



GROUPE RESTOLEIL

RSE

Pour une alimentation
saine & durable

Nous prenons des engagements que nous déployons progressivement sur l'ensemble du GROUPE

GOUVERNANCE DE L'ORGANISATION

- Mise en place d'un Comité développement

Durable au sein de l'entreprise issue de différents services : Sourcing, tests et avancées, suivi d'indicateurs

- Réunions de Comité Direction : évolution du CA, de l'activité et des projets de l'entreprise.

- Responsabilité et intégrité des dirigeants.

- Réunions de travail : Visio privilégiées aux déplacements.

- Communication externe des actions menées via site internet, réseaux sociaux.

- Formalisation d'une politique sociale : Emploi local privilégié

SOCIAL

- Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences

Via des formations par le Cabinet Authentis déployée en Intra et Inter Entreprises.

Mise en place de formation en accords avec les salariés, incitation au CPF, fiches de fonction pour l'ensemble des salariés, entretiens individuels des cadres, promotion interne.

- Prévention des risques professionnels

Via des formations par le Cabinet Authentis.

- Lutte contre les discriminations, égalité des chances et insertion professionnelle

Suivi de la répartition H/F au sein de la direction de l'organisation, pas de distinctions salariales entre H/F, accueil d'apprentis et de stagiaires, suivi des indicateurs du plan d'action des séniors en revue de direction, interventions dans les écoles hôtelières, visite de l'entreprise par des écoles, participation aux forum emplois.

60 % des managers du Groupe seront issus de promotions internes afin de contribuer à leur développement et à la diversité.

- Relations sociales et dialogue social

Réunions mensuelles, avantages en nature (mutuelle), participation aux bénéfiques, équilibre entre la vie privée et professionnelle (temps partiels), mesure de la satisfaction des salariés sur la qualité et l'ambiance du travail.

ENVIRONNEMENT ET SOCIÉTAL

Réduction du gaspillage alimentaire de 30% en moyenne

Nous déployons depuis l'été 2018 un programme pour réduire considérablement le gaspillage.

Sensibilisation via nos actions avec <https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Nous encourageons et mettons à disposition de nos clients des DoggyBag.

Circuits courts

Nous proposons des produits régionaux, recettes régionales.

Nous privilégions les approvisionnements locaux et de saison.

Accords avec des coopératives et fournisseurs locaux.

Élargissement de l'offre en produits BIO

Au moins deux produits majeurs Bio aux petits déjeuners, menu enfant (voir notre Charte PDJ)

Des filières intégrant des critères de bien-être animal sont favorisées

Comment ?

D'ici 2025, 100% des œufs et ovoproduits utilisés par le Groupe Restoleil proviendront d'élevages alternatifs aux cages et ce, partout où le groupe est présent.

D'ici 2026, 100 % de notre approvisionnement en viande de poulets sera issu d'élevages respectant l'ensemble des critères du [European Chicken Commitment](#) pour l'ensemble nos activités.

De manière additionnelle, en France, 20 % au moins de nos volumes d'approvisionnement seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver.

Attentif à la pêche responsable

Nous bannissons de nos offres des espèces menacées régionalement. RESTOLEIL a mis en œuvre une démarche d'achats responsables visant à préserver la biodiversité marine.

Gestion des déchets

Tri des déchets sur les sites.

Choix des consommables réutilisables avec de grands contenants.

Collecte des huiles alimentaires usagées pour les éliminer via une filière adaptée.

Réduction des impressions de documents.

Suppression des plastiques jetables

Suppression des portions individuelles => remplacement par le vrac (sauf exceptions liées à l'hygiène tel le beurre ...)

Sauf buffets petit-déjeuner : PET recyclable pour les portions individuelles.

Meetings & Events : verrines en verre réutilisables ou en pulpe de canne, contenants en amidon de maïs, couverts en bois (cocktails)

Pailles kraft écologiques.

Pas de capsules pour le café.

Retrait total du plastique en 2022.

Suppression des additifs controversés

Limitation de la présence de graisses et de sucres dans les aliments, de l'huile de palme (ou durable).

Commerce équitable

Nous proposons au petit déjeuner du thé ou café Max Havelaar avec qui nous sommes partenaires depuis 10 ans.

Répondre aux différents besoins alimentaires

Comment ?

En intégrant dans nos menus une offre végétarienne, vegan et en répondant aux régimes spécifiques (sans gluten, etc.).

S'impliquer et évoluer progressivement avec nos industriels

Engagement avec nos industriels tel que Unilever qui ont une démarche RSE très ancrée, imprimeurs labellisés ECO

- QR code
- Boîtes à pizzas recyclables
- Retrait des sacs plastiques
- Produits d'entretien écolabellisés favorisés

Gestion des ressources

Mesure (coût et volume) des consommations d'électricité, de carburant et d'eau (suivi mensuel afin de détecter toute fuite).

