

Recueil de bonnes pratiques 2022

SUPERHALLES BRETAGNE

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

Informations des parties prenantes

Malgré les pertes de volumes des deux dernières années liées à la situation sanitaire, une prime a été versée fin 2022 à l'ensemble des salariés afin de récompenser l'implication de chacun mais également pour aider à faire face à l'inflation.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation de l'eau

Investissement dans un lave-bacs afin d'économiser l'eau : aujourd'hui, le nettoyage des bacs est réalisé en manuel (entre 300 et 450 bacs). Selon l'étude, l'économie d'eau pourrait être de presque 1m3 jour (mise en place mars 2023).

Réduction, tri et recyclage des déchets

En 2022 : développement du tri des déchets à la source :

- déchets viandes C3 : collecte par SOLEVAL
- déchets C2 : collecte en DASRI
- poubelles jaunes : enlèvement par les SMITCOM (plastiques, emballages et cartons souillés...)
- cartons et papiers : collecte par VEOLIA
- encres vides : collecte par CONIBI
- ferraille : évacuation en déchèterie
- verre : évacuation en conteneurs publics
- bombe aérosols, piles, déchets électroniques... : évacuation en point de collecte
- bidons vides nettoyages : reprise par prestataire

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Investissement dans un ordinateur portable supplémentaire (donc au nombre de 3 au total pour 6 administratifs en place) afin de favoriser le télétravail, la formation et les réunions à distance :

En 2022 :

- 6 réunions qualité = 5 réalisées à distance
- mise en place d'une journée de télétravail hebdomadaire pour une administrative
- nombre de réunion comité de Direction en forte augmentation en distanciel
- pour la première fois, 1 formation réalisée en visio à distance (culture alimentaire pour le service qualité)

Intérêts des clients et consommateurs

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Dans sa 3ème année de la certification ISO 22000 VERSION 2018, SUPERHALLES assure l'approvisionnement des viandes pour la restauration collective et commerciale et tient son engagement d'assurer la sécurité et la santé des consommateurs

