



TEMPOBAC SAS
DIAG RSE
LE 08/07/2024


GROUPE RESTOLEIL



GROUPE RESTOLEIL

RSE - Groupe RESTOLEIL

Cultivons l'art du goût, en harmonie avec le vivant

PROMOUVOIR LA MÉRITOCRATIE, L'INCLUSION ET LA SOLIDARITÉ DANS NOTRE ENTREPRISE ET DANS LA SOCIÉTÉ

Une culture d'entreprise forte et un esprit d'équipe basé sur l'intégration, la solidarité et l'ouverture du capital à une partie des employés.

Promouvoir la méritocratie et la promotion interne pour tous les collaborateurs.

Démarche active pour l'inclusion et l'égalité.

Clientèle internationale, personnel international aussi mais aussi très local selon les postes et opportunités.

OFFRIR UNE CUISINE RESPONSABLE ET DE QUALITÉ AU PLUS GRAND NOMBRE

Savoir-faire traditionnel, majoritairement à base de produits bruts non transformés.

Un sourcing en direct producteurs qui privilégie les petits artisans lorsque cela est possible selon nos implantations

Objectif : 70 % en 2025

La transparence sur la provenance de nos produits et de nos fournisseurs

Proposer notre cuisine au plus grand nombre en offrant la meilleure expérience et le meilleur rapport qualité/prix.

Respecter les régions et les traditions locales.



RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL



- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Meilleur tri de nos déchets
- Plan de réduction de nos émissions de CO2

Le Groupe Restoleil est signataire de la **Charte Nationale Montagne Zéro Déchet Sauvage en 2030** animée par **Mountain Riders**. A ce titre, sur 2025, deux restaurants « pilotes » sont engagés dès 2025 avec un plan d'action de réduction des déchets sauvages à la source.

GOVERNANCE DE L'ORGANISATION



- Réunions de Comité Direction : évolution du CA, de l'activité et des projets de l'entreprise.
- Responsabilité et intégrité des dirigeants.
- Réunions de travail : Visio privilégiées aux déplacements.
- Communication externe des actions menées via site internet, réseaux sociaux.
- Formalisation d'une politique sociale : Emploi local privilégié, et aussi...

La recherche d'excellence nous anime au quotidien. Et pour continuer à l'alimenter, on multiplie les formations pour se perfectionner sur les spécificités des produits qu'on cuisine, les normes d'hygiènes.

Directement en contact avec nos producteurs, ce sont eux qui nous donnent des informations de première main sur l'éthique et les engagements de leurs pratiques, nous permettant ainsi de vous proposer les meilleurs produits.

L'excellence c'est notre moteur aussi dans notre recrutement. On ne cherche pas forcément les personnes avec le CV le plus gratifiant car selon nous, la passion prime toujours sur l'expérience.

On a envie de donner une chance à tout le monde, ainsi qu'aux plus jeunes. C'est pour ça que nous avons des accords avec des écoles hôtelières où l'on propose des accompagnements, alternances, pour donner un avant-goût de notre manière de travailler et rencontrer des âmes passionnées qu'on adore accompagner dans leur formation et réalisation.

Résultat ? Des teams hautes en couleur, animée par la même obsession du très bon, du très beau, du bien fait, toujours servi avec le sourire.



SOCIAL



- GESTION PRÉVISIONNELLE DES EMPLOIS ET DES COMPÉTENCES

Via des formations par le Cabinet Authentis déployée en Intra et Inter-Entreprises.
Mise en place de formation en accords avec les salariés, incitation au CPF, fiches de fonction pour l'ensemble des salariés, entretiens individuels des cadres, promotion interne.

- PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Via des formations par le Cabinet Authentis.

- LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS, ÉGALITÉ DES CHANCES ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Suivi de la répartition H/F au sein de la direction de l'organisation,
pas de distinctions salariales entre H/F, accueil d'apprentis et de stagiaires,
suivi des indicateurs du plan d'action des séniors en revue de direction,
interventions dans les écoles hôtelières, visite de l'entreprise par des écoles,
participation aux forum emplois.
60 % des managers du Groupe seront issus de promotions internes afin de contribuer à leur développement et à la diversité.

- RELATIONS SOCIALES ET DIALOGUE SOCIAL

Réunions mensuelles, avantages en nature (mutuelle), participation aux bénévoles, équilibre entre la vie privée et professionnelle (temps partiels), mesure de la satisfaction des salariés sur la qualité et l'ambiance du travail.

En tant qu'employeur, on a des responsabilités : salaire, bien-être, environnement de travail, motivation, formation, évolution, information ou encore prévention (**application de Onboarding dès le 1^{er} jour dans GR**)

Y'a plein de trucs dont on est fiers cette année malgré un contexte plus que challengeant pour la restauration !

2021 a marqué un tournant dans notre secteur, une crise dans la crise.

Tous les restaurateurs connaissent des problèmes de turnover, c-à-d de départs dans les équipes. Dans la restauration, il est en général 2 à 3 fois plus élevé qu'ailleurs et qu'il peut facilement atteindre les 70%.

La grande victoire, c'est que cette année encore, on compte bien moins de départs que la moyenne du secteur.

C'est un indicateur qui nous encourage à poursuivre tous les efforts et les actions que l'on met en place pour faire de GR un environnement sain et toujours stimulant. Cette crise nous a parfois amené à prendre des décisions difficiles, comme fermer certains services pour ne pas sur-solliciter nos équipes sur des amplifications d'horaires.

- HEBERGEMENT

100 % du personnel travaillant sur les Exploitations a la possibilité d'être hébergé, ceci fait partie de son contrat de travail et avantages.



ENVIRONNEMENT ET SOCIÉTAL



L'UN DE NOS PLUS GROS ENGAGEMENTS :

LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS

Reduction du gaspillage alimentaire de 30% en moyenne

Nous déployons depuis l'été 2018 un programme pour réduire considérablement le gaspillage.

Sensibilisation via nos actions avec <https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Nous encourageons et mettons à disposition de nos clients des DoggyBag.

Réduction de la consommation papier et encres de 60 %

Nous privilégions le digital à la communication Print (QR code)

Alors certes, ces quelques menus sont moins beaux mais c'est pour la bonne cause. En gros ça veut dire qu'on préfère proposer une version digitale de notre menu via le QR code qui est posé sur la table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très cool mais qui sont juste mauvais pour la planète.

Ils font peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

Avant on imprimait les menus en fonction de la capacité maximale du restaurant.

L'ADDITION 2.0 EN JUILLET 2023

Edition des tickets de caisses à la demande, tests sur 3 restaurants avec Sunday, GR va déployer cela sur l'ensemble du Groupe d'ici 2025.

C'est le moyen le plus simple d'encaisser les clients et d'offrir à nos équipes le paiement le plus rapide du monde, tout en misant sur la plus-value du métier de serveur : c'est un gain de temps pour continuer de choyer un max nos clients, chanter et fêter leur anniversaire pendant de longues minutes, ou encore leur conseiller la dernière nouveauté la plus délicieuse de la carte élaborée par nos vrais Chefs à chaque saison.

Et oui qui dit respect des saisons, dit 4 offres par an !

CIRCUITS COURTS

Nous proposons des produits régionaux, recettes régionales.

Nous privilégions les approvisionnements locaux et de saison. Accords avec des coopératives et fournisseurs locaux.

Elargissement de l'offre en produits BIO

Présence de produits majeurs Bio au petit déjeuner, menu enfant (voir notre Charte PDJ)

Des filières intégrant des critères de bien-être animal sont favorisées

Comment ? D'ici **2025**, 100% des oeufs et ovoproduits utilisés par le Groupe Restoleil proviendront d'élevages alternatifs aux cages et ce, partout où le groupe est présent.

D'ici **2026**, 100 % de notre approvisionnement en viande de poulets sera issu d'élevages respectant l'ensemble des critères du European Chicken Commitment pour l'ensemble nos activités. De manière additionnelle, en France, 20 % au moins de nos volumes d'approvisionnement seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver.

Attentif à la pêche responsable, nous bannissons de nos offres des espèces menacées régionalement. RESTOLEIL a mis en œuvre une démarche d'achats responsables visant à préserver la biodiversité marine.



Gestion des déchets : Tri des déchets sur les sites.

Choix des consommables réutilisables avec de grands contenants.

Collecte des huiles alimentaires usagées pour les éliminer via une filière adaptée.

Réduction des impressions de documents.

Composteurs dans certains établissements (Groupe BCL).

Suppression des plastiques jetables

Réduction des portions individuelles => remplacement par le vrac

(sauf exceptions liées à l'hygiène tel le beurre...)

Meetings & Events : verrines en verre réutilisables ou en pulpe de canne, contenants en amidon de maïs, couverts en bois (cocktails)

Vente à emporter : Plastique jetable recyclable

Pailles kraft écologiques.

Retrait total du plastique en 2022.

Suppression des additifs controversés

Limitation de la présence de graisses et de sucres dans les aliments, de l'huile de palme (ou durable).

Commerce équitable

Nous proposons au petit déjeuner du thé ou café Max Havelaar avec qui nous sommes partenaires depuis 10 ans.

Répondre aux différents besoins alimentaires. **Comment ?**

En intégrant dans nos menus une offre végétarienne, vegan et en répondant aux régimes spécifiques (sans gluten, etc.).

S'impliquer et évoluer progressivement avec nos industriels

Engagement avec nos industriels tel que Unilever

qui ont une démarche RSE très ancrée, imprimeurs labellisés ECO

- QR code
- Boîtes à pizzas recyclables
- Retrait des sacs plastiques
- Produits d'entretien écolabellisés favorisés

Gestion des ressources

Mesure (coût et volume) des consommations d'électricité, de carburant et d'eau (suivi mensuel afin de détecter toute fuite).






NOS ENGAGEMENTS MESURABLES – OBJECTIFS 2025/2030

Pilier	Objectif 2025	Objectif 2030
Sourcing local	70%	80%
Réduction CO2	-20% sur 2019	-40% sur 2019
Gaspillage alimentaire	-30%	-50%
Taux de promotion interne	60%	70%
Index égalité H/F	95/100	Maintien >95/100

ROADMAP RSE GROUPE RESTOLEIL 2025-2030 :

On trace la route sans détour

 Pilier	 Objectif 2025	 Objectif 2030
Sourcing local	70% de produits en circuits courts	85% de sourcing local et artisanal
Gaspillage alimentaire	-30% de pertes	-50% et valorisation des biodéchets
Égalité et diversité	60% des managers promus en interne	70% et 50% de femmes aux postes de direction
Empreinte carbone	-20% sur les émissions (base 2019)	-50% et 100% de nos sites cartographiés CO ₂
Zéro plastique	Plastique à usage unique supprimé	100% des emballages compostables ou réutilisables
Bien-être animal	100% œufs et volailles conformes ECC	Extension aux produits laitiers et viandes rouges
Énergie et ressources	Suivi mensuel énergie / eau / carburants	Énergies renouvelables sur 50% des sites
Offre végétale	+25% de recettes végétariennes et vegan	1/3 de la carte végétale

« On cuisine du vrai, on transmet du bon, on sème du durable. Parce que nourrir, c'est aussi prendre soin. »

