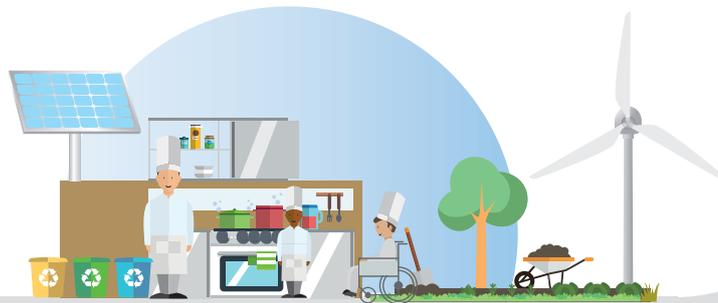


LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



LES ACHATS RESPONSABLES

Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions



LA PRODUCTION

Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos maisons



LA RECEPTION

L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc..)
La mesure de la satisfaction client



LA VALORISATION

La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires



PRIX DE L'INNOVATION
RESPONSABLE 2018

ComInRSE

