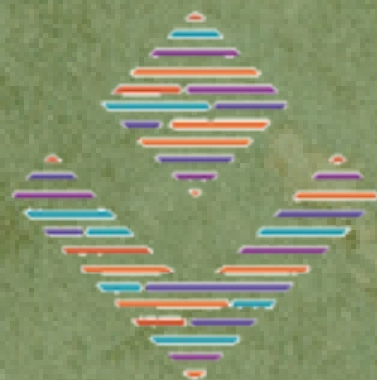
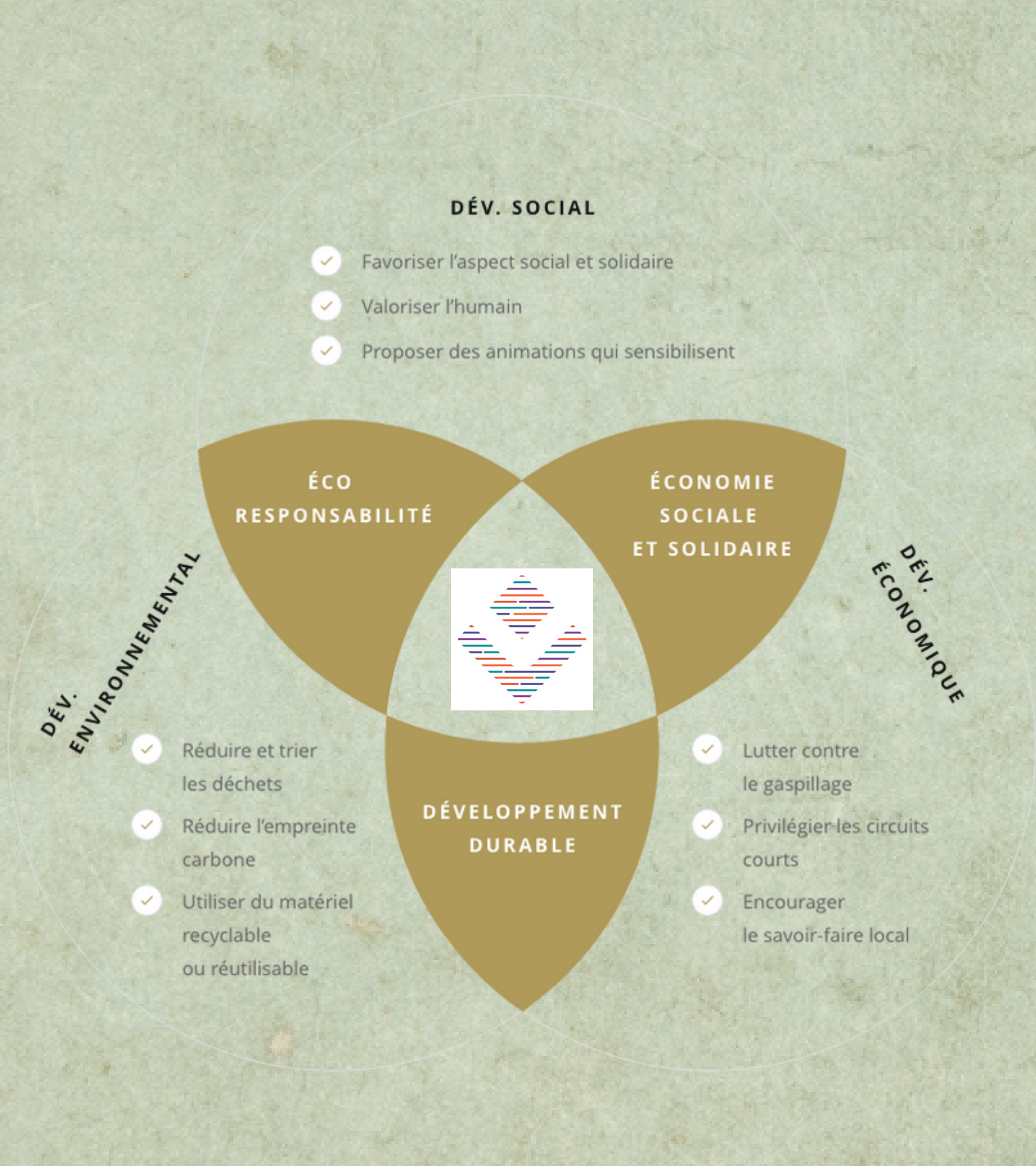


NOS ENGAGEMENTS

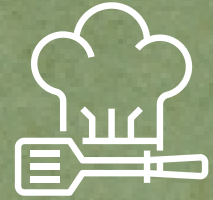
Développement durable et RSE

Vernois Traiteur

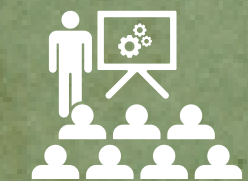




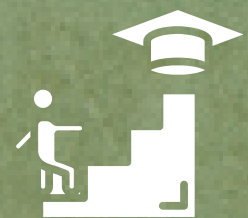
Volet social



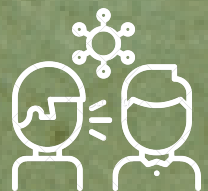
- 9 ans d'ancienneté : témoin du bien être et de la sécurité dans le travail



- Formation : des entretiens professionnels sont menés afin de connaître 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
- 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.



- Evolution professionnelle : une augmentation et des primes chaque année. De nouveaux postes s'ouvrent grâce au développement de l'entreprise



- 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



Volet économique



- Acteur économique important : avec un CA de 3,95 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 maîtrise 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, accroître sa productivité et la qualité de son travail



Développement environnemental



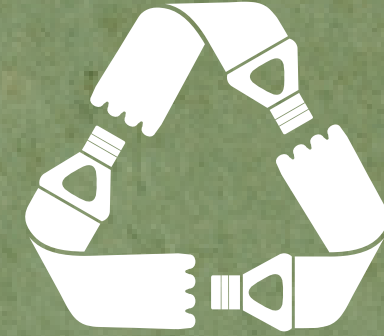
ACHATS RESPONSABLES

- Approvisionnements en circuit-court et locaux (Louvigny, Pagny, St Jure, Peltre ...)
- Saisonnalité
- Mode de production
- Fait-maison
- Jus d'une entreprise familiale à SESSENHEIM
- 20% des vins BIO
- 75% des fruits et légumes français
- Légumes prédécoupés transformés à 10km de nos locaux par une entreprise ISO 9001
- Thé BIO / café équitable
- Viandes Viande Terroir Lorrain
- 65% des volumes des fromages sont AOP ou AOC
- Fournisseurs engagés
- Foie gras 100% français
- Carton fabriqués à Nancy et papiers à Metz dans des PME lorraines



ECONOMIE DE L'EAU IMPACT CARBONE

- 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
- Economie et préservation de l'eau : sensibilisation internet au gaspillage, lave main à commande non manuelle
- Optimisation des tournées de livraison
- 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 à la Banque Alimentaire



TRI - GESTION DES DECHETS

- Tri sélectif : verre, carton, (recyclage), 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)
- 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