

# Buffets et cocktails fédérants des artisans toulousains 12/11/2024

# Rapport d'évaluation

# **Scores**

N°	Score	Note
1	RSE Global	88
2	Social et Gouvernance	89
3	Environnement	87

# 1 - PILIER Social et Gouvernance

#### 1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	90
2	Qualité de vie des employés	80
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	90
4	Respect des Droits de l'Homme	100
5	Lutte contre la corruption	N/A
6	Accessibilité des offres et relation clients	100
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	84
8	Diversité et inclusion	84
9	Développement socio-économique des territoires	84
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	92
11	Accompagnement au changement	94

#### 1.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

# 1.2.1 - Hygiène, Santé et sécurité des employés

Question   Note   Bonne pratique	Question	Note	Bonne pratique
----------------------------------	----------	------	----------------

Prenez-vous des mesures pour garantir l'hygiène de vos espaces de travail ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous formez 100% de vos salariés aux règles de santé/sécurité. Vous organisez des journées de prévention. Vous pratiquez le management par objectif. Vous mettez en place des indicateurs de suivi (nombre d'accidents, taux de gravité, satisfaction des salariés en termes de bien-être, etc).
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	N/A	
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	100	
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	100	

# 1.2.2 - Qualité de vie des employés

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des solutions pour faciliter l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous proposez quelques actions (aménagement du temps de travail, télétravail, cours / salle de sport, yoga, conciergerie, crèche) allant au-delà des mesures réglementaires.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	100	
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place un management par objectif?	75	Vous gérez votre entreprise et l'ensemble de vos événements avec le système de management par objectif. Vous favorisez la confiance et l'autonomie pour l'atteinte de vos objectifs communs.
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez un programme permettant de favoriser la mobilité interne depuis le développement des compétences de vos collaborateurs jusqu'à l'accompagnement dans la prise de nouvelles fonctions. Plusieurs de vos managers sont issus de la promotion interne.

# 1.2.3 - Santé, sécurité et confidentialité des clients

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé et la sécurité de vos clients ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avec défini un plan d'actions garantissant la santé et la sécurité de vos clients / participants sur l'ensemble de vos événements. Vous mesurez son efficacité grâce à différents indicateurs.
Entreprenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	100	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	100	
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	100	
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	N/A	

# 1.2.4 - Respect des Droits de l'Homme

Question	Note	Bonne pratique
Prenez vous des mesures pour éviter les risques de non-respect des Droits de l'Homme sur l'ensemble de votre activité ?	100	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	100	

# 1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	N/A	_

#### 1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitable et transparente ?	100	
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	100	
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	100	

# 1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sontelles responsables ?	100	
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	75	Vous avez créé une matrice des risques sur la dépendance économique de vos différents fournisseurs et/ou vous développez des outils pour et avec vos fournisseurs (diagnostic à l'entrée et système de revue de la pérennité financière, outil d'alerte du taux de dépendance, engagement de transparence, etc.).
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et soustraitants ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	75	Dans la gestion de votre entreprise et pour l'ensemble de vos événements, 100% de vos fournisseurs et sous-traitants sont choisis en fonction de leur degré d'engagement RSE. Vous avez créez des scorecards intégrant des critères environnementaux et/ou sociaux pour sélectionner vos différents prestataires.
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	50	Vous sensibilisez à la RSE la majorité de vos prestataires de façon régulière.

#### 1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	100	
Favorisez-vous l'équité hommes- femmes ?	100	
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	100	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	0	Vous vous assurez que, sur tous vos événements, les installations soient adaptées à recevoir des personnes en situation de handicap.
Favorisez-vous l'inclusion ?	100	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	100	

# 1.2.9 - Développement socio-économique des territoires

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous à la création d'emplois ou au développement des compétences sur les territoires où vous êtes implantés ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	100	
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	50	Vous participez au développement d'un ou plusieurs projets environnementaux et/ou sociaux grâce au mécénat, mécénat de compétences ou en partenariat avec d'autres organisations (entreprises, institutions, associations).

# 1.2.10 - Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine

Question	Note	Bonne pratique
Développez-vous votre capital humain en assurant le développement des compétences de chaque employé ?	75	Vous avez un plan de formation annuel pour vos employés incluant le suivi et la transmission des savoir-faire propres à votre activité
Participez-vous au respect et au maintien des cultures et des savoir-faire ?	100	
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	100	

# 1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	100	
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	<b>75</b>	Vous avez identifié l'ensemble de vos parties prenantes (employés, clients, fournisseurs, partenaires, média, Etat, Environnement) et vous maintenez un dialogue adapté avec chacun (emails, rencontres, appels). Ce qui vous permet de faire évoluer votre stratégie en fonction de leurs attentes.

Question	Note	Bonne pratique
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	100	
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	100	

# 2 - PILIER Environnement

#### 2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	91
2	Gestion des consommations d'énergie	75
3	Gestion des consommations d'eau	50
4	Gestion des déchets	80
5	Gestion du gaspillage alimentaire	88
6	Gestion des émissions de GES	100

#### 2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits de saison ?	100	
Favorisez-vous les produits locaux ?	100	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	100	
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge) ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous favorisez les protéines végétales dans vos menus et utilisez uniquement des produits respectant la biodiversité en proposant des menus variés sans aucune espèces menacées d'extinction et avec des variétés à remettre au goût du jour. Vous communiquez sur les bienfaits de vos menus qui respectent la biodiversité.
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	75	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques) est-il éco responsable ?	N/A	
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	100	
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous êtes moteur dans une ou plusieurs démarche de mutualisation ou de location avec d'autres partenaires.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	100	

# 2.2.2 - Gestion des consommations d'énergie

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant d'optimiser votre consommation d'électricité (éclairage, réfrigération, climatisation, chauffage)?	N/A	

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	75	Pour atteindre ce niveau il vous travaillez avec plusieurs prestataires qui utilisent des véhicules électriques ou hybrides et vous encouragez vos salariés à utiliser des transports doux (mise à disposition de vélos), des transports en commun (remboursement des abonnements) ou le covoiturage.

#### 2.2.3 - Gestion des consommations d'eau

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus ?	50	Vous avez mis en place différents systèmes comme une isolation du chauffe-eau et des tuyaux pour accélérer l'arrivée de l'eau chaude. Vous avez également identifié les différents postes de consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus et mis en place des actions pour réduire votre consommation.
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	N/A	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge) ?	N/A	

#### 2.2.4 - Gestion des déchets

Question	Note	Bonne pratique		
Avez-vous mis en place un système de tri, de collecte et de recyclage de vos déchets?	50	Pour atteindre ce niveau, vous devez, à chaque événement , mettre en place des consignes spécifiques . Vous devez également développer votre propre signalétique qui permet de simplifier les consignes sur ces pratiques.		
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	100			

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	100	
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles) ?	100	

# 2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	100	
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	75	Pour atteindre ce niveau, il vous faut privilégier les associations (qui proposent des services de récupération de denrées alimentaires non consommées ) ayant une implantation existante à proximité du lieu de l'évènement. Vous pouvez aussi intégrer ce service à toutes vos prestations et sensibiliser vos clients à la question.

#### 2.2.6 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	100	
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	N/A	

Évaluation réalisée et attestée par **Beevent** sur la base de vos réponses.

Date: 12/11/2024