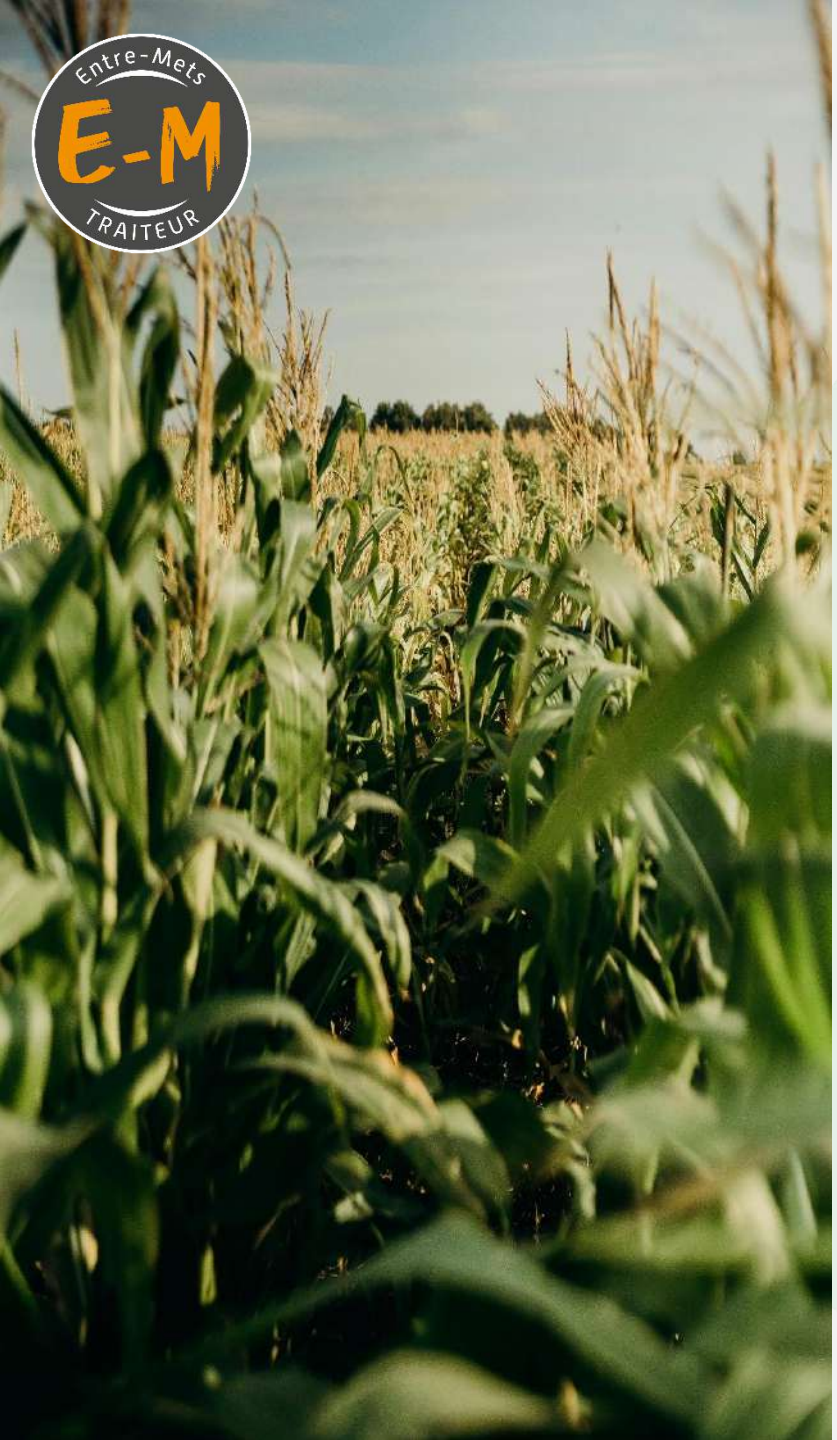
Charte de responsabilité des entreprises



Entre-Mets
Le mot du chef

- Acteur de premier plan dans les secteurs de l'événementiel et de l'alimentaire, et profondément préoccupés par l'empreinte socio-écologique de nos activités, nous nous sommes engagés, depuis plusieurs années, dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).
- Notre dévouement envers le développement durable ne cesse de croître. Tout en veillant à la viabilité économique de notre entreprise, nous
- nous sommes résolument engagés à relever les divers défis environnementaux et sociétaux énoncés dans notre politique de management responsable.
- Nous concentrons nos efforts sur la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité de vie quotidienne, et nous intensifions notre engagement en faveur d'une entreprise citoyenne axée sur la promotion et le respect de la diversité parmi nos collaborateurs. La qualité, au sens large du terme - qu'il s'agisse de l'alimentation, des aspects sociétaux, environnementaux ou éthiques - n'est pas simplement une philosophie pour notre entreprise, mais plutôt une exigence constante et une promesse à long terme.
- C'est avec plaisir que je vous invite, à travers ces quelques pages, à découvrir les valeurs et les engagements de notre Maison sur ces sujets fondamentaux.

Richard Le Pladec
Fondateur

Entre-Mets
Nos démarches sociétales

- Au cœur de notre entreprise, les valeurs sociétales imprègnent notre engagement envers nos employés et l'environnement. La priorité accordée au bien-être de nos collaborateurs transcende le simple cadre professionnel, s'exprimant à travers une culture d'entreprise centrée sur la confiance, l'équité et le respect.
- En parallèle, notre engagement envers la responsabilité énergétique se manifeste par des initiatives concrètes visant à réduire notre empreinte carbone. Des investissements dans des sources d'énergie durables, des politiques de consommation énergétique éclairée, et des efforts pour minimiser les gaspillages alimentaires, sont autant d'actions qui définissent notre approche écoresponsable.
- Nous croyons en une gestion éthique des ressources, en veillant à la durabilité de nos pratiques, et nous nous efforçons de minimiser les impacts négatifs sur la planète. La sensibilisation de nos équipes à ces enjeux est soutenue par des formations régulières, favorisant une culture d'entreprise où chaque employé contribue activement à la construction d'un avenir plus durable.
- Ces valeurs sociétales ancrées dans notre ADN d'entreprise créent un environnement où l'épanouissement des employés va de pair avec une gestion responsable de l'énergie et la réduction des gaspillages, posant ainsi les fondements d'une entreprise socialement et écologiquement responsable.

Entre-Mets
Les actions écoresponsables

- Nous aspirons à établir des partenariats fructueux avec des fournisseurs implantés en Île-de-France et dans un rayon de 150 kilomètres, afin de promouvoir activement le développement des circuits courts. Notre catalogue comprend des produits équitables tels que le café, labellisé Fairtrade, ainsi qu'une sélection de vins et d'ingrédients biologiques issus de l'agriculture biologique. Nous privilégions l'usage de vaisselle durable, optant judicieusement pour des articles jetables écoresponsables ou provenant de filières durables lorsque la nécessité s'impose. Notre engagement se manifeste également à travers la réduction des contenants en plastique, favorisant plutôt des matériaux recyclables ou réutilisables.

- Par l'application du principe du flux tendu dans nos approvisionnements, nous minimisons le gaspillage de matières premières et assurons une gestion optimale des stocks. Nos collaborateurs, sensibilisés au développement durable, sont en mesure de vous offrir des solutions responsables basées sur des produits de saison, incluant des alternatives végétariennes, végan, ou issues de l'agriculture biologique.

- Pour nos livraisons, nous employons des boîtes de transport isothermes conçues à partir de matériaux recyclés et réutilisables sur plusieurs années. Les plaques eutectiques, rechargeables en chambre froide, renforcent l'efficacité énergétique tout en éliminant l'utilisation de carboglace. Nous encourageons activement le lavage avec des produits éco verts, tout en promouvant l'utilisation maximale de produits non jetables, tels que la vaisselle en verre et porcelaine.

Entre-Mets
Nos valeurs

- L'éthique, au cœur de nos valeurs fondamentales, guide notre conduite aussi bien sur le plan commercial que comportemental. Elle englobe l'ensemble de nos collaborateurs, clients, prospects, fournisseurs, ainsi que les divers acteurs du marché événementiel, tels que les lieux et espaces de réception. Cette éthique se manifeste à travers plusieurs axes :
- Une concurrence saine et loyale, notamment en termes de politique tarifaire, respectant scrupuleusement notre image et notre positionnement.
- Une volonté affirmée d'établir des relations durables avec l'ensemble de nos clients.
- Une lutte active contre toutes les formes de corruption, incluant l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.
- La préservation de la confidentialité des informations sensibles qui pourraient nous être confiées par nos clients ou un tiers.
- Le respect strict des contraintes de sécurité et logistiques imposées par les lieux, avec la réalisation de repérages techniques en amont pour assurer le bon déroulement de l'événement ainsi que la sécurité des équipes et des clients.
- Ces engagements démontrent notre engagement inébranlable envers des pratiques éthiques, responsables et durables.

Entre-Mets
L'hygiène

- Notre laboratoire de production, inauguré en 2020, est équipé des dernières technologies pour l'élaboration de nos menus, situé en ville afin de réduire notre empreinte carbone.
- Depuis la création d'Entre-Mets, nous accordons une importance primordiale à la satisfaction des clients, respectant strictement les normes européennes d'hygiène et de sécurité alimentaire grâce à la méthode HACCP contrôlée par le laboratoire AQCF.
- Nous veillons à une concurrence saine et loyale, alignée sur une politique tarifaire en adéquation avec notre image et positionnement.
- Assurant une sélection rigoureuse de nos fournisseurs pour garantir la qualité gustative et sanitaire de nos produits, nous nous portons garants de leur traçabilité complète.
- Pour maintenir un contrôle rigoureux de la chaîne du froid, notre laboratoire est connecté à un logiciel de contrôle des températures, assurant une surveillance en temps réel et la sauvegarde des données.
- L'information concernant l'identification des allergènes est disponible sur demande, témoignant de notre engagement envers la transparence et la satisfaction des besoins spécifiques de nos clients en matière de santé et de sécurité alimentaire.

Entre-Mets
Nos démarches qualités et durables

Les matériaux

Dans un souci constant de minimiser notre impact sur l'environnement, Entre-Mets a pris l'initiative de lutter activement contre le gaspillage et de valoriser les déchets.

Notre laboratoire de production est équipé d'un système de filtration des eaux usagées.

Un tri sélectif a été instauré à la fois dans notre laboratoire et sur nos sites pour optimiser la valorisation des déchets restants, tandis qu'une partie de nos bouteilles en verre est consignée.

Les verres non consignés et les cartons sont confiés à nos prestataires spécialisés, assurant ainsi leur recyclage en vue d'une nouvelle utilisation. De plus, nous avons établi une collaboration avec la société alchimiste pour le tri des biodéchets, transformant ces derniers en compost pour un retour a la terre. Cette démarche écologique s'étend au-delà de notre laboratoire, puisque l'ensemble de nos collaborateurs participe activement au tri des papiers, cartouches d'encre, ampoules, toners d'imprimantes et piles usagées, contribuant ainsi à leur recyclage.

Le transport

Nous réduisons activement notre empreinte carbone en optimisant les itinéraires et le chargement des véhicules, ce qui permet de minimiser les distances parcourues et d'ajuster le nombre de camions nécessaire.

Cette optimisation repose sur une planification préalable prenant en compte les zones géographiques, les horaires de réception, et les conditions de livraison. Nos camions sont conformes aux dernières normes Euro, assurant ainsi des performances environnementales élevées. En outre, nous avons adopté la solution AdBlue® pour convertir 85 % des polluants en vapeur d'eau et azote inoffensif, contribuant significativement à la réduction des émissions nocives.