



## Diagnostic restauration

L'alimentation dans une entreprise ou une collectivité est un des aspects importants de la satisfaction des usagers : le repas est un moment privilégié, très attendu, qui au delà de la qualité organoleptique et des habitudes alimentaires doit répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs ciblés.

# RED Restauration

## Éthique & Durable

La restauration par la composition de ses menus doit intégrer les recommandations des différents **Plans Nationaux Nutrition Santé** et le *décret n°2012-143 du 30 janvier 2012-02-21* dont les objectifs résumés sont :

- le respect d'exigences minimales de variétés de plats servis ;
- l'adaptation des plats proposés aux goûts et à l'état de santé ;
- le respect de recommandations en matière de taille de portions et de fréquence des repas.

La qualité de la restauration doit être validée, les préférences alimentaires des convives doivent être respectées, la satisfaction des consommateurs doit être évaluée.

Devant ce magma d'exigences et recommandations, l'agence *Primum non nocere*® aide à trouver les bonnes réponses, et propose d'intégrer de nouveaux axes de réflexion, des innovations qui permettront de rendre la restauration d'entreprise et collective responsable dans toutes les dimensions de son activité.

Les prestations proposées par *Primum non nocere*®, si elles peuvent être réalisées indépendamment l'une de l'autre, doivent être considérées dans leur entièreté pour rester sur une démarche logique d'amélioration, sans exclusion de l'un ou l'autre des domaines d'activité.

La prestation d'ensemble se présente de la manière suivante :

### ● Diagnostic initial RSE sur les champs suivants :

- Gouvernance de l'organisation
  - Bonnes pratiques des affaires – Les achats
  - Contribution au développement local
  - Relations et conditions de travail
  - Questions relatives aux usagers
  - Qualité de la nutrition
  - Communautés et développement local
  - Droits de l'Homme
- > ENVIRONNEMENT
- Qualité de l'air intérieur
  - Jardins et biodiversité
  - Les déchets
  - L'eau
  - L'énergie
  - Construction, rénovation, entretien et maintenance
  - Hôtellerie – Nettoyage
  - Santé et environnement
  - Transports

OU

### ● Vérification des données de l'auto-évaluation « mon restau responsable »

Données saisies par le référent, et évaluation exhaustive du/des champs souhaité(s). Proposition d'un plan d'actions d'amélioration.



# Actions d'accompagnement à la démarche RSE

● <b>Gouvernance de l'organisation</b>	Identification des parties prenantes et aide à la mise en place du système de management RSE. Aide à la définition du cahier des charges du sous-traitant ou responsable de restauration.
● <b>Bonnes pratiques des affaires</b> <b>Les achats</b>	Mise en œuvre d'une politique d'achats responsables et définition des critères d'achats Cartographie des achats et étude de la mercuriale des fournitures alimentaires Gestion des approvisionnements et des stocks
● <b>Contribution au développement local</b>	Etude de la proximité des fournisseurs et politique de référencement. Identification des actions en faveur du développement local.
● <b>Relations et conditions de travail</b>	Enquête bien-être au travail  <b>Outil B2ST®</b> Définition d'un programme « bien-être au travail » Analyse et prévention des risques Conduites d'actions pour l'amélioration des conditions de travail Management des équipes et communication Etude pour l'amélioration de l'ergonomie des postes
● <b>Questions relatives aux usagers</b>	Enquête de la satisfaction des convives (enquête téléphonique ou dématérialisée)
● <b>Qualité de l'air intérieur</b>	Mesure de la qualité de l'air intérieur et recommandations Formations aux éco-gestes
● <b>Qualité de la nutrition</b>	Etude de la qualité nutritionnelle des repas et recommandations Recommandations pour favoriser l'appétence des convives
● <b>Communautés et développement local</b>	Animations pour développement socio-culturel du bassin local. Favorisation de l'emploi et de la réinsertion professionnelle. Formation / Sensibilisation du personnel et des parties prenantes à l'attitude et aux gestes responsables.
● <b>Droits de l'Homme</b>	Conformité HACCP – sécurité des biens et des personnes Contrôle des approvisionnements Assurance du respect des Droits de l'Homme par les fournisseurs et prestataires
<b>&gt; ENVIRONNEMENT</b>	
● <b>Jardins et biodiversité</b>	Actions en faveur de la biodiversité Partenariats et mécénats Compostage de proximité
● <b>Les déchets</b>	Diagnostic déchets : identification des types de déchets, évaluation des quantités, analyse des pratiques et conformité (1 jour) Estimation dans la durée des gisements de biodéchets  <b>Outil BIODEC®</b> Lutte contre le gaspillage alimentaire et optimisation des commandes Sensibilisation pour la réduction du gaspillage alimentaire Actions de réduction des déchets Optimisation des coûts de collecte et de traitement Aide à la mise en place des filières de valorisation des déchets
● <b>L'eau</b>	Analyse des consommations Formation aux éco-gestes Optimisation des équipements et de l'utilisation de l'eau
● <b>L'énergie</b>	Audit énergétique de la restauration Accompagnement à l'analyse et au suivi des consommations énergétiques Formation aux éco-gestes
● <b>Construction, rénovation, entretien et maintenance</b>	Assistance à la maîtrise d'ouvrage Analyse et optimisation des contrats de maintenance Réduction des nuisances sonores
● <b>Hôtellerie – Nettoyage</b>	Analyse et maîtrise du risque chimique Accompagnement à l'élaboration du document unique Etude pour l'amélioration de la qualité de l'environnement des convives
● <b>Santé et environnement</b>	Analyse des impacts environnementaux et sanitaires Promotion de la santé nutritionnelle Lutte contre les perturbateurs endocriniens
● <b>Transports</b>	Bilan carbone de l'activité de restauration « Fiches-Carbone » des repas proposés Optimisation des flux de marchandises Conduite d'un programme de réduction des gaz à effets de serre.