tant que nous ne sommes pas sensibles sur le sujet.

Parité professionnelle homme / femme

Au sein de notre équipe de 20 salariés, nous sommes fiers de compter 40% de femmes, reflétant ainsi notre engagement envers la parité et l'égalité des chances.

Chaque membre de notre équipe, qu'il soit homme ou femme, apporte une contribution unique et précieuse à notre succès collectif. Nous croyons fermement que le talent, les compétences et les idées ne sont pas déterminées par le genre, mais par le mérite et le dévouement de chacun.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Chez Au Bureau des Saveurs, nous sommes fiers de la diversité de notre équipe, qui comprend une proportion significative de travailleurs séniors. Avec 40% de nos effectifs représentés par des séniors, nous reconnaissons la richesse de l'expérience et de la sagesse qu'ils apportent à notre entreprise.

Dans le même temps, nous croyons fermement en l'importance de soutenir la prochaine génération de travailleurs. Nous employons chaque année plusieurs étudiants en alternance. C'est pourquoi, pour l'année 2023, nous avons délibérément ouvert nos portes à trois alternants.

Ces jeunes professionnels apportent un dynamisme et une perspective fraîche à notre entreprise, stimulant l'innovation et renouvelant notre énergie collective.

Nous avons également des jeunes de moins de 30 ans, responsable de leur service.

Nous sommes convaincus que la combinaison de l'expérience des séniors et de la vitalité des jeunes talents crée une synergie puissante qui renforce notre entreprise dans son ensemble.

Respect de la vie privée

Chez Au Bureau des Saveurs, nous attachons une grande importance au respect de la vie privée de nos salariés. Nous comprenons l'importance de protéger la sphère personnelle de chacun et nous nous engageons à garantir que leurs droits sont respectés à tout moment.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

L'ensemble des salariés ont accès à une salle de pause lumineuse et reposante.

Nous nous considérons comme une entreprise conviviale. Cela passe par une proximité entre la direction et les collaborateurs ainsi qu'un lien de confiance. De ce fait, une journée séminaire est organisé une fois par an pour l'ensemble des salariés. Nous pensons que, si un salarié est bien au travail, il sera plus impliqué et attentif. Par conséquent, nous faisons en sorte d'être arrangeant avec eux.

Des avantages sont offerts à nos salariés comme un repas par jour, des réductions sur les produits Au Bureau des Saveurs ainsi que le choix entre plusieurs formules pour leur mutuelle santé.

De plus, nous organisons des réunions nommé " un caillou dans la chaussure ". C'est un concept qui vise à encourager une communication ouverte et constructive au sein d'une équipe ou d'une organisation.

Santé et sécurité au travail

Chez Au Bureau des Saveurs, nous accordons une importance primordiale à la sécurité de nos employés. À partir de maintenant, nous remboursons les chaussures de sécurité pour tous les membres du personnel qui en ont besoin dans le cadre de leurs fonctions.

Nous proposons une mutuelle santé complète, offrant plusieurs formules adaptées aux besoins individuels de chacun de nos collaborateurs. Notre mutuelle santé offre une gamme variée de formules, permettant à nos employés de choisir celle qui correspond le mieux à leurs besoins et à leur budget.

Formation des salariés

Un catalogue des formations proposées par la Chambre des Métiers est à disposition des salariés ce qui peut permettre de s'améliorer.

Le Chef de cuisine a reçu une formation HACCP qui lui permet de former et sensibiliser ses collègues.

Développement du capital humain / employabilité

Le gérant se forme au sein du CJD sur les aspects managériaux et transversaux d'une entreprise et s'attache à concentrer ses efforts sur l'analyse systémique des difficultés ou des non-conformités plutôt que sur l'erreur humaine.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Chaque collaborateur est déclaré et bénéficie d'un contrat à temps plein.

Information du personnel / entretiens annuels

En 2024, chez Au Bureau des Saveurs, nous lancerons un nouveau projet d'entretiens individuels. Ces entretiens personnalisés entre chaque salarié et son superviseur viseront à favoriser le développement professionnel et personnel de chacun.

Ils offriront un espace d'échange pour discuter des objectifs, des défis et des opportunités de croissance au sein de l'entreprise. Nous croyons que ses entretiens renforceront la communication, la confiance et le bien-être de notre équipe, contribuant ainsi à notre succès collectif.

Nous mettons en place des actions de communication pour sensibiliser nos équipes : newsletter interne, réunions d'équipes, tableaux d'affichage pour les informations importantes et événements divers.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Afin d'intégrer au mieux chaque collaborateur, nous avons réalisé un livret d'accueil qui est donné à chaque nouvelle arrivée.

Ce livret d'intégration/d'accueil contient diverses informations importantes (listé ci-dessous) pour faciliter l'intégration et la compréhension de l'entreprise.

- 1 - Un message d'intégration, et un mot de Gaëtan sur la vision de l'entreprise.
- 2 - Une présentation de l'entreprise & son histoire.
- 3 - L'organigramme de l'entreprise avec les photos et prénoms de chaque collaborateur ainsi que le poste auquel ils sont affectés.
- 4 - Le plan du site
- 6 - La présentation de Cuisine et Vous ? Notre partenaire ainsi que son organigramme.
- 7 - Les différents supports que l'entreprise utilise.
- 7 - Les informations pratiques (horaires, pauses, vestiaires, restauration, congés, complémentaire santé et prévoyance, paie, hygiène, tenues...)

De plus, pour les nouveaux arrivants des journées sont prévus afin d'améliorer son intégration et de faire découvrir les différents services.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Pour nous, il était important que cet effort implique l'ensemble des salariés afin de les sensibiliser à notre volonté de promouvoir l'écoresponsabilité.

Vous trouverez ci-dessous l'ensemble des mesures mise en place :

- Fermeture des volets dans les bureaux à la fin des journées pour maintenir la chaleur (en hiver).
- La mise en route du chauffage n'est présente que dans les bureaux et en salle de pause. Les couloirs, les toilettes ou autres pièces de passage ne sont pas chauffées. Nous sommes alors vigilants à la fermeture des portes entre chaque espace pour maintenir les températures.
- Éteindre la lumière dès que le soleil est présent dans les bureaux. Les postes de travail sont situés non loin des fenêtres ou des baies vitrées.

- Mise en veille automatique des ordinateurs à chaque absence de l'utilisateur.
- Détecteur de mouvement à l'extérieur du bâtiment.
- Remplacement automatique des éclairages traditionnels en LED

Gestion et optimisation de l'eau

Au Bureau des Saveurs, nous prenons des mesures concrètes pour réduire notre consommation d'eau.

Nous avons la volonté d'installer des réducteurs de pression aux robinets et nous utilisons des nettoyeurs haute pression à faible consommation d'eau pour nos véhicules.

L'hygiène alimentaire est un point obligatoire et nous contraint à utiliser une certaine quantité d'eau. Mais nous nous attachons à ne pas la gaspiller.

Gestion et optimisation des matières premières

Nous privilégions les produits de circuits courts, de production locale/régionale et issue d'une agriculture raisonnée. Cela fait véritablement partie de notre éthique d'entreprise et cela permet de garantir nos filières d'approvisionnements et la traçabilité de nos produits.

Pour cela, nous avons mis en place avec l'aide d'un logiciel spécialement adapté à notre secteur des fiches techniques de recette avec les quantités exactes de matières premières à utiliser lors de la préparation de cette dernière. Ces dernières facilitent la gestion des stocks et les approvisionnements, depuis maintenant 2 ans.

Nous valorisons pleinement nos déchets organiques en les compostant. Ce compost enrichi est ensuite utilisé avec soin dans notre jardin, où nous cultivons les herbes aromatiques nécessaires à nos recettes.

Réduction, tri et recyclage des déchets

La réduction des déchets et du tri nous sensibilise tous au quotidien. En effet, nous nous engageons au quotidien à réduire nos déchets au sein de l'entreprise.

Du côté cuisine, le travail en flux tendu est bénéfique pour la réduction des déchets. En effet, cela nous évite la perte des matières premières.

Nous sommes fiers de notre partenariat avec Citeo, une organisation leader dans la transition vers une économie circulaire. Ensemble, nous travaillons à réduire notre empreinte environnementale en favorisant le recyclage, en réduisant les déchets notamment avec de nouvelle barquette avec un film détachable pour garantir un recyclage optimum. Notre engagement envers la durabilité est au cœur de notre mission.

Dans le cadre de cet engagement, nous collaborons avec Anti Gaspi, une organisation dédiée à la réduction du gaspillage alimentaire. Ensemble, nous avons mis en place une initiative visant à offrir nos produits à prix réduit lorsqu'ils approchent de leur date de péremption.

Nous avons été distingués du label "Artisan Zéro Gaspillage" par la Chambre des métiers d'Ille et Vilaine.

Tous nos emballages cartons sont donnés à une association dans le but d'acheter du matériel médical pour le Maroc.

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

Nous avons élaboré un planning spécifique pour les tournées de livraison afin de minimiser le temps passé sur la route par nos camions. Nous cherchons également à réduire l'empreinte environnementale liée à l'utilisation du numérique en privilégiant les communications téléphoniques et en encourageant nos employés à vider régulièrement leur boîte de réception électronique.

Notre bâtiment est équipé d'un bac à séparateur de graisse qui permet de la récupérer. Celle-ci est récupérée par une société spécialisée dans le traitement.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Au Bureau des Saveurs, nous nous impliquons pleinement dans une démarche écologique en organisant avec soin nos itinéraires de livraison. Chaque itinéraire est soigneusement planifié afin d'optimiser les trajets et de réduire au maximum les émissions de gaz à effet de serre.

Nous travaillons activement à sensibiliser nos clients à l'acceptation de plages horaires de livraison afin de réduire les distances parcourues.

Notre objectif est clair : minimiser notre empreinte écologique tout en assurant un service efficace et rapide à nos clients.

Notre objectif annuel est de diminuer notre empreinte de carbone de 10 % !

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Depuis un certain nombre d'années, nous avons instauré une politique visant à privilégier les matières premières d'origine locale.

Nous attachons une grande importance à la provenance et à la qualité de nos ingrédients. C'est pourquoi nous nous orientons naturellement vers des produits à faible distance de transport, idéalement provenant de Bretagne. Ainsi nous privilégions des fournisseurs qui proposent des gammes complètes afin de minimiser le nombre de livraisons.

Cette approche nous permet d'assurer une qualité supérieure tout en réduisant notre empreinte carbone.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Nous organisons régulièrement des rencontres avec nos fournisseurs au sein de notre entreprise afin de tisser des liens solides et durables.

Le chef de cuisine reçoit chaque semaine différents fournisseurs dans le but de faire un suivi produit mais aussi pour s'informer sur de nouvelles gammes et normes évolutives.

Nous rendons régulièrement visite à nos fournisseurs.

Nous nous attachons à respecter les délais de paiement de nos fournisseurs.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Chez Au Bureau des Saveurs, la satisfaction des clients est notre priorité absolue. C'est pourquoi nous avons récemment mis en place une enquête de satisfaction afin de recueillir les retours concernant nos prestations. Nous croyons fermement que comprendre leurs besoins et leurs préférences sont essentiels pour améliorer continuellement notre service.

Nos assistantes commerciales sont dévouées à écouter attentivement chaque client et répondre à leurs demandes de manière efficace et personnalisée. Leur engagement envers leur satisfaction est inébranlable, et elles s'efforcent constamment de s'adapter au mieux aux besoins spécifiques. Que ce soit pour organiser un événement, sélectionner des produits ou répondre à toute autre requête, nos équipes sont là pour les accompagner à chaque étape.

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Nous accordons une attention particulière aux demandes spécifiques liées aux contraintes alimentaires, telles que le sans gluten, le végétarisme, le véganisme et les allergies alimentaires. Nous comprenons l'importance de proposer des options adaptées à chacun de nos clients.

Pour garantir la qualité de nos produits, nous faisons appel à un cabinet externe pour assurer les dates limites de consommation.

Nous avons mis en place un système qui permet de remonter la traçabilité du consommateur jusqu'au producteur.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

Au Bureau des Saveurs, nous sommes fiers de notre collaboration avec des fournisseurs bretons de qualité, qui sont membres du réseau Produit en Bretagne. Parmi ces fournisseurs locaux figurent des noms tels que Askel, Ame Hasle, Krill, ainsi que Passion Froid, faisant partie du groupe Pomona.

Nous collaborons avec des fournisseurs renommés tels que DRAO pour la bière, Stéphane LOMET pour les huîtres et bien d'autres fabricants passionnés par leurs produits. Ces partenaires locaux, eux aussi basés en Bretagne, sont des acteurs essentiels de notre approvisionnement en produits frais et de qualité.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Au Bureau des Saveurs est un membre actif du CJD, le Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprise. Cette affiliation nous permet de bénéficier d'un réseau dynamique de jeunes entrepreneurs partageant les mêmes valeurs d'excellence, d'innovation et de responsabilité sociale.

Nous sommes également membre de Produit en Bretagne depuis 2017.

Nous sommes fières d'être un sponsor du HBC Arlequin, un club de handball ainsi que le club de football FC Aubinois tous les deux basé à Saint-Aubin-d'Aubigné.

Ces partenariats ont pour but de montrer notre soutien au sport amateur.

En tant qu'entreprise engagée dans le bien-être de notre communauté, nous sommes ravis de pouvoir contribuer au succès et au développement des clubs, tout en promouvant nos services auprès d'un public passionné de sport.

Nous sommes également partenaire de l'association "Cesson 35 Aide Humanitaire".

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Chaque année, Au Bureau des Saveurs renouvellent son engagement envers la jeunesse et l'éducation en recrutant des jeunes parmi les étudiants du bassin rennais. Nous croyons fermement en l'importance de soutenir et de développer les compétences des jeunes générations, valorisés par la formation et la transmission des savoirs.

Savoir faire / innovation

Nos cuisiniers possèdent un savoir-faire, et nous sommes engagés à les soutenir en investissant dans du matériel. Ceci non seulement pour soulager et alléger les gestes répétitifs, mais aussi pour optimiser leur efficacité et leur confort au quotidien. Ce gain de temps permet aux équipes de continuer à élaborer de nouvelles recettes et ainsi se former à de nouvelles techniques.

Certifications qualité / environnementales

Nous avons récemment été récompensé par le Prix de l'Excellence Artisanale. Cette reconnaissance témoigne de notre engagement indéfectible envers la qualité, l'innovation et le savoir-faire artisanal dans chacune de nos recettes.