



Recueil de bonnes pratiques 2023

ELIOR

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

Le nouveau Groupe Elior et Derichebourg Multiservices a rapproché deux stratégies RSE.

D'une part, le programme « Positive Footprint Plan » de 2016 (mis à jour en 2018) pour l'activité Restauration collective, avec ses 4 piliers :

- Healthy Choices - Des choix sains et bons ;
- Sustainable Ingredients - Des ingrédients durables ;
- Circular model - Une économie circulaire ;
- Thriving people and local communities - Des équipes et des communautés locales dynamiques.

D'autre part, le programme « Concrètement responsable » de Derichebourg Multiservices de 2018 (mis à jour en 2022 suite à l'analyse de matérialité) :

- Incarner notre rôle d'employeur engagé
- Agir en partenaire de confiance
- Devenir le leader du service durable
- Lutter contre le changement climatique
- Acteur de l'économie circulaire

L'exercice 2022-2023 a été une année de transition où chaque activité a achevé sa feuille de route RSE, tout en rassemblant les actions et indicateurs communs.

En effet, dès cet exercice, l'analyse des risques RSE réalisée sur le périmètre du nouvel ensemble, a révélé des enjeux communs et des engagements de nature similaire. Ainsi, le groupe a identifié pour cette dernière année les 5 axes convergents aux deux stratégies :

- Contribuer à la réduction de l'empreinte carbone
- Limiter l'impact de nos approvisionnements
- Concevoir des offres responsables
- Diminuer l'impact de nos opérations
- Talent et culture

La gouvernance de la RSE a été assurée par des comités RSE trimestriels spécifiques à chaque activité jusqu'au rapprochement des deux entités. Depuis avril 2023, c'est le comité de direction du Groupe qui assure le pilotage des plans d'actions.

Fin 2023, le comité RSE sera mis en place pour piloter la nouvelle stratégie RSE du Groupe. Une analyse de double matérialité sur l'ensemble du périmètre est en cours afin de définir les enjeux prioritaires du nouveau Groupe Elior. Les engagements et les plans d'actions seront alors définis sur le nouveau périmètre du groupe au cours du premier semestre 2024.

Le 18 avril 2023, Derichebourg SA a apporté ses activités Multiservices à Elior Group portant ainsi sa participation dans le capital d'Elior à 48,3 % (cf. section 4.1 du présent Document d'enregistrement universel).

Cette opération structurante pour le groupe Elior a été l'occasion de mettre en place une gouvernance stable, exigeante et équilibrée dans l'intérêt de tous ses actionnaires et plus largement de toutes les parties prenantes d'Elior.

Cet équilibre se retrouve dans le mode de direction choisi, dans la composition et le fonctionnement du conseil ainsi que par le rôle actif joué par le conseil et ses comités dans l'élaboration de la stratégie et la validation des décisions importantes pour le Groupe. Les pouvoirs de l'administrateur référent ont été renforcés et les membres indépendants jouent un rôle déterminant dans la prise des décisions les plus significatives.

Cette gouvernance a été formalisée dans un accord conclu pour une durée variant de 5 ans à 8 ans selon les dispositions concernées ("Accord de gouvernance").

* voir le document d'enregistrement universel d'Elior Group (rapport annuel) 2022-2023 disponible sur le site internet

Informations des parties prenantes

Sensibiliser les parties prenantes :

Des événements de sensibilisation aux bonnes habitudes alimentaires sont régulièrement organisés dans les restaurants. Animés par des nutritionnistes internes du Groupe ou des spécialistes de la nutrition externe, ces événements visent à aider les clients à comprendre l'importance de bien manger, notamment en choisissant des menus flexitariens ou végétariens.

En 2023, la France a mis en place un partenariat avec Open Agri Food qui crée du lien entre tous les acteurs de la filière agricole. L'objectif de ce partenariat est d'intégrer l'alimentation durable dans les programmes scolaires.

Fin 2023 le programme "jeune pousse responsable" a été lancé ; il a pour vocation de sensibiliser les enfants à l'alimentation durable à travers la formation du personnel encadrant, une signalétique adaptée, des enquêtes convives, une mesure du gaspillage et des ateliers de sensibilisation.

Jeune Pousse Responsable est une méthode de sensibilisation qui vise à mesurer l'impact d'actions de sensibilisation régulières auprès des parties prenantes (convives, personnel de restauration, corps enseignants, périscolaire) sur le gaspillage et la satisfaction des convives.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Sensibilisation / communication

Le programme « Talent au féminin » permet de détecter, de former et d'accompagner des collaboratrices à la montée en compétence en interne et à la prise de postes à responsabilité. L'accès pour les femmes à des formations qualifiantes au management d'équipe fait l'objet d'une attention particulière.

Afin de sensibiliser les salariés et contribuer au changement des représentations, un module de sensibilisation à la diversité, l'inclusion et la non-discrimination a été lancé en 2022.

30 ambassadeurs diversité volontaires Derichebourg Multiservices sont implantés au plus près des collaborateurs et formés. Ils déploient la politique handicap en animant des ateliers de formation, de sensibilisation, et en accompagnant les collaborateurs disposant d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, ainsi que tous les managers, dans la gestion du handicap au quotidien.

* voir le document d'enregistrement universel d'Elior Group (rapport annuel) 2022-2023 disponible sur le site internet;

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

Le Groupe Elior décline une politique ambitieuse en faveur de l'intégration professionnelle des salariés en situation de handicap. La politique handicap se décline autour de cinq axes :

- le recrutement ;
- le maintien dans l'emploi en cas de survenance d'un handicap au cours de la vie professionnelle ;
- la collaboration avec le secteur protégé (entreprises adaptées (EA) ou établissements de service d'aide par le travail - ESAT).
- le suivi personnalisé du collaborateur en situation de handicap pour le faire progresser ;
- la formation/sensibilisation pour offrir des parcours professionnels adaptés.

Dans une volonté d'inclusivité de tous les publics, le métier restauration développe des outils pédagogiques (labellisés FALC) permettant aux personnes en situation de handicap de comprendre et lire les menus pour éduquer chacun au « Bien manger ».

Parité professionnelle homme / femme

Elior est attaché à assurer une représentation équilibrée des femmes et des hommes au sein de ses instances dirigeantes.

À ce titre, conformément au décret d'application de la loi Avenir professionnel, les entités françaises ont mesuré les indicateurs définis par l'index de l'égalité femmes-hommes.

En moyenne, sur l'ensemble du groupe, l'index égalité homme/femme est de 90 points/100.

- Elior restauration : 92 points/100 (6 entités)
- Elior service : 88 points/100 (4 entités)
- Derichebourg Multiservices : 90 points/100 (7 entités)

À la date du Document d'Enregistrement Universel, 27 % des membres du comité exécutif du Groupe sont des femmes. Le Groupe entend poursuivre ses actions en matière de représentation équilibrée des femmes et des hommes dans les postes à forte responsabilité.

Au premier plan des objectifs retenus figure l'objectif d'atteindre au sein des instances dirigeantes du Groupe (comité exécutif du Groupe, comités exécutifs des pays et leaders comité) entre 30 à 40 % de femmes d'ici 2025, puis entre 40 à 60 % d'ici 2030.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

Le Groupe s'attache également à recruter des jeunes en alternance, réelle opportunité pour faire face aux enjeux de développement en créant ainsi un vivier de collaborateurs formés aux méthodes de l'entreprise. Depuis le mois de septembre 2023, 100 alternants ont fait leur rentrée sur tout le territoire.

Respect de la vie privée

Dès l'exercice 2016-2017, le Groupe a préparé l'entrée en vigueur du Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données et abrogeant la directive 95/46/CE (« Règlement Général sur la Protection des Données » ou « RGPD »). Cette démarche d'anticipation s'est traduite par l'élaboration, au premier semestre 2017, d'une première cartographie des traitements de données à caractère personnel réalisée par une équipe dédiée réunissant des experts de l'Audit interne et de la Direction juridique Groupe assistés d'un cabinet de conseil externe.

Au printemps 2018 et dans la perspective de l'entrée en vigueur du RGPD le 25 mai 2018, le Groupe a mis en place une organisation pérenne dédiée à la protection des données à caractère personnel (la « Team GDPR »)*

Au cours de l'exercice 2022-2023, les objectifs fixés tels que la mise à jour de certains supports documentaires techniques (notamment les politiques IT dont la charte informatique) ont été pris en compte sans pour autant avoir fait l'objet d'une finalisation complète. La Team GDPR a été mobilisée en amont de l'apport de Derichebourg Multiservices puis dans la prise en compte des conséquences de celui-ci au regard de la conformité au RGPD. Les objectifs, pour l'exercice 2023-2024, sont de poursuivre la démarche de mise à jour et d'enrichissement des procédures existantes sur un périmètre élargi et plus divers dans ses activités. La Team GDPR a prévu également d'identifier, dans un contexte fluctuant, de nouveaux ambassadeurs pour redensifier son réseau.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Elior Group s'est engagé à atteindre les objectifs de développement durable de l'ONU « Égalité entre les sexes » (Objectif n°5) et « Travail décent et croissance économique » (Objectif n°8).

Conscients de l'importance du service pour les convives dans ces moments importants de leur vie, les employés du Groupe vivent leur métier avec passion et engagement et mettent le meilleur d'eux même au service de la satisfaction des clients.

Le groupe a mis en place une gouvernance visant à respecter les principes et droits fondamentaux de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) dans l'ensemble de ses entités opérationnelles :

- liberté d'association et reconnaissance effective du droit de négociation collective ;
- élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire ;
- abolition effective du travail des enfants ;
- élimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession.

La qualité de vie au travail passe par :

- La mise en place d'un dialogue social.

Du fait de la diversité de ses activités et de ses implantations géographiques, le Groupe organise son dialogue social avec les instances représentatives du personnel au niveau national ou encore au niveau des filiales, avec un principe de subsidiarité.

Santé et sécurité au travail

La protection de la santé et de la sécurité des collaborateurs est une priorité pour Elior Group, qui déploie tous les moyens nécessaires à la mise en place de mesures de prévention adaptées.

Outre le lancement en 2019 de sa Charte de sécurité sur le lieu de travail et les formations obligatoires sur la santé et la sécurité au travail, Elior Group s'assure que tous les employés disposent d'outils et d'équipements appropriés.

En cas de survenance d'un accident grave ou d'incidents significatifs, des enquêtes sont menées pour les analyser et mettre en place des mesures correctives.

Dans tous les pays du Groupe, les collaborateurs ont des avantages pour l'accès aux soins et une protection leur est offerte pour faire face aux difficultés inattendues (maladie de courte ou de longue durée notamment).

Déployer une politique de prévention des risques pour garantir la sécurité et la santé des collaborateurs dans le monde est clé pour le groupe Elior. Le Groupe s'engage à offrir des conditions de travail optimales à ses collaborateurs et sa politique vise à bâtir un environnement de travail sain et sûr pour tendre vers le « Zéro accident ».

Formation des salariés

Pour accompagner sa politique d'emploi (plus de 10 000 recrutements par an), le groupe a fait le choix de créer son propre CFA (centre de formation d'apprentis).

Participant à créer un environnement de travail positif, à favoriser le développement des compétences et l'évolution professionnelle des collaborateurs, Elior Group propose un large panel de formations à ses collaborateurs et encouragent les mobilités internes.

Développement du capital humain / employabilité

Dans le cadre de formations certifiantes spécifiques (CLÉA), Elior accompagne chaque année une centaine de collaborateurs afin de lutter contre l'illettrisme et assurer une meilleure employabilité de chacun.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Privilégier les circuits-courts et les produits locaux et de saison fait partie de la stratégie d'Elior Group en tant qu'acteur de la vitalité économique et sociale des territoires au sein desquels il opère.

L'objectif d'Elior Group est ainsi d'avoir un impact socioéconomique positif en développant des relations avec des fournisseurs locaux afin de renforcer l'ancrage territorial et apporter plus de débouchés et de visibilité aux producteurs de proximité.

Information du personnel / entretiens annuels

Avec plus de 160 métiers différents au sein du Groupe, les opportunités de carrière permettant d'évoluer sont nombreuses. La priorité est donnée aux collaborateurs du Groupe en favorisant la mobilité interne.

Les entretiens d'évaluation, moment de partage entre le collaborateur et son manager réalisés chaque année permettent de détecter les potentiels et de les accompagner au travers de parcours de formation individuels.

Derichebourg Multiservices a développé en 2022 son programme « une trajectoire pour chacun » qui permet au collaborateur de :

- Rester à son poste de travail (développement de l'expertise par de la formation)
- Évoluer dans la filière managériale avec une formation
- Faire une reconversion professionnelle

Son système d'information de gestion des entretiens, «People Talent », déployé en 2022 lui permet de suivre et identifier les potentiels internes.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

Des parcours d'intégration et de formation sont définis et déployés avec la "Derichebourg Academy" pour accompagner le parcours professionnel de chacun.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Elior est engagé dans la réduction de ses consommations d'énergie, mais souhaite également recourir davantage aux énergies renouvelables : d'ici à 2025, Elior s'est engagé à

Consommer au moins 80 % d'électricité renouvelable sur ses sites portant le contrat d'électricité. Elior France s'approvisionne à 100 % en électricité renouvelable depuis le 1^{er} janvier 2022 (majorité hydraulique).

Gestion et optimisation de l'eau

Afin de réduire la consommation d'eau, le Groupe travaille sur deux aspects : la consommation d'eau et la qualité des eaux rejetées.

Les contraintes en termes de consommations d'eau diffèrent selon les implantations géographiques et les spécificités locales, en particulier le risque de stress hydrique, sont prises en compte par les équipes dans les pays. L'Italie et l'Espagne sont considérées comme hautement à risque face au stress hydrique d'après le Water Stress Index de la cellule de réflexion américaine, le World Resources Institute. La sensibilisation des collaborateurs et des convives aux écogestes contribue à limiter la consommation de la ressource en eau. Au cours de l'exercice, le groupe a consommé plus de 260 723 m3 d'eau dans ces cuisines centrales.

Gestion et optimisation des matières premières

Le Groupe veille strictement à la qualité de ses approvisionnements, notamment grâce à des audits de qualité lors de la sélection des nouveaux fournisseurs, des audits périodiques des fournisseurs existants et des contrôles réguliers des matières premières et des produits achetés.

Au-delà des stratégies d'achats en amont, le Groupe a également mis en place des processus d'optimisation afin de minimiser le gaspillage. Les sites continuent d'œuvrer en ce sens avec la mise en place de solutions de réduction du gaspillage alimentaire à l'aide d'outils analytiques.

Par ailleurs, partout où c'est possible les équipes adaptent les menus en substituant les matières premières les plus chères par des options moins onéreuses (remplacement du bœuf par du porc, du poulet par de la dinde, etc.), en ajustant les grammages ou en optant pour des recettes moins énergivores, en collaboration avec les clients.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Pour mieux accompagner ses clients le groupe a développé des services et outil de suivi des déchets sur site.

En milieu hospitalier, le Groupe a développé puis mis à jour une solution numérique capable de recueillir des informations sur la production des déchets : TRAPESE. Un système de pesée et de suivi permet d'identifier la nature des déchets et de mesurer les quantités produites par les différents services. Ces informations sont primordiales pour identifier les services de soins pour lesquels une sensibilisation au tri des déchets est nécessaire.

Dans les bâtiments tertiaires la solution faite en interne (prochainement appelé "on tri") permet d'assurer au client la traçabilité des déchets traités.

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

Les problématiques rattachées à l'eau concernent également les risques de pollution. Ces aspects sont majoritairement abordés dans les plans de nettoyage sur chaque site. Par exemple, l'usage de détergents et désinfectants pour le nettoyage des sols est de plus en plus rare, ceux-ci étant généralement réservés à des situations à risques. Même en milieu médical, des détergents neutres sont privilégiés pour assurer la propreté des sols.

La mise en place de procédés alternatifs comme le bionettoyage des surfaces à la vapeur par exemple et l'utilisation de produits labellisés sont au cœur de la stratégie RSE, Impacts+, et se concrétisent dans les prestations d'hygiène et de propreté.

Elior/Derichbourg Multiservices est certifié ISO 14001 (système de management environnemental abordant entre autres la pollution de l'air et la gestion de l'eau).

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

Depuis 2017, Elior Group s'engage pour le bien-être animal à travers plusieurs initiatives, telles que la publication d'une Position sur les engagements du groupe en matière de bien-être animal, la participation à la Global Coalition for Animal Welfare (GCAW) ou encore la communication d'un reporting annuel. La Position du Groupe Elior s'appuie sur les cinq piliers du « Farm Animal Welfare Council », à savoir : ne pas souffrir de la faim ou de la soif, ne pas souffrir d'inconfort, ne pas souffrir de douleurs, de blessures ou de maladies, pouvoir exprimer les comportements naturels propres à l'espèce, ne pas éprouver de peur ou de détresse.

Le Groupe Elior s'engage notamment à faire progresser la part des approvisionnements préservant le bien-être animal et la biodiversité.

Pour les espèces végétales, Le Groupe contribue à des actions pour limiter la déforestation, notamment en limitant le recours à l'huile de palme non durable et en mesurant l'empreinte soja destinée à l'alimentation animale de ses approvisionnements.

L'empreinte soja indirecte des approvisionnements en France, en Italie, en Espagne et en Angleterre est calculée. Elle représente la part d'utilisation de soja nécessaire pour produire ses ingrédients d'origine animale (viandes, œufs et produits laitiers). En 2022-2023, elle s'élevait à 16 450 tonnes, dans les 4 pays.

Ecoconstruction et éco-rénovation des bâtiments

Derichbourg Energie réalise des prestations d'amélioration de la performance énergétique des bâtiments de ses clients : mise en place de services liés à la performance énergétique des bâtiments ou des collectivités (Contrat de performance énergétique) et à l'installation, la maintenance et la réparation d'instruments de mesure, régulation et de contrôle de la performance énergétique (Gestion Technique des Bâtiments).

Les équipes accompagnent les clients dans la mise en œuvre de leur démarche HQE (haute qualité environnementale) et ISO 50001 (management de l'énergie), et leur proposent des contrats de performance énergétique, incluant les prestations forfaitaires d'intéressement aux résultats. Des rapports spécifiques sont mis en place et suivis par une structure dédiée à l'efficacité énergétique.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Concernant La réduction de l'usage des énergies fossiles. Pour stimuler le changement de comportement dans les choix de mobilité de ses collaborateurs, le Groupe actionne plusieurs leviers notamment, l'évolution de son parc de véhicule, l'adoption de bonnes pratiques de conduite, la promotion de modes de transport plus sobres.

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

Tous les distributeurs et fournisseurs du groupe sont autorisés et approuvés par les organismes de réglementation locaux et nationaux et se conforment à la loi de 2013 sur la modernisation de la sécurité alimentaire (FSMA).

Définition d'une procédure d'évaluation des nouveaux fournisseurs :

un comité de pilotage a été mis en place en 2021 pour élaborer la procédure d'évaluation des tierces parties d'Elior. La procédure a été finalisée et déployée en 2022 pour l'entité Restauration collective France (entité pilote du projet) et est en cours de déploiement en Italie, en Espagne et au niveau Corporate. Elle sera également déployée lors du prochain exercice sur le périmètre services (incluant Derichbourg Multiservices), aux Etats-Unis et au Royaume-Uni.

En vertu de cette procédure, les équipes opérationnelles (pour les fournisseurs non référencés) et les équipes achats (pour

les fournisseurs référencés), doivent compléter un formulaire avant toute entrée en relation d'affaires avec un nouveau fournisseur, permettant de mesurer, via un score, le risque lié à la contrepartie (au regard de l'existence de conflits d'intérêts, d'éléments réputationnels négatifs ou de recommandations par un client, de la typologie d'activité et, le cas échéant, de la volumétrie d'affaires annuelle estimée avec le tiers). En fonction de ce score, une analyse approfondie de l'équipe compliance peut être requise avec un niveau d'approbation corrélé au niveau de risque. Toute création d'un nouveau compte fournisseur est ainsi conditionnée par la présentation du formulaire d'évaluation du tiers dûment approuvé et signé.

Sur l'exercice 2022-2023 et depuis le déploiement de la procédure d'évaluation des tiers, 1697 tiers ont été évalués sur le périmètre de la restauration collective

Vérification de la bonne application des 10 principes du Global Compact

Conformément à la procédure d'évaluation des tiers actuellement déployée, les fournisseurs les plus exposés font l'objet d'une recherche d'antériorité et de réputation couvrant, entre autres, les risques liés à la corruption, au travail forcé, au travail des enfants et à l'environnement.

Tout élément réputationnel négatif ou sanction est automatiquement remonté.

Pour les tiers représentant le niveau de risque le plus élevé, un questionnaire externe est également envoyé, intégrant des questions relatives aux droits humains et à l'environnement.

Des audits qualité sont par ailleurs effectués sur certaines catégories de fournisseurs à risque (entre autres, les fournisseurs de denrées périssables pouvant présenter un risque pour la santé du consommateur).

Par ailleurs, la Charte Achats Responsables, élaborée en 2021 et formalisant les engagements pris par les filiales du Groupe envers leur chaîne d'approvisionnement, est annexée à l'ensemble des contrats avec les fournisseurs référencés par Elior. Les fournisseurs s'engagent également sur ces principes en signant la Charte et en collaborant avec le Groupe pour sa mise en œuvre.

Une Charte achats responsables a également été déployée sur le périmètre Derichebourg Multiservices. Elle a été signée par 40 fournisseurs sur l'exercice 2022-2023, soit plus de 50 % des fournisseurs de rang 1.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

Pour ses clients, le Groupe propose des offres variées et ciblées en fonction des segments, et innove en permanence avec des formules de restauration adaptées à l'évolution des attentes des convives. Cela passe notamment par l'adoption de certains codes de la restauration commerciale, la digitalisation de certaines prestations et l'élargissement de l'offre (horaires, lieux, menus, recettes...)

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Le Groupe conçoit pour les établissements médico-sociaux et de santé des offres de restauration alliant nutrition et plaisir.

Sur le segment hospitalier, les solutions de restauration sont adaptées aux pathologies de chaque patient, tandis que la nouvelle génération de cafétérias contribue au bien-être des soignants comme des visiteurs. Pour les seniors, le Groupe s'appuie – là encore - sur son expertise en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elior mise fortement sur l'innovation en travaillant notamment les textures modifiées et les apports nutritionnels, tout en développant des prestations de portage à domicile ou dans des lieux de vie.

En 2023 les plats durables se sont déployés dans les établissements scolaires et les structures pour les personnes en situation de handicap. L'étape suivante sera la fourniture de ces plats durables aux EHPAD.

Développement local et intérêt général

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

Le groupe Elior souhaite que les territoires au sein desquels il est implanté tirent profit de ses activités, en s'attachant notamment à favoriser l'intégration de personnes éloignées de l'emploi. Pour cela, son recrutement est organisé en collaboration avec des partenaires locaux (agences d'emploi locales, associations, etc.) et toute discrimination est proscrite.

Aussi,

Dans le choix des producteurs qui l'accompagnent, Elior valorise les relations humaines et la proximité, et privilégie un ancrage local fort. Proposer à nos convives des produits du terroir cultivés dans le respect des hommes et de l'environnement fait partie de nos engagements.

Afin d'encourager les engagements solidaires de collaborateurs du Groupe, Elior Solidarity lance chaque année un appel à projets pour accompagner des associations d'intérêt général. Ces projets ont pour but de venir en aide à des personnes en difficultés sociales et/ou professionnelles, des personnes en situation de handicap, des enfants en difficultés, des réfugiés, etc

Le Groupe met également en œuvre des programmes d'intérêt

général et soutient des associations avec l'objectif de :

- promouvoir l'insertion sociale et professionnelle ;
- faciliter l'accès à l'alimentation des plus démunis ;
- participer à la transition écologique.

Afin de partager des valeurs communes, le Groupe encourage la participation à des activités associatives et soutient chaque année des associations proposées par des collaborateurs.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

Le groupe Elior souhaite que les territoires au sein desquels il est implanté tirent profit de ses activités, en s'attachant notamment à favoriser l'intégration de personnes éloignées de l'emploi. Pour cela, son recrutement est organisé en collaboration avec des partenaires locaux (agences d'emploi locales, associations, etc.) et toute discrimination est proscrite. Aussi, dans le choix des producteurs qui l'accompagnent, Elior valorise les relations humaines et la proximité, et privilégie un ancrage local fort. Proposer à nos convives des produits du terroir cultivés dans le respect des hommes et de l'environnement fait partie de nos engagements.

Afin d'encourager les engagements solidaires de collaborateurs du Groupe, Elior Solidarity lance chaque année un appel à projets pour accompagner des associations d'intérêt général. Ces projets ont pour but de venir en aide à des personnes en difficultés sociales et/ou professionnelles, des personnes en situation de handicap, des enfants en difficultés, des réfugiés, etc. Le Groupe met également en œuvre des programmes d'intérêt général et soutient des associations avec l'objectif de :

- promouvoir l'insertion sociale et professionnelle ;
- faciliter l'accès à l'alimentation des plus démunis ;
- participer à la transition écologique.

Afin de partager des valeurs communes, le Groupe encourage la participation à des activités associatives et soutient chaque année des associations proposées par des collaborateurs.

Savoir faire / innovation

Le Groupe conçoit pour les établissements médico-sociaux et de santé des offres de restauration alliant nutrition et plaisir.

Sur le segment hospitalier, les solutions de adaptées aux pathologies de chaque patient, tandis que la nouvelle génération de cafétérias contribue au bien-être des soignants comme des visiteurs. Pour les seniors, le Groupe s'appuie – là encore – sur son expertise en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elior mise fortement sur l'innovation en travaillant notamment les textures modifiées et les apports nutritionnels, tout en développant des prestations de portage à domicile ou dans des lieux de vie.

Pour accompagner la transition des métiers de la restauration collective vers un modèle plus durable, le Groupe transforme ses restaurants en véritables terrains d'innovation testant des solutions destinées à contribuer à l'intérêt général. À ce titre, le Groupe est membre de la coalition d'acteurs de la restauration et de l'hôtellerie (International Food Waste Coalition - IFWC).

Certifications qualité / environnementales

la santé des convives étant au cœur des préoccupations d'Elior Group, la labellisation AFNOR Certification de certains restaurants permet la vérification des mesures sanitaires pour rassurer les clients, convives et collaborateurs du groupe et garantir la protection de leur santé au quotidien.

Le groupe mène une politique globale de mise en place de Systèmes de Management Environnementaux en déployant plusieurs certifications : MASE – ISO 45000, OHSAS 18001 (sécurité), ISO 14001 (environnement), ISO 50001 (énergie), ISO 22000 (sécurité alimentaire).