Recueil de bonnes pratiques 2020

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

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Nous mettons en place une communication spécialement dédiée concernant l'engagement pris en faveur des droits des personnes.
Nous sommes engagés auprès de nos collaborateurs afin de leur garantir le respect de leurs droits.

Pour les sensibiliser et les informer, nous mettons en place plusieurs moyens de communication tels qu'une explication orale lors de l'entretien d'embauche et de prise de fonction avec également un règlement intérieur qui reprend l'ensemble des informations concernant leur droit.

De plus, nous demandons à nos collaborateurs leur accord afin d'utiliser leur image ou toutes autres informations les concernant.

Nous leur garantissions aussi que, l'ensemble des mesures de la convention du secteur d'activité "traiteur hôtellerie restauration" sont respectées de même que les libertés et droits dictés par la Convention Européenne des droits de l'Homme.

Parité professionnelle homme / femme

Nous mettons un point d'honneur à encourager le travail des femmes et la parité des genres. C'est pourquoi, aujourd'hui, plus de la moitié des personnes travaillant dans l'entreprise sont des femmes.

De plus, nous savons qu'il est aussi important de favoriser le travail des femmes à des postes décisionnaires, c'est pour cela que nous avons 3 femmes à des postes clé sur 5 dans l'entreprise.

Pour finir, nous célébrons la journée de la femme et mettons en avant nos collaboratrices, afin de montrer leur importance au sein de notre société.

Emploi des jeunes / emploi des séniors

Nous employons chaque année plusieurs étudiants en alternance.
Par ailleurs, nous favorisons aussi l'emploi de jeunes lors de nos recrutements.

Enfin, nous souhaitons aussi aider les jeunes dans leurs études, c'est pourquoi nous avons créé des emplois qui sont compatibles avec celle-ci (le soir et/ou le week-end).

Respect de la vie privée

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

L'ensemble des salariés ont accès à une salle de pause lumineuse et reposante.
Le personnel est encouragé à faire des retours afin d'améliorer l'ergonomie lié à leur poste.

Nous nous considérons comme une entreprise conviviale. Cela passe par une proximité entre la direction et les collaborateurs ainsi qu'un lien de confiance. 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.

Santé et sécurité au travail

Pour la santé et la sécurité des collaborateurs est essentiel, en cette année particulière de crise sanitaire du Covid-19, nous avons mis en place des protocoles supplémentaires afin de garantir la sécurité des salariés.

Pour cela nous avons revu notre protocole de désinfection des locaux non dédiés à la production et des masques sont à la disposition du personnel. Nous avons installé des distributeurs de gel hydroalcoolique dans l'ensemble des pièces.

Pour la cuisine, nous mettons à disposition des tenues de travail adaptées avec notamment des chaussures de sécurité (obligatoire). Nos machines disposent de sécurités afin d'éviter tout risque de blessures. De plus, nous formons nos collaborateurs à leur bonne utilisation et aux bonnes pratiques.

Pour nos livraisons, nous avons mis en place des chariots à roulettes et nous informons nos livreurs sur les bonnes pratiques notamment concernant le port des charges. Chaque livreur dispose d'un camion adapté à la taille de la livraison à effectuer.

Enfin, pour le personnel des bureaux, nous mettons à disposition du matériel adapté comme des doubles écrans, des sièges de bureau ergonomiques, des supports d'ordinateurs.

Information du personnel / entretiens annuels

Nous avons mis en place plusieurs méthodes afin d'entretenir le dialogue avec les salariés.

Premièrement, l'ensemble des bureaux et du personnel de direction est disponible et accessible pour tout le monde.

Deuxièmement, une réunion d'information et d'échange est organisée tous les 3 mois.

Enfin, s'ils le souhaitent, chaque salarié peut obtenir un entretien avec le directeur ou son supérieur afin de faire un bilan.

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 des produits, des horaires, du site internet.
3 - L'histoire de l'entreprise depuis sa création jusqu'à aujourd'hui avec différentes photos.
4 - L'organigramme de l'entreprise avec les photos et prénoms de chaque collaborateur sur le poste auquel ils sont affectés.
5 - Le plan du site
6 - La présentation de Cuisine et Vous ? notre partenaire ainsi que son organigramme.
7 - Les informations pratiques (horaires, pauses, vestiaires, restauration, congés, complémentaire santé et prévoyance, paie, hygiène, tenues...)
8 - Les conditions générales de ventes des produits Au Bureau des Saveurs.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Depuis l'été 2020, nous avons mis en place un ensemble de règles visant à réduire la consommation énergétique de l'entreprise. Pour nous, il était important que cet effort implique l'ensemble des salariés afin de les sensibiliser à notre volonté de promouvoir l'éco-responsabilité.

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.
- Le chauffage est programmé pour diminuer la température dans la nuit. La puissance demandée n'est pas la même. Quittant les bureaux entre 17h00 et 18h00, le chauffage se met en veille à 16h00. C'est à ce moment-là que nous ouvrons les espaces pour faire circuler l'air et ouvrir les fenêtres.
- La climatisation pour les cuisines est régulièrement contrôlée pour éviter les pannes et ne pas avoir de pertes de fraîcheur.
- 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.
- Détecteur de mouvement dans les pièces de passages et sur l'imprimante (couloir, salle de pause, vestiaire ...).

Gestion et optimisation des matières premières

Pour nous, les matières premières sont principalement des denrées alimentaires, et donc pour la plupart périssables. Il est primordial d'avoir une bonne gestion des matières premières.

Pour cela, nous avons mis en place avec l'aide d'un logiciel spécialement adapté à notre secteur (FTBE) 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.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Depuis 7 années, nous avons mis en place un recyclage en interne, l'ensemble des employés sont encouragés à trier les déchets en production comme en salle de pause.

Fin 2020, nous avons lancé un projet qui nous permettra à l'avenir, d'avoir de nouvelle barquette avec un film détachable pour garantir un recyclage optimum.

Pour réduire les déchets, nous avons fait appel à l'application To Good To Go. Nous avons pour objectif de ne pas gaspiller plus de 3 % d'aliments/matières premières ou plats dans le mois.
Actuellement, nous avons en moyenne 7 % de gaspillage par mois (calcul fait à partir du nombre de plats préparés et le nombre de plats que nous avons dû donner ou réduire le tarif).

De plus, lors des événements, les denrées alimentaires restantes sont données à des associations via l'application Phenix.

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

Nous avons plusieurs actions pour réduire l'empreinte carbone de nos produits, premièrement en limitant l'empreinte carbone de nos matières premières, grâce à des fournisseurs locaux.

Nous disposons de différents camions ; le premier, un FIAT DOBLO qui fonctionne au diesel. Ce véhicule consomme environ 6L au 100 kms. D'après les calculs, ce véhicule consomme : (6L x 2640 g/L/100) = 158.4 g CO2/km. Le deuxième et troisième véhicules sont des IVECO fonctionnant au diesel. Nous estimons que ces véhicules consomment : (10L x 2640 g/L/100) = 264 g CO2/km.

Nous faisons en sorte de prioriser le premier véhicule qui est le moins polluant.
De plus, nous avons mis en place planning adapté pour les tournées de façon à limiter le temps sur la route des camions.

Nous tentons aussi de réduire la pollution liée à l'utilisation du numérique. Pour cela nous favorisons les échanges téléphoniques et encourageons nos employés à vider leur boîte mail le plus souvent possible.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

Depuis plusieurs années, nous avons mis en place une politique de relocalisation des matières premières.

Nous sommes sensibles à l'origine de nos matières premières et à leur qualité. C'est donc tout naturellement que nous nous sommes tournés vers des produits ayant un transport court et des produits si possibles bretons.

Cela nous permet d'avoir une meilleure qualité et de réduire notre impact carbone.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

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.

De plus, grâce à Produit en Bretagne nous avons la possibilité de travailler avec des fournisseurs produisant des produits de qualité. Nous faisons appel à un grand nombre d'entre eux :
- Janzé Volailles : L'ensemble des éleveurs sont situés à moins de 50 km de Rennes. Ils ont plus de 50 éleveurs. De plein air, du temps et des céréales sans OGM, voilà la recette des volailles de Janzé. Du poulet à la pintade, en passant pour le chapon ou la dinde, les bretons reconnaissent les célèbres étiquettes orange et noir.

- Askel : Adhérent à "Produit en Bretagne" depuis 2017, Askel est un distributeur de produits frais, secs et surgelés. Il travaille avec des acteurs de la région.

- Le Bois Hermes : Eleveurs de 4 400 poules sur 56 hectares, et les nourrissants avec des céréales bio, notre fournisseur d'œufs est à quelques kilomètres de notre laboratoire. Une commande est réalisée chaque semaine.

- Les vergers de l''ille : Ferme situé à Saint Gregoire avec 5 ha de vergers de pommes. Du jus de pommes en passant par le cidre,

nous avons tendance à faire appel à leur service pour nos prestations.

- DRAO : Ferme brasserie Drao, ce fournisseur de bières artisanales, bio et locales nous permet de proposer des produits correspondant à 100% à notre philosophie.

- Les cailles de Chanteloup : Situé à Corps-Nuds, ce producteur de cailles, pigeons, faisans et perdrix, travaille pour notre société depuis la fin d'année 2020.