



Cocktail dinatoire / Déjeunatoire  
26/04/2024

**Rapport  
d'évaluation**

# Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	52
2	Social et Gouvernance	51
3	Environnement	52

## 1 - PILIER Social et Gouvernance

### 1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	50
2	Qualité de vie des employés	50
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	55
4	Respect des Droits de l'Homme	50
5	Lutte contre la corruption	50
6	Accessibilité des offres et relation clients	50
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	50
8	Diversité et inclusion	50
9	Développement socio-économique des territoires	50
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	50
11	Accompagnement au changement	50

### 1.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 1.2.1 - Hygiène, Santé et sécurité des employés

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir l'hygiène de vos espaces de travail ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie et un plan d'actions pour garantir la santé et la sécurité de vos employés
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	<b>50</b>	Vous proposez plusieurs actions allant au-delà des mesures réglementaires.

### 1.2.2 - Qualité de vie des employés

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des solutions pour faciliter l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous proposez quelques actions (aménagement du temps de travail, télétravail, cours / salle de sport, yoga, conciergerie, crèche...) allant au-delà des mesures réglementaires.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous cultivez la confiance avec vos équipes et proposez diverses actions coordonnées (communication bilatérale, reconnaissance orale et matérielle...) pour favoriser la motivation et la reconnaissance de vos employés.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	<b>50</b>	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	<b>50</b>	Dans votre fonctionnement, vous utilisez le management par objectif dans la majorité des événements.

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	<b>50</b>	Vous avez un système d'évaluation annuelle avec chacun de vos employés qui vous permet d'identifier leurs attentes et de les mettre en perspective avec les besoins de l'entreprise.

### 1.2.3 - Santé, sécurité et confidentialité des clients

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé et la sécurité de vos clients ?	<b>50</b>	Lors de tous vos événements cette année vous avez mis en place plusieurs actions (respect des gestes barrières, règles d'hygiène, accessoires de protection, respect de la vie privée...) pour garantir la santé et/ou la sécurité de vos clients / participants.
Entrenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	<b>50</b>	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, l'ensemble des produits utilisés et/ou distribués lors de vos événements sont référencés et traçables. Vous utilisez X% de produits ayant des certifications responsables.
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	<b>50</b>	Vous avez informez vos clients/participants sur les liens entre la santé et l'environnement de vos produits/services sur plusieurs événements cette année.
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	<b>75</b>	Vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions intégrant l'accessibilité de vos locaux et de vos événements aux personnes en situation de handicap.

### 1.2.4 - Respect des Droits de l'Homme

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Prenez vous des mesures pour éviter les risques de non-respect des Droits de l'Homme sur l'ensemble de votre activité ?	<b>50</b>	Vous allez au-delà des mesures réglementaires avec la mise en place d'un ou plusieurs outils (Charte des droits de l'homme, Code de conduite, Code Ethique...) que vous faites signer à vos différentes parties prenantes.
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	N/A	

### 1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	<b>50</b>	Sur la majorité de vos événements, vous évaluez l'ensemble des prestataires pour vérifier qu'il n'y a pas de problématique en termes de lutte contre la corruption (conflit d'intérêt, abus d'influence, etc.)

### 1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitale et transparente ?	N/A	
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	N/A	
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	<b>50</b>	Vous avez un suivi de la satisfaction client régulier et/ou un service après-vente permettant de gérer les plaintes et retours.

### 1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	<b>50</b>	Sur la majorité de vos événements, vous avez une stratégie qui assure que vos pratiques commerciales sont responsables (clarté des contrats et respect des délais de règlement, anticipation des commandes...)
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	N/A	
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et sous-traitants ?	<b>50</b>	Vous avez rédigé un guide des bonnes pratiques ou code éthique pour votre entreprise et exigez de vos fournisseurs et sous-traitants d'être signataire de ces documents au début de toute collaboration.
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	<b>50</b>	Vous choisissez un fournisseur en fonction du degré d'engagement RSE de ce dernier. Vous évaluez l'engagement social (actions favorisant le bien-être des salariés, la formation, la promotion interne, le système de reconnaissance, etc.), l'engagement environnemental (actions visant à réduire son impact environnemental et à sensibiliser ses clients/ partenaires), et l'engagement sociétal (actions qui contribuent à la société au sens large, comme favoriser le développement territorial, le mécénat de compétence, solidarité, soutenir des associations, etc.)
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	<b>50</b>	Vous sensibilisez à la RSE la majorité de vos prestataires de façon régulière.

### 1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous proposez des actions qui respectent les mesures réglementaires. Vous intégrez des stagiaires et/ou apprentis avec un système de rémunération adéquate et favorisez le développement de leurs connaissances et compétences en entreprise.

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'équité hommes-femmes ?	<b>50</b>	Vous vous assurez d'une égalité salariale entre les hommes et les femmes à poste et compétences égales.
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	<b>50</b>	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	<b>50</b>	Dans votre entreprise et sur l'ensemble de vos événements, vous vous assurez que vos structures, installations et dispositifs sont adaptées aux personnes en situation de handicap.
Favorisez-vous l'inclusion ?	<b>50</b>	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	<b>50</b>	Vous employez régulièrement des apprentis et/ou du public fragilisé.

### 1.2.9 - Développement socio-économique des territoires

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous à la création d'emplois ou au développement des compétences sur les territoires où vous êtes implantés ?	<b>50</b>	Vous avez au moins un collaborateur qui habite à moins de 30 kms de votre entreprise et/ ou vous formez régulièrement vos collaborateurs.
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	N/A	
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	N/A	

### 1.2.10 - Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine

Question	Note	Bonne pratique
Développez-vous votre capital humain en assurant le développement des compétences de chaque employé ?	<b>50</b>	Vous formez vos employés et assurez le développement de leurs compétences d'année en année.

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous au respect et au maintien des cultures et des savoir-faire ?	N/A	
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	N/A	

### 1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	<b>50</b>	Vous avez une politique RSE que vous avez communiqué, au moins à vos collaborateurs, au mieux à vos clients et prestataires.
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	<b>50</b>	Vous avez identifié vos principales parties-prenantes (employés, clients, fournisseurs) et vous entretenez un dialogue régulier avec eux.
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	<b>50</b>	Vous avez un plan d'actions RSE pour les prochains mois voire les prochaines années.
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	<b>50</b>	Vous communiquez régulièrement sur vos actions et décisions à vos équipes en interne et aussi à vos clients et partenaires.

## 2 - PILIER Environnement

### 2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	<b>53</b>
2	Gestion des consommations d'énergie	<b>50</b>
3	Gestion des consommations d'eau	<b>50</b>
4	Gestion des déchets	<b>50</b>
5	Gestion du gaspillage alimentaire	<b>50</b>



N°	Enjeu	Note
6	Gestion des émissions de GES	50

## 2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

### 2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits de saison ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous proposez un certain pourcentage de votre carte avec des recettes issues de produits de saison sur chacun de vos événements.
Favorisez-vous les produits locaux ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez un certain pourcentage de produits locaux sur chacun de vos événements. Vous communiquez sur la provenance des produits sur la carte des menus. Vous pouvez aussi faire partie d'un collectif de restaurateurs favorisant l'utilisation de produits locaux.
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous avez établi un document qui liste la provenance et le type de certifications que possèdent les principaux produits que vous utilisez sur vos événements.
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...)?	50	Vous avez identifié les produits de votre carte qui sont éligibles à des certifications et vous avez introduit un certain pourcentage de produits labélisés dans la plupart des menus de vos événements.
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous favorisez les protéines végétales dans vos menus et utilisez uniquement des produits respectant la biodiversité en proposant des menus variés sans aucune espèce menacées d'extinction et avec des variétés à remettre au goût du jour. Vous communiquez sur les bienfaits de vos menus qui respectent la biodiversité.
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	50	

Question	Note	Bonne pratique
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez l'habitude de choisir du matériel éco-responsable et vous avez réparer, réutiliser ou recycler ce matériel plutôt que de le jeter. Vous avez identifié voire communiqué les impacts positifs d'une telle démarche.
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez élaboré une cartographie identifiant l'ensemble de vos fournisseurs répondant à tous vos besoins en termes de matériel, selon un nombre de kilomètre (du plus proche au plus éloigné). Vous travaillez avec plus de 50% de vos fournisseurs localement.
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous choisissez la location ou a mutualisation pour un grande partie de vos équipements sur la majorité de vos événements.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	N/A	

### 2.2.2 - Gestion des consommations d'énergie

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant d'optimiser votre consommation d'électricité (éclairage, réfrigération, climatisation, chauffage...) ?	<b>50</b>	Vous avez l'habitude de choisir des équipements à faible consommation énergétique et vous adoptez aussi des pratiques qui permettent de réduire votre consommation d'électricité et faire des économies sur le long terme (signalétique, sensibilisation des équipes...).
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	N/A	

### 2.2.3 - Gestion des consommations d'eau

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Optimisez-vous la consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus ?	<b>50</b>	Vous avez mis en place différents systèmes comme une isolation du chauffe-eau et des tuyaux pour accélérer l'arrivée de l'eau chaude. Vous avez également identifié les différents postes de consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus et mis en place des actions pour réduire votre consommation.
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	<b>50</b>	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	<b>50</b>	Vous choisissez des produits éco-responsables voire de nettoyage à sec et vous avez installé une signalétique avec des messages incitant vos collaborateurs à réduire leur consommation d'eau.

#### 2.2.4 - Gestion des déchets

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place un système de tri, de collecte et de recyclage de vos déchets ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous devez, à chaque événement, mettre en place des consignes spécifiques. Vous devez également développer votre propre signalétique qui permet de simplifier les consignes sur ces pratiques.
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous devez utiliser systématiquement des conditionnements et emballages recyclés, recyclables et/ou réutilisables.
Favorisez-vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	<b>50</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous devez privilégier les options durables. Par exemple : offrir des bouteilles réutilisables à vos clients et vos employés ainsi qu'installer des fontaines à eau pour éviter les bouteilles individuelles à usage unique. Vous avez également installé un système de filtration de l'eau dans vos locaux et proposer des contenants réutilisables pour la consommer.

### 2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez optimisé la gestion des flux de denrées alimentaires lors de vos événements en veillant par exemple à ne pas mettre trop de nourriture sur les buffets. Vous avez également sensibilisé l'ensemble de vos équipes pour optimiser ses pratiques et assurer un résultat.
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	<b>50</b>	A chaque événement vous faites appel à une association qui proposent des services de récupération de denrées alimentaires non consommées (Phenix, Eqosphère, Banques alimentaires...).

### 2.2.6 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, il vous faut réaliser régulièrement la mesure de l'empreinte carbone de vos événements.
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez mesuré vos émissions de GES et mis en œuvre un plan d'action (ex: éco-conception de sites).

Évaluation réalisée et attestée par **Beevent**  
sur la base de vos réponses.

Date : 26/04/2024