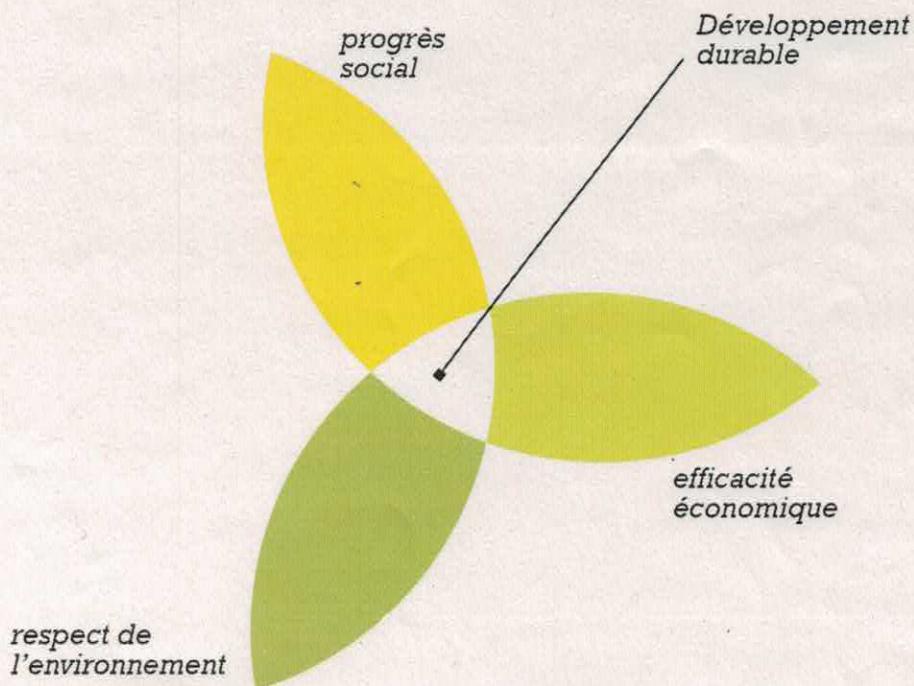


**ENTREPRISE  
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION**

**CONTRAT DE PROGRES**

**IDEE ALSACE**

**2015 – 2018**



## I Présentation de notre entreprise

|   |  |
|---|--|
| <b>Notre activité</b>   | Restauration Collective  |
| <b>Historique</b>   | <p>1978 : Création de L'Alsacienne de Restauration en Alsace par Roland Weller, cuisinier de formation, convaincu qu'il était possible de concilier restauration collective et cuisine traditionnelle.</p> <p>1991 – 2001 : Forte de ses succès en Alsace, L'Alsacienne de Restauration s'implante en dehors des frontières régionales dès 1991 avec pour première cible la Lorraine puis l'Ile de France en 1992 et la région Rhône-Alpes en 2001.</p> <p>2007 : L'Alsacienne de Restauration s'adosse au groupe Elior, n°3 en Europe de la restauration sous contrat.</p> <p>2010 : L'Alsacienne de Restauration se recentre sur la région Alsace et cède ses activités en Rhône Alpes, Ile de France et Lorraine à Avenance. Compte tenu de la force du capital marque l'entreprise a maintenu son nom d'origine en Alsace.</p> |
| <b>Faits et chiffres clés</b>                                   | 736 salariés (2014)  |
| <b>Nos motivations pour l'adhésion à la signature régionale</b> | Nous sommes une entreprise alsacienne avec un fort ancrage local et militons pour faire vivre notre région, aussi bien au niveau des produits locaux que nous achetons mais aussi en offrant près de 750 emplois en Alsace.  |

## II Nos engagements

L'Alsacienne de restauration s'engage :

### ■ sur le pilier « Progrès social »

| Objectif   | Indicateur   | Justification   | Moyens  | Délai | Point d'étape  |
|--|--|---|---|-------|--|
| Améliorer la vie au travail et le bien-être des salariés                                   | Taux d'absentéisme (de tout type)                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entreprise souhaite préserver la santé de ses collaborateurs, et mettre en place des actions permettant d'améliorer l'ergonomie des postes de travail.</li> <li>- Ces actions devraient pouvoir diminuer le taux d'absentéisme de la Cuisine Centrale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un plan d'actions sur la pénibilité des postes de travail, Intervention d'un ergonome du travail, Amélioration de certains postes de travail.</li> </ul>   | 2018  | <p><u>2016 :</u> Mesure de l'absentéisme</p> <p><u>2017 et 2018 :</u> Ajuster les objectifs selon les premiers résultats.</p>  |
| Réaliser un entretien individuel pour l'ensemble des collaborateurs de la Cuisine Centrale | % de collaborateurs ayant réalisé un entretien individuel / an | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favoriser l'expression en créant un moment de dialogue entre les collaborateurs l'encadrement.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Systématiser les entretiens individuels pour l'ensemble des collaborateurs, Former si nécessaire l'encadrement aux entretiens individuels (il existe déjà une formation managériale pour tout l'encadrement).</li> </ul> | 2018  | <p><u>2016 :</u> Mesure du taux de réalisation des entretiens annuels,</p> <p><u>2017 :</u> Ajuster un objectif selon les résultats de l'année N-1,</p> <p><u>2018 :</u> 100% des collaborateurs (de la Cuisine Centrale) bénéficieront d'un entretien individuel.</p> |

 sur le pilier « Préservation de l'environnement »

| Objectif  | Indicateur                              | Justification   | Moyens  | Délai   | Point d'étape |
|---|---|---|---|---|---------------|
| Maintenir la consommation électrique des locaux de la Cuisine Centrale Consommation en 2014 : 0,313 kwh/repas | kWh/couvert                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir les coûts inhérents à la consommation énergétique de la Cuisine Centrale, Entre 2009 et 2013, ces consommations ont été diminuées de 24%.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyens déjà en place :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place de programmeurs électriques,</li> <li>- Mise en place des éco-gestes,</li> <li>- Système de récupération de calorifique au niveau des hottes.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>2016 : 0,315 kWh/couvert</li> <li>2017 : 0,315 kWh/couvert</li> <li>2018 : 0,315 kWh/couvert</li> </ul>                              |               |
| Former les chauffeurs à l'éco-conduite (16 chauffeurs)  | % de chauffeurs formés à l'éco-conduite | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduire l'impact environnemental tournées réalisées quotidiennement pour les livraisons des repas.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formaliser la prévision des formations éco-conduite pour les chauffeurs dans le Plan de Formation,</li> <li>- Prévoir un budget dédié aux formations éco-conduite dans le budget de formation.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>2016 : Former 50% des chauffeurs,</li> <li>2017 : Former 50% des chauffeurs (afin d'atteindre 100% de chauffeurs formés).</li> </ul> |               |
| Mettre à jour le Bilan Carbone© de l'entreprise   | Bilan Carbone© / 2 ans                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître régulièrement l'évolution de l'impact carbone de l'entreprise.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un Bilan Carbone© a été réalisé en 2009 et en 2012,</li> <li>- Utiliser l'outil dédié à la réalisation d'un Bilan Carbone©.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>2016 : Réaliser le Bilan Carbone © 2013-2014</li> <li>2018 : Réaliser le Bilan Carbone© 2015-2016</li> </ul>                         |               |

|  |   |   |  |              |
|--|---|---|--|--------------|
| Augmenter les achats de matières premières issues de l'Agriculture Biologique alsacienne (2014: 139 T) | T de matières premières issues de l'Agriculture Biologique alsacienne achetées / an | - Réduire l'environnemental approvisionnements de l'entreprise, | - Faire appel à des locaux certifiés en Agriculture Biologique | 2016 : 145 T |
|  | (2014: 139 T)   | - Favoriser les circuits courts et les fournisseurs locaux.     |  | 2017 : 150 T |

2018 : 155 T

2018

des locaux certifiés en Agriculture Biologique

l'impact des approvisionnements de l'entreprise,

Favoriser les circuits courts et les fournisseurs locaux.

■ sur le pilier « Efficacité économique »

| Objectif  | Indicateur              | Justification   | Moyens   | Délai | Point d'étape  |
|---|-------------------------|---|--|-------|--|
| Remporter le marché de la ville de Strasbourg en Septembre 2017 | 100% des lots du marché | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tous les 4 ans, un appel d'offres est réalisé par la ville de Strasbourg pour l'ensemble de ses lots. Depuis 2005, 100% des lots sont attribués à l'entreprise.</li> <li>- Remporter le prochain appel d'offres constitue un enjeu majeur dans la stratégie économique de l'entreprise.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se démarquer des concurrents grâce à la politique Développement Durable qui compte pour 20 % dans l'appel d'offres.</li> <li>- Proposer un service de proximité.</li> </ul> | 2017  | <u>2016</u> : 100% des lots (marché actuel)<br><u>2017</u> : 100% des lots (marché actuel)<br><u>2018</u> : 100% des lots (marché 2017-2021) |
| Améliorer la communication externe                              | 1 newsletter / 2 mois   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fidéliser les clients actuels,</li> <li>- Remporter de nouveaux marchés,</li> <li>- Améliorer la connaissance de l'entreprise auprès de parties prenantes externes.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La newsletter a été mise en place en Janvier 2015,</li> <li>- Rédiger la newsletter,</li> <li>- Envoyer la newsletter aux contacts qualifiés.</li> </ul>                    | 2018  | <u>2016</u> : 6 newsletters/an<br><u>2017</u> : 6 newsletters/an<br><u>2018</u> : 6 newsletters/an   |

## sur la Gouvernance

| Objectif  | Indicateur                                   | Justification   | Moyens  | Délai | Point d'étape   |
|---|--|---|---|-------|---|
| Créer un groupe de travail dédié au Développement Durable | Nombre de réunions du groupe de travail / an | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégrer le Développement Durable à la stratégie de l'entreprise,</li> <li>- Réaliser un suivi des actions de Développement Durable menées.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un groupe de travail dédié au Développement Durable,</li> <li>- Organiser une réunion de ce groupe de travail tous les trimestres,</li> <li>- Démarrer ces réunions trimestrielles en Septembre 2015.</li> </ul> | 2018  | <p><u>2016 : 2 réunions /an</u></p> <p><u>2017 : 4 réunions /an</u></p> <p><u>2018 : 4 réunions /an</u></p> |

### III Conclusion

Dans le cadre de son adhésion à IDEE ALSACE, L'Alsacienne de Restauration s'engage à :

**Engagement(s) sur le pilier « progrès social » :**

- Améliorer la vie au travail et le bien-être des salariés,
- Réaliser un entretien individuel pour l'ensemble des collaborateurs de la Cuisine Centrale.

**Engagement(s) sur le pilier « préservation de l'environnement » :**

- Maintenir la consommation électrique des locaux de la Cuisine Centrale,
- Former les chauffeurs à l'éco-conduite,
- Mettre à jour le Bilan Carbone© de l'entreprise,
- Augmenter les achats de matières premières issues de l'Agriculture Biologique alsacienne.

**Engagement(s) sur le pilier « efficacité économique » :**

- Remporter le marché de la ville de Strasbourg en Septembre 2017,
- Améliorer la communication externe.

**Engagement(s) sur la « gouvernance » :**

- Créer un groupe de travail dédié au Développement Durable.

Ce contrat est révisé annuellement.

**Année 0**

**Fait le :**

**Pour l'entreprise**

*Signature dirigeant* WOLFF Eric - Directeur

**Pour IDEE ALSACE**

*Signature Alexandre Poirot*



**Révision Année 1**

**Fait le :**

**Pour l'entreprise**

*Signature dirigeant*

**Pour IDEE ALSACE**

*Signature Alexandre Poirot*



**Révision Année 2**

**Fait le :**

**Pour l'entreprise**

*Signature dirigeant*

**Pour IDEE ALSACE**

*Signature Alexandre Poirot*

**Révision Année 3**

**Fait le :**

**Pour l'entreprise**

*Signature dirigeant*

**Pour IDEE ALSACE**

*Signature Alexandre Poirot*