

Le groupe Riem Becker: un acteur engagé, soucieux de son impact

En cours de certification iso 20121 (un engagement proactif en matière de développement durable)

ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL

FAVORISER LE BIEN-ETRE DE NOS SALARIÉS

- Nous soutenons le dialogue social avec un organisme chargé de recevoir tous les besoins et commentaires des employés.

TRANSMETTRE NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Nous formons nos employés aux actions en faveur du Développement Durable.
- Nous travaillons en partenariat avec diverses écoles tel que l'institut IpAMRA qui propose des formations en alternance en vue de l'obtention de CQP (Certificat de Qualification Professionnelle).
- Nous effectuons des interventions sur le développement durable à l'UTEC (Université Paris-Est Créteil).
- Nous accueillons des jeunes en formation (contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, stages) sur l'ensemble des métiers de l'entreprise (Vente, Marketing, Qualité, Cuisine...).

FAVORISER LA DIVERSITE

- Nous accueillons des personnes handicapés (salariés ou stagiaires) en collaboration avec l'ESAT Institut Le Val Mandé, l'ESAT Institut Saint-André et l'ESAT Berthier.

INTÉRAGIR AVEC LES ACTEURS DE L'ÉVÉNEMENTIEL

- Membre fondateur de l'association Les Traiteurs de France, qui valorise le métier et interagit avec tous les acteurs de la profession.



ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE

FAVORISER DES PRODUITS DE SAISON, BIO OU LOCAUX

- Pour nos gammes de plateaux repas, nous créons nos recettes en privilégiant les produits de saison, les produits certifiés (BIO, Commerce équitable, AOC, Label Rouge...) et les produits locaux dans la mesure du possible.
- Membre de la marque *PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE* qui garantit une production locale.
- La moitié de nos approvisionnements sont fait sans intermédiaires, directement auprès du producteur.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

GÉRER NOS DÉCHETS

- Nous trions 7 catégories de déchets: les déchets divers, carton, papier, verres, biodéchets, huiles usagées, déchets électroniques.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Conseil à nos clients dans la gestion de leurs commandes alimentaires dans le but d'éviter le gaspillage.
- Mesures spécifiques mises en place sur notre laboratoire pour limiter le gaspillage (gestion des dates, commandes journalières, fiches recette avec quantité, surplus utilisé pour le restaurant du Personnel...)
- Don de nos surplus alimentaires avec EqOSpHERE à des associations en faveur des personnes les plus démunies.
- Adhésion à la communauté de commerçants Too good To go, qui grâce à une application géolocalisée nous permet de vendre nos invendus, à moindre prix, aux utilisateurs.

METTRE À DISPOSITION DES EMBALLAGES RSE

- Impression papier certifiée imprim'vert.
- Coffrets repas intégrant des matériaux biodégradables, recyclables et réutilisables (verre, carton, inox, pulpe de canne, écorce de bambou)
- Mise en place d'un service de reprise de certains emballages (verre en verre, bocaux en verre, tasse en porcelaine, couverts en inox, thermos)
- Bouteilles en verre consignées sur nos réceptions servies.

ÉQUIPER NOTRE FLOTTE DE VÉHICULES

- Gestion fine des plannings de livraison pour limiter les déplacements avec la solution télématique Masternaut associée à un logiciel interne.
- Des voitures hybrides pour les collaborateurs.