

# LE GROUPE RIEM BECKER CERTIFIÉ ISO 20121 [PHASE 1]

## ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL

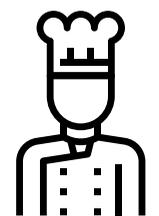


**Transmission** de notre savoir-faire en matière de développement durable.

**Interventions** sur le développement durable à l'UTEC (Université Paris-Est Créteil).



**Apprentis et stagiaires dans l'entreprise :**  
10% des salariés (soit 15 personnes).



**Accueil** de personnes en situation de handicap favorisé :

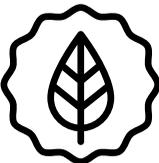
**10 employés sur le laboratoire** (dont 5 en mise à disposition de personnel par Esat Berthier)  
Également en partenariat avec la « Fondation des amis de l'atelier » (Esat de Vitry-sur-Seine) et avec l'« Institut le Val Mandé » (Esat de Saint-Mandé)



**23 ans au côté des Traiteurs de France**

Réseau comptant désormais 37 traiteurs organisateurs de réceptions, maisons de gastronomie événementielle indépendantes et régionales. Unis dans la volonté d'offrir à leurs clients un label gage de qualité, de créativité et d'éthique partout en France.

## ENGAGEMENT ÉCONOMIQUE



**Présence de produits BIOS**, locaux, régionaux et **labellisés** dans nos cartes.



**Menus fabriqués à partir de produits respectant la saisonnalité.**

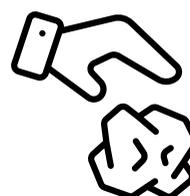


**«Produit en Île-de-France»** comme nos pains, fabriqués par La Grande Boulangerie de Paris (LGBP)

**Véritable concrétisation de nos engagements pris maintenant depuis plusieurs années, l'obtention de la norme Iso 20121 [phase 1] appuie notre stratégie RSE destinée à toujours mieux vous servir.**

Dans le souci d'une consommation plus responsable et d'une réduction de l'impact de nos métiers sur l'environnement, nous sommes engagés à favoriser les circuits courts, activer une économie circulaire, lutter contre le gaspillage, mieux gérer nos déchets, inclure du personnel en situation de handicap, limiter et bientôt supprimer le plastique de nos contenants, etc. **Autant d'actions bonnes pour la planète... et pour vous!**

## ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

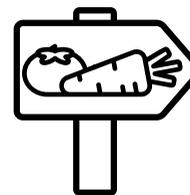


**Gérer nos déchets**

Taux de valorisation des déchets 100%  
Nous trions les déchets et traçons leur devenir

**Bilan Carbone 2018 :**

(hors déplacement des convives)  
2924 T eq CO2



**Lutter contre le gaspillage alimentaire**

Gestion des surplus alimentaires sous forme de don via l'association EQOSPHERE

Vente de nos produits invendus à prix réduit via l'application géolocalisée Too Good To Go



**Mettre à disposition des emballages RSE**

Pérennisation de la ressource forestière en confiant nos impressions à un partenaire certifié Imprim'vert



**Conception de nos coffrets repas** en intégrant des matériaux **biodégradables, recyclables et réutilisables**



**Une seconde vie** avec des bouteilles en verre **consignées** et un service de **récupération** des emballages vides en point de collecte.



**Décision de compenser l'utilisation de nos derniers stocks de plastique** en finançant **Plastic Odyssey** qui développe des solutions de recyclage pour lutter contre la pollution des océans.



**Équiper notre flotte de véhicules**

Nos camions utilisent la solution télématique **Masternaut** permettant une gestion fine des plannings de livraison pour limiter les déplacements.

**Des voitures hybrides** pour nos collaborateurs