Vernois Traiteur

le goût du bonheur

Entreprise familiale et de proximité

QHSE

QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

32, rue Nationale, 57420 VERNY

03 87 52 41 42

contact@vernois-traiteur.com

www.vernois-traiteur.com

Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Depuis près de 30 ans, Vernois Traiteur met son savoir-faire au service des entreprises et des collectivités sur l'ensemble de la Lorraine et au-delà.

Notre équipe de 30 collaborateurs donne le meilleur chaque jour pour ravir vos plus beaux évènements.

Goût, réactivité et renouvèlement

Du petit déjeuner, au cocktail dinatoire aux nombreuses animations culinaires; du dîner de gala en passant par la livraison de buffets ou de plateaux repas, nous proposons un large éventail de services adaptés aux besoins de vos convives.

Nous grandissons chaque jour grâce aux opportunités que nous offrent nos clients, nous espérons à présent grandir à vos côtés.

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Moyens Humains

29 collaborateurs à temps plein - Mixité

Historique de l'entreprise : création en 1989

Ancienneté moyenne des collaborateurs : 9 ans

Qualifications : du CAP au BAC +5

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Processus de Fabrication

Des matières premières de qualité et une priorité au Fait-Maison

L'ensemble de nos produits sont faits maison, grâce à des processus bien définis et dans le respect de notre agrément sanitaire européen : cocktail, plateaux repas, buffets … dans différents laboratoires de préparations guidés par des passionnés qualifiés.
Nos cuisiniers et pâtissiers donnent chaque jour le meilleur pour nos clients.

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Moyens Matériel

- Surface des locaux : 1200m²
- Agrément : laboratoire agrémenté européen FR – 55 708 001 – CE Logiciel de gestion HACCP « e-pack hygiène »
- Chambres froides : 13 + zones de travail froide à température dirigée – 2 zones expédition 1 froide et 1 chaude
- Véhicules : 9 dont 7 réfrigérés + 3 sous-traitant
- Containers isothermes : 40
- Fours : 75 niveaux gastronormes
- Refroidissement : 3 cellules, 140 niveaux gastronormes …

Un équipement à la pointe de la technologie pour une qualité et une sécurité alimentaire sans faille.

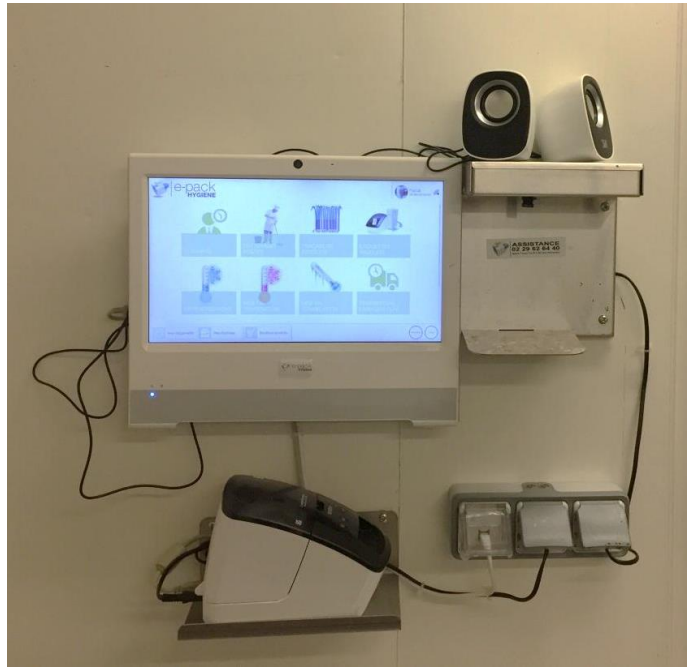
32, rue Nationale, 57420 VERNY 03 87 52 41 42 contact@vernois-traiteur.com

www.vernois-traiteur.com Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Plan Maîtrise Sanitaire

Notre système e-pack hygiène composé de 2 tablettes tactiles murales ainsi que d'une tablette mobile, nous permet de gérer l'ensemble de notre plan de maîtrise sanitaire en adéquation avec notre agrément.
Contrôles à réception, contrôle de température, traçabilité, cadence de nettoyage, analyse… tout est intégré à la solution et piloté par un compte administrateur.
Ce système est géré par l'équipe de production ainsi que l'équipe logistique, aiguillées par la chargée HACCP, elle-même supervisée par la direction.



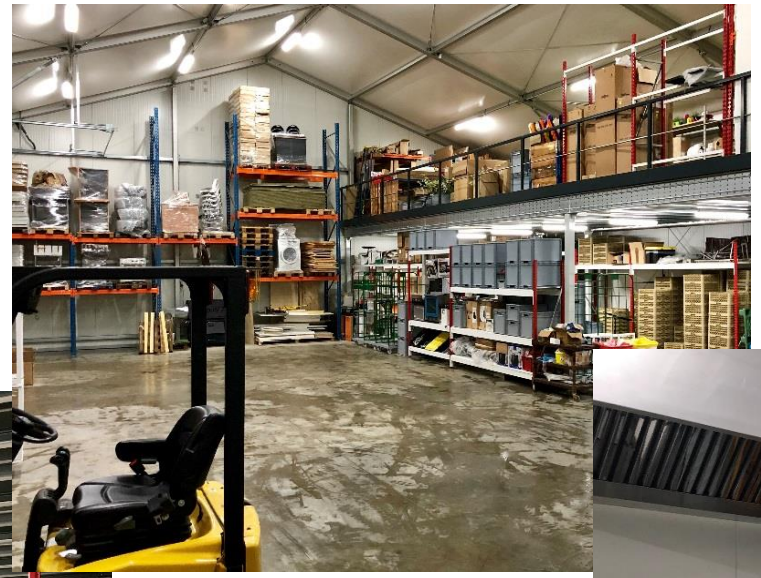
32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Laboratoires

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

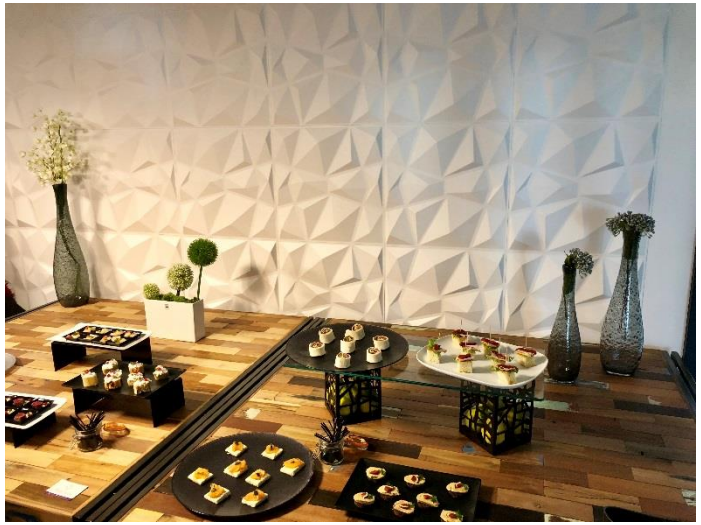
Dépôt fonctionnel de 450 m²



32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Espaces d'accueil clients & Dégustation



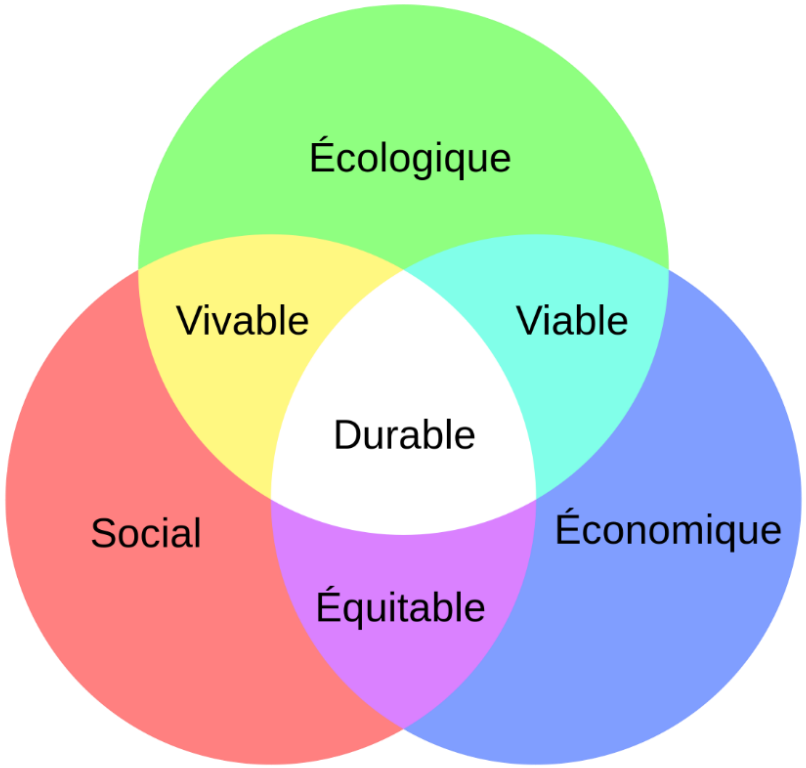
32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Développement Durable

Notre vision du développement durable…

Les engagements Vernois Traiteur :



Notre compost

Trois bacs et des tonnes de déchets évitées chaque année

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Développement Durable
Le Volet Social

- **9 ans d'ancienneté** : témoin du bien être et de la sécurité dans le travail
- **Formation :** des entretiens professionnels sont menés afin de connaitre les besoins et envies de formation et d'évolution de chacun. Des formations sont effectuées pour développer les compétences de chacun, à tous les niveaux de l'entreprise
- **Evolution professionnelle** : une augmentation et des primes chaque année. De nouveaux postes s'ouvrent grâce au développement de l'entreprise
- **Repas du personnel** : un repas test chaque jeudi avec les collaborateurs pour faire plaisir, partager, échanger
- **La transmission** : 11 personnes sur 29 ont moins de 30 ans, 10 ont plus de 50 ans : le dynamisme combiné avec l'expérience et la sagesse, une recette gagnante et très enrichissante pour nos collaborateurs

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Développement Durable
Le Volet Economique

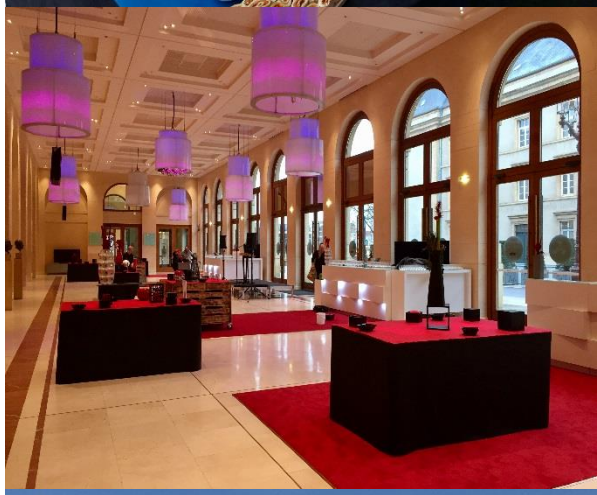
- **Acteur économique important :** avec un CA de 2,9 millions d'€, Vernois Traiteur fait parti des Traiteurs les plus dynamiques de la Région GRAND EST

- **La satisfaction du client** : priorité pour tous, mesurée grâce à des enquêtes envoyées à chaque facture, chaque retour compte pour améliorer toujours plus la qualité de nos services

- **Le respect des marges** : pérenniser le travail collectif et l'emploi de chacun avec une bonne maitrise des achats, des procédés de fabrication et la lutte contre le gaspillage alimentaire

- **S'adapter à la croissance** : faire évoluer la structure de l'entreprise au même rythme que la croissance de celle-ci

- **La formation** : développer ses compétences pour s'épanouir, accroitre sa productivité et la qualité de son travail



32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Politique RSE

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Au quotidien, nous nous engageons dans une démarque de qualité et de développement durable en mettant en place des actions tant au niveau social qu'environnemental.

DES ACHATS RESPONSABLES POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE

En privilégiant :

- Les approvisionnements en circuit-court et locaux : Monsieur Laurent GEORGES à Louvigny mais aussi les fraises de Pagny-lès-Goin, les mirabelles, quetsches et autres fruits de saison de Saint Jure, les fruits et légumes de Peltre…
- La saisonnalité
- Le mode de production
- La gastronomie « Faite-maison »
- Nos jus de fruits proviennent d'une entreprise familiale alsacienne basée à SESSENHEIM dont toutes les pommes sont issues de vergers alsaciens. Tous les fruits sont transformés en France par cette société à taille humaine : SAUTTER
- 20 % des vins de notre carte sont issus d'exploitation biologiques dont certains du département de la Moselle (Château de Vaux BIO)
- 75% des légumes et fruits de saison utilisés dans nos recettes sont cultivés en France. Les légumes prédécoupés sont transformés à 10km de nos locaux par une entreprise certifiée ISO 9001 version 2008.
- Nous utilisons du café MIKO issu du commerce équitable et des thés bio Oh My Tea
- Nous privilégions un sourcing de proximité
- Nous avons à cœur de faire travailler les agriculteurs de notre région en privilégiant l'achat de Viandes du Terroir Lorrain (VTL)
- 65 % des volumes de fromages utilisés sont labellisés AOP ou AOC
- Notre politique d'achat implique un référencement de fournisseurs ayant eux-mêmes engagés une démarche de développement durable
- 100 % du volume de foie gras cru utilisé dans nos fabrications est Français, du sud-ouest de la France
- Nous donnons la priorité au Made In France et notamment dans l'achat de nos emballages (100% recyclable) : nos cartons sont fabriqués à Nancy et nos papiers à Metz dans des PME Lorraines.

32, rue Nationale, 57420 VERNY 03 87 52 41 42 contact@vernois-traiteur.com

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Politique RSE

TRI – GESTION DES DECHETS – IMPACT CARBONE ECONOMIE DE L'EAU

- Tri sélectif : verre (recyclage), carton à destination d'Emmaüs, déchets ménagers
- Collecte et recyclage issus des activités administratives : cartouches d'entre, papier, piles, ampoules . . .
- Plusieurs tonnes de déchets végétaux évitées grâce à l'utilisation d'un compost. Ce dernier est mis à disposition des habitants de la communes (jardins partagés)
- Equipement et utilisation de nouvelles technologies permettant de diminuer notre consommation d'énergie : isolation du bâtiment, chauffage du dépôt au bois, chauffage et climatisation à thermostat centralisé, robinetterie et sanitaire (pression maximisée), utilisation d'extracteurs et VMC, installation de détecteurs de mouvement et mutineries pour l'éclairage des zones de passages, couloir, vestiaires
- Sensibilisation au co-voiturage

- Réduction de la consommation de papier : impression recto verso, devis et factures dématérialisés, communication digitale
- Economie et préservation de l'eau : sensibilisation internet au gaspillage, lave main à commande non manuelle
- Optimisation des tournées de livraison

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

- Une fabrication rigoureuse guidée par des fiches techniques et la cuisson juste température pour réduire les pertes et augmenter la qualité des produits sont nos deux leviers principaux pour limiter le gaspillage alimentaire en amont. En aval, nous redistribuons régulièrement les surplus à nos salariés ou à des associations spécialisées.
- Redistribution des denrées au Restos du Coeur

32, rue Nationale, 57420 VERNY 03 87 52 41 42 contact@vernois-traiteur.com

www.vernois-traiteur.com Vernoistraiteur

Développement Durable

Notre affichage en interne

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

INFORMATIONS TRI SELECTIF

Pour notre planète et afin de mieux valoriser nos déchets, merci de les trier, au maximum :

Type de déchets	Lieu de tri	Destination finale
CARTONS	Sur ROLLS extérieurs	EMMAUS
CONSERVES et METAUX	Dans les poubelles au garage	FERRAILLEUR
VERRES et BOCAUX	Dans réserve Boissons dans caisses	Bacs à Verres Mairie

✓ Déchets suivants recyclages :

Dans Bennes JAUNES collectées chaque vendredi de semaine impaire

- Bricks laits et crème
- Papiers, prospectus …
- Film à palette
- Bouteilles PET (Coca, Perrier, Vittel …)
- Bidons plastiques (Huile, produits d'entretien…)

emballages ménagers recyclables : bouteilles et flacons en plastique, briques alimentaires, aérosols et barquettes en aluminium, papiers, journaux, magazines, cartonnettes (sacs transparents fournis par la C.C.S.M.).

✓ Cagette en Bois ⟶ à donner sur le coin du bâtiment
✓ Palettes perdues ⟶ Déchetterie

✓ COMPOSTAGE :

- Coquilles d'œuf
- Marc de café
- Déchets Fruits & légumes

✓ TOUS les autres déchets sont à mettre en sacs dans les bacs pour SITA, 2 fois par semaine

32, rue Nationale, 57420 VERNY 03 87 52 41 42 contact@vernois-traiteur.com

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Politique RSE

Au quotidien, nous nous engageons dans une démarque de qualité et de développement durable en mettant en place des actions tant au niveau social qu'environnemental.

ACCUEILLIR, FORMER & PROMOUVOIR LA DIVERSITE

- Formation de jeunes en devenir : accueil d'apprentis et stagiaires au sein du laboratoire de production, aux côtés des équipes de prestation et logistique. Nos équipes transmettent leur savoir-faire à nos alternants et nos stagiaires dans tous les domaines de l'entreprise.
- Formation professionnelle : 60 % de nos collaborateurs bénéficient chaque année d'une formation
- Formation professionnelle : 60 % de nos collaborateurs bénéficient chaque année d'une formation

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Une partie de nos Producteurs...

Au quotidien, nous nous fournissons auprès de producteurs Lorrains.

- La Cueillette de Peltre : pommes, poires, courges, vieux légumes, jus de fruits...
- La Ferme de Pépinville à Richemont : oignons
- La Ptite Basse Cour à Condé-Northen : œufs
- La Ferme de Neudelange à Aboncourt : lentilles
- Charculor : jambon fumé, fuseau Lorrain
- La Ferme de la Gissière : pâtes
- Laiterie d'Elvange : crème, fromage blanc
- Fromagerie de la Meix-Biogam à Château-Salins : Tome de la Vezouze, Yaourt
- Laurent George à Louvigny : courges, rhubarbes, oignons, fleurs décoratives...
- Ferme Vincent Hennequin à Pagny-lès-Goin : fraise
- Saint-Jure : mirabelles et quetsches
- Boulangerie de Verny : pain, viennoiserie
- Charal : bœuf Lorrain
- Vegafruits à Saint Nicolas de Port : mirabelle
- Distillerie Mélanie : mirabelle
- Château de Vaux : Septentrion Les Hautes-Bassières, Les Gryphées
- La Bière de Metz à Jury

32, rue Nationale, 57420 VERNY
03 87 52 41 42
contact@vernois-traiteur.com
www.vernois-traiteur.com
Vernoistraiteur

Vernois Traiteur

le goût du bonheur

32, rue Nationale, 57420 VERNY

03 87 52 41 42

contact@vernois-traiteur.com

www.vernois-traiteur.com

Vernoistraiteur