



4810 Traiteur  
21/10/2024

# Rapport d'évaluation

# Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	90
2	Social et Gouvernance	93
3	Environnement	87

## 1 - PILIER Social et Gouvernance

### 1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	100
2	Qualité de vie des employés	85
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	88
4	Respect des Droits de l'Homme	92
5	Lutte contre la corruption	75
6	Accessibilité des offres et relation clients	100
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	100
8	Diversité et inclusion	84
9	Développement socio-économique des territoires	100
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	92
11	Accompagnement au changement	100

### 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 ?	100	
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	<b>100</b>	
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	<b>100</b>	

### 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>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie, un plan d'actions et vous mesurez les impacts (indicateurs) de vos actions.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	<b>100</b>	
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	<b>75</b>	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	<b>75</b>	Vous gérez votre entreprise et l'ensemble de vos événements avec le système de management par objectif. Vous favorisez la confiance et l'autonomie pour l'atteinte de vos objectifs communs.
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	<b>100</b>	

### 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>100</b>	
Entreprenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	<b>75</b>	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	<b>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	<b>100</b>	
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	<b>50</b>	Vous proposez systématiquement des conditions d'accès spécifiques pour les 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>100</b>	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déréferement ?	<b>75</b>	Vous avez une stratégie en place et organisez des audits et actions correctives (conseil, formation, outils) pour accompagner au changement. Vous déréférenciez un fournisseur qui a fait plus de 3 fois la même erreur.

#### 1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	<b>75</b>	Dans votre stratégie d'entreprise et sur l'ensemble de vos événements, vous avez défini une politique et un plan d'action pour lutter activement contre la corruption (cartographies des risques, chartes, formations, contrôles, etc.)

#### 1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitable et transparente ?	<b>100</b>	
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	<b>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	<b>100</b>	

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

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	<b>100</b>	
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	<b>100</b>	
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et sous-traitants ?	<b>100</b>	
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	<b>100</b>	
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	<b>100</b>	

### 1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	<b>100</b>	
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>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, dans la gestion de votre entreprise et sur l'ensemble des événements que vous organisez, vous avez une politique relative au handicap et vous mobilisez vos partenaires / clients pour apporter ensemble une contribution positive à la question du handicap. Un ou plusieurs de vos employés sont des personnes en situation de handicap.
Favorisez-vous l'inclusion ?	<b>75</b>	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	<b>100</b>	

### 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>100</b>	
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	<b>100</b>	
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	<b>100</b>	

### 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>100</b>	
Participez-vous au respect et au maintien des cultures et des savoir-faire ?	<b>100</b>	
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	<b>75</b>	Vous communiquez sur les lieux emblématiques de votre région ou des régions où vous organiser des événements pour inciter le public à découvrir le patrimoine local.

## 1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	<b>100</b>	
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	<b>100</b>	
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	<b>100</b>	
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	<b>100</b>	

## 2 - PILIER Environnement

### 2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	<b>94</b>
2	Gestion des consommations d'énergie	<b>75</b>
3	Gestion des consommations d'eau	<b>100</b>
4	Gestion des déchets	<b>100</b>
5	Gestion du gaspillage alimentaire	<b>100</b>
6	Gestion des émissions de GES	<b>50</b>

### 2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits de saison ?	<b>100</b>	
Favorisez-vous les produits locaux ?	<b>100</b>	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	<b>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...)?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez majoritairement des produits qui détiennent les meilleures certifications et vous communiquez sur les impacts positifs de votre démarche à vos différents publics.
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	<b>100</b>	
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	<b>100</b>	
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>100</b>	
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous êtes moteur dans une ou plusieurs démarche de mutualisation ou de location avec d'autres partenaires.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	<b>100</b>	

### 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>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez choisi un fournisseur d'énergie durable (ex: Enercoop, etc.) et vous sensibilisez vos différents publics à faire de même. Vous contribuez à la production de votre propre énergie (installation de panneaux solaires, éoliennes etc.)
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau il vous travaillez avec plusieurs prestataires qui utilisent des véhicules électriques ou hybrides et vous encouragez vos salariés à utiliser des transports doux (mise à disposition de vélos...), des transports en commun (remboursement des abonnements) ou le covoiturage.

### 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>100</b>	
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	<b>100</b>	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	<b>100</b>	

### 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>100</b>	
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	<b>100</b>	
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	<b>100</b>	
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	<b>100</b>	

### 2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	<b>100</b>	
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	<b>100</b>	

### 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 : 21/10/2024