



GROUPE
RIEM BECKER
MANUFACTURE GASTRONOMIQUE



Certifié IS20121
Un acteur engagé et engageant

LA MINUTE DEVELOPPEMENT DURABLE : NOTRE POLITIQUE

Fondé en 1924, le groupe RIEM BECKER s'est imposé comme un acteur incontournable de la restauration événementielle et dans le prêt-à-livrer de plateaux repas sur toute la région Paris-Ile-de-France.

Son expertise et son savoir-faire - positionnant la marque sur le segment haut-de-gamme - sont articulés autour de valeurs fondamentales comme le souci de créativité, le respect de la qualité et l'intégration des principes du développement durable.

Très engagé sur cette dernière, le groupe a instauré une stratégie en 3 volets :



Ces trois axes impliquent plusieurs engagements dans les domaines de l'inclusion, de la vigilance, de l'intégrité et de la transparence :

DEVOIR D'INCLUSION	DEVOIR DE VIGILANCE
<p>Prendre en compte toutes les personnes concernées par notre activité :</p> <ul style="list-style-type: none">• En maintenant un dialogue continu• En les intégrant à nos objectifs DD• En assurant un bon partage des informations• En les sensibilisant à nos principes de management responsable	<ul style="list-style-type: none">• Encourager le personnel à prendre en compte les principes du développement durable• Prévenir et maîtriser les risques environnementaux/sociaux/économiques, grâce à des procédures opérationnelles• Surveiller l'impact de nos activités sur l'utilisation des ressources
INTÉGRITÉ	TRANSPARENCE
<ul style="list-style-type: none">• Encourager et développer la diversité• Traiter toutes les parties intéressées avec intégrité et impartialité• S'assurer de la conformité de nos actions, aux droits et réglementations en vigueur	<ul style="list-style-type: none">• Communiquer régulièrement avec notre chaîne d'approvisionnement, notamment sur la traçabilité des produits alimentaires• Partager les informations pertinentes à notre disposition avec les parties intéressées• Obtenir les retours d'expérience de nos clients

En cohérence avec nos missions et nos valeurs, le groupe Riem Becker Riem Becker a obtenu en 2021 la certification ISO 20121, norme internationale de Management Responsable appliqué à l'évènementiel.

Pour mener à son terme cette certification, nous nous sommes dotés d'un référent Développement Durable accompagné d'un comité de pilotage regroupant les différents services de la société. Dans cette optique, nous nous engageons :

- à mettre les moyens humains et matériels nécessaires à l'atteinte de nos objectifs,
- à respecter toutes les exigences légales applicables à nos activités, notamment en matière sociale, environnementale et de sécurité sanitaire, ainsi qu'à avoir un système de veille nous permettant d'anticiper toute évolution,
- à déployer nos principes Développement Durable dans nos processus Métiers,
- à suivre régulièrement notre plan d'actions Développement Durable afin d'identifier toutes les pistes d'amélioration de notre démarche



NOS ENGAGEMENTS



Afin de tenir nos enjeux Développement Durable, nous nous engageons :

- à mettre les moyens humains et matériels nécessaires à l'atteinte de nos objectifs,
- à respecter toutes les exigences légales applicables à nos activités, notamment en matière sociale, environnementale et de sécurité sanitaire et à avoir un système de veille nous permettant d'anticiper toute évolution,
- à déployer nos principes Développement Durable dans nos processus Métiers,
- à suivre régulièrement notre plan d'actions Développement Durable afin d'identifier toutes les pistes d'amélioration de notre démarche.



C'est un fil conducteur qui guide toutes nos actions et décisions. Il y a beaucoup d'humanité dans le Groupe qui, au-delà des intentions, a mis en place de très nombreuses actions dans les domaines de l'environnement, du social, du sociétal et a obtenu la certification ISO 20121

Marie Bez, Directrice opérationnelle Groupe



NOTRE ENGAGEMENT COMMUN EN QUELQUES CHIFFRES

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL



Gérer nos déchets :
Taux de valorisation **100%**
dont recyclage **19%**,
dont production d'énergie **81%**



Lutter contre le gaspillage alimentaire :
Portions alimentaires redistribuées via EQOSPHERE en 2019 : **660** portions
Paniers Too good to go depuis décembre 2019: **79** paniers



Bilan Carbone 2018 :
(hors déplacement des convives)
2924 T eqCO²



Conception de nos coffrets repas :
Sur l'offre prêt à livrer , **69%** de nos contenants **0 plastique**

1er traiteur à être partenaire de Plastic Odyssey, qui lutte contre la pollution du plastique des océans



Récompenses :
Médaille d'argent Ecovadis obtenu en février 2020



ENGAGEMENT ECONOMIQUE



Carte l'Affiche Repas de bureau Printemps- Eté 2022 :

50% de nos matières premières sont origine France, Bio

46% de nos approvisionnements sans intermédiaire, directement auprès du producteur

35% d'achats en circuits court (en Ile de France à moins de 200 km de nos ateliers)

6% de produits labellisés (MSC pêche durable, IGP, AOP, Bleu Blanc Coeur)

ENGAGEMENT SOCIAL & SOCIÉTAL



Index d'égalité Femmes/ Hommes 2020:
87 points



Apprentis et stagiaire en 2021:
10 salariés



Ancienneté moyenne à fin 2020 : **9,6 ans**
Ancienneté de + 10 ans : **45%** du personnel



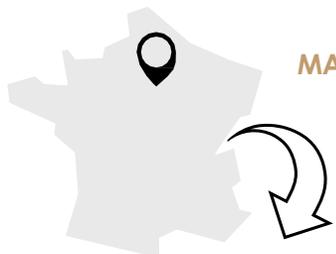
Taux de turn-over à fin 2021 : **2,2 %**



Accueil de personnes en situation de handicap favorisé :
12 personnes handicapées employées sur le laboratoire (dont 5 en mise à disposition de personnel par ESAT Berthier)

NOS ACTIONS EN PRÊT A LIVRER

VALORISER NOTRE TERRITOIRE ET LES PRODUITS DE QUALITÉ



**CHOIX DU
MADE IN FRANCE**

- **Produits locaux**
 - Pomme (Villiers-le-Bel - 95)
 - Biscuit rose (Reims - 51)
 - Oignon rouge (Tarcy - 41)
 - Chocolat de couverture (Choisy-le-Roi - 91)
 - Moutarde (Orléans - 45, Meaux - 77)
 - Yaourt La Normandoise (Saint-Germer-de-Fly - 60)
 - Terrine de canard (Boissy-St-Léger - 94)
 - Œufs (Éragny-sur-Epte - 60)
- **Viande made in France**
 - Nougat de Montélimar
 - Piment d'Espelette
 - Raviole du Dauphiné Label rouge IGP
 - Poulet, pintade, canard, caille, canette



CHARTRE

avec nos fournisseurs et prestataires pour des achats responsables



CHOIX DE PRODUITS BIOS OU LABELLISÉS

LA RESTAURATION COLLECTIVE ECORESPONSABLE

- Recettes variées et renouvelées
- Fabriquées par nos chefs
- Bocaux réutilisables
- Pour tous moments de la journée

& CONNECTÉE DANS VOS LOCAUX

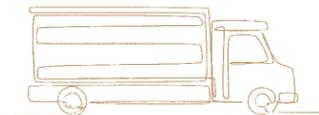
- Installation de frigo fabriqué en France
- Disponible 24h/24h
- Technologie verte
- Paiement sans contact



ENVIRONNEMENT RENTRER DANS UNE LOGIQUE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



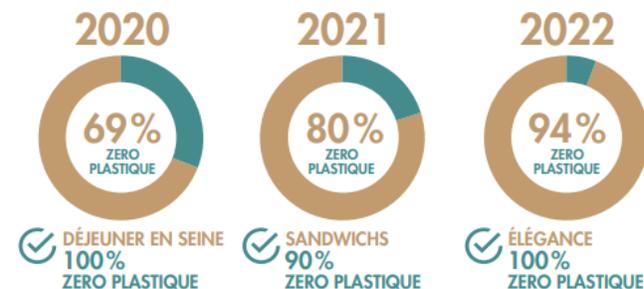
VALORISATION ET RECYCLAGE DES DÉCHETS,
Réutilisation avec la reprise des matériels



OPTIMISATION DE LA LIVRAISON
limitant les déplacements

L'ENJEU MAJEUR :
TOUJOURS MOINS DE PLASTIQUE !

65% DE NOS GAMMES AFFICHENT FIÈREMENT UN PACKAGING SANS PLASTIQUE !



PLASTIC ODYSSEY

1er traiteur à être partenaire de Plastic Odyssey, qui transforme le plastique des océans en ressources (construction, irrigation, carburant). Leur solution : des machines sans brevet, simples à construire et qui fonctionnent avec très peu d'énergie.

NOS ACTIONS EN EVENEMENTIEL

INTERAGIR AVEC LES ACTEURS DE L'EVENEMENTIEL



Membre fondateur depuis 25 ans de l'association Les Traiteurs de France, qui valorise le métier et interagit avec tous les acteurs de la profession.

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.



Initiateurs de partenariats avec des start-ups Françaises complémentaires de notre activité professionnelle et qui partagent nos engagements

La FabriQue
COOKIES



LUTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Conseil en amont de l'événement

Nous sensibilisons nos clients dans la gestion de leurs commandes alimentaires dans le but d'éviter le gaspillage.



Don de nos surplus alimentaires

Grâce à nos partenaires EQOSPHERE et PHENIX nos surplus sont redistribués à des associations en faveur des personnes les plus démunies.

GÉRER NOS DÉCHETS



Nous favorisons l'utilisation d'art de la table réutilisable ou recyclable, les bouteilles en verre sont consignées sur nos réceptions et nous trions pendant l'événement les différents déchets divers, carton, verres, biodéchets...



Bernard Lafay

ASSOCIATION GESTIONNAIRE DE L'ESAT
Berthier

Le groupe Riem Becker et l'Esat Berthier unissent leurs savoir-faire autour de valeurs communes.

Proposer une restauration de qualité et un service d'excellence, tout en permettant à des adultes en situation de handicap mental d'exercer une activité contribuant à leur insertion sociale et professionnelle : telle est l'ambition du partenariat qu'ont noué le traiteur Parisien - certifié ISO20121 et l'ESAT Berthier, il y a maintenant 10 ans.

Nous sommes fières de voir travailler main dans la main les maître d'hotel de notre entreprise Riem Becker et ceux de l'ESAT Berthier pour vous offrir un service et des prestations d'exceptions.



LA PREUVE EN IMAGE



NOS SITES WEB



Suivez-nous :



grouperiembecker.com
laffiche.fr



[Groupe Riem Becker](#)
[L'Affiche Repas de bureau](#)



[Groupe Riem Becker](#)
[L'Affiche Repas de bureau](#)



[Cliquez ICI](#)



NOS RESEAUX SOCIAUX

