

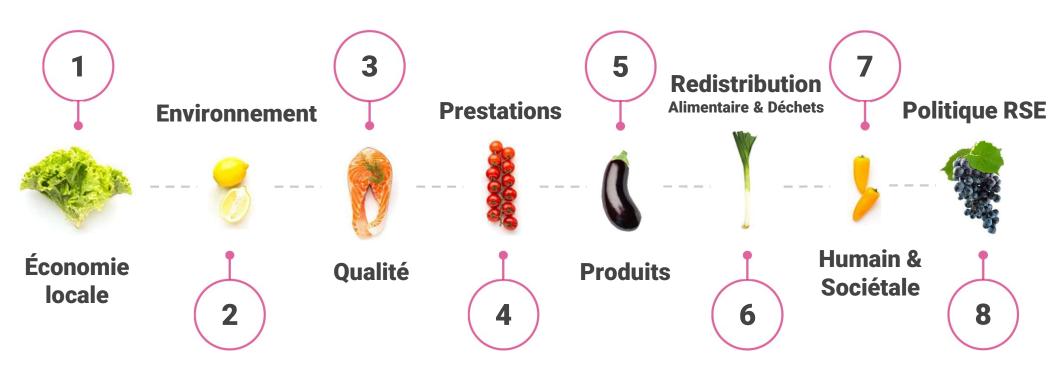


Nos engagements





Les engagements de la fine fourchette La fine fourchette



Économie locale

- Achat de produits du terroir
- Collaborations avec des fournisseurs locaux
- Transformation des produits dans nos locaux
- Mise en avant de nos partenaires lors de nos prestations
- Embauches d'employés locaux
- Participation au développement d'actions locales et éducatives
- Favorisation des partenariats locaux en faveur de l'insertion professionnelle « lieu de stage de formation et d'évaluation en milieu de travail (EMT) »











Environnement



Traitement des déchets

Tri selectif des déchets après chaques prestation



Véhicules

Tous nos véhicules sont récents et aux normes européenes



Déplacements

Limités à une zone de chalandise logique



Matériel

Utilisation minimale de matériel jetable au profit de matériel réutilisable

Garantie de qualité

Certification ISO-20121



Membre des Traiteurs de France

Agrément vétérinaire européen



Certification ISO-20121



Procédure d'amélioration qui vise à :

1

Effectuer des achats responsables

- Privilégier les produits de saison, bio ou issus du commerce équitable
- favoriser les circuits courts dans une optique de valorisation des territoires.

2

L'utilisation raisonné d'outils de production

- Sensibilisé les personnes à la démarche RSE
- Limiter le bilan carbone par l'usage raisonné des ressources en eau, électricité, gaz...
- Agir pour la parité, le bien être, l'inclusion sociale, la diversité et la formation continue.

L'éco-conception des réceptions

 Exclure tous les plastiques et tous les produits à usage unique afin de favoriser les matières réutilisables ou biodégradables

La valorisation de l'après

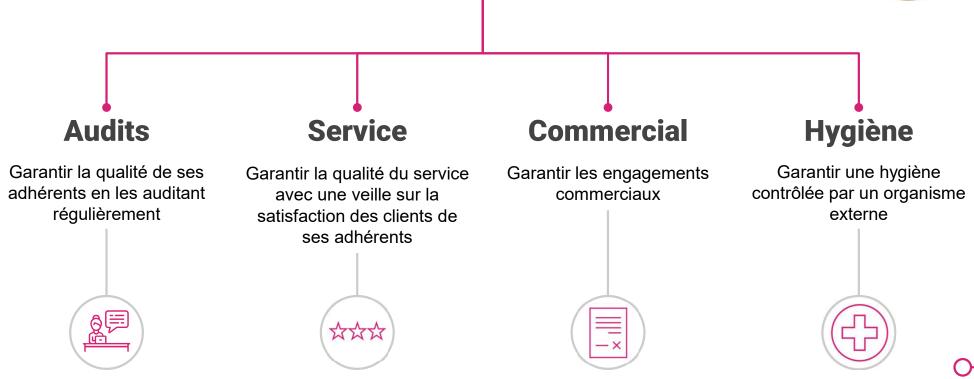
 Après les réceptions, redistribué les denrées restantes à des associations et trier les déchets dans une démarche de consommation écoresponsable



Membre des Traiteurs de France

La Fine Fourchette est membre de l'association des Traiteurs de France qui s'engage à :







Procédure HACCP



Hazard

Analysis

Critical OU

Control

Point

Analyse des

Dangers et la

Maitrise des

Points

Critiques

Cette procédure se repose sur 7 principes prévenant de 4 dangers :



Microbiologique Physique



Chimique



Allergène



Sur nos **Prestations** le personnel respecte nos 6 règles :

- 1. La garantie des prestations
- 2. L'évaluation du personnel
- 3. Un comportement professionnel
- 4. Une tenue correcte
- 5. Le respect des horaires
- 6. Le respect des différentes procédures





Redistribution alimentaire & déchets

Partenariat avec plusieurs associations comme:







Nos déchets sont recyclés à plus de



14 200



Représente le nombre de repas distribué par l'association des Traiteurs de France don't nous faisons partis en 2020

Nos **Engagements** Humains & Sociétales





Parité H/F

La parité homme/femme est respecté au sein du groupe TOSEVENTS



Livraisons

Nous effectuons une partie de nos livraisons via un vélo-cargo



Collaborations

Nous collaborons avec ESAT, AGIVR et d'autres associations



Inclusion

Nous acceuillons des personnes de toutes nationnalités ainsi que des personnes en situation handicap

En résumé...

Notre politique RSE vise à :

- Satisfaire nos clients via un suivit commercial personnalisé
- Proposer des produits et services innovants
- Améliorer continuellement nos produits et services





- Optimiser les coûts pour vous proposer des prix bas
- Lutter pour l'inclusion
- Être soucieux des conditions de travail de nos employés
- Évoluer vers un développement plus durable

