



Notre démarche Développement Durable

Janvier 2022

HUSSER



Notre philosophie

Depuis 2007, Husser Traiteur a développé une politique de développement durable.

La démarche porte notamment sur *la production, la commercialisation, les achats, l'organisation et le management du personnel.*

Cette approche est définie dans le cadre de notre mission :

Accompagner de manière unique nos clients depuis la création culinaire raffinée, à l'art de la table, en passant par un service d'exception.

Nous valorisons cet engagement à travers la norme
ISO 20121 – Evènementielle Responsable.

HUSSER



La politique « Achats Responsables »

Une politique Achats Responsables basée sur la proximité :

- L'entreprise aborde une démarche de valorisation et d'accélération de sa démarche existante en favorisant les produits de saison, issus de circuits-courts, et idéalement issus de l'agriculture biologique.
- Une stratégie de baisse des déchets se développe dès cette étape, afin de réduire les emballages et déchets dit gris.
- Husser Traiteur met un point d'honneur à l'éthique dans les relations d'affaire en veillant au bon fonctionnement d'une concurrence loyale sur son secteur.

HUSSER



La politique « Achats Responsables »

Pour soutenir l'économie locale, nous respectons les éléments suivants :

- Nous nous engageons à privilégier les produits de saisons et locaux dans nos réalisations.
- Nos fournisseurs sont sélectionnés en fonction de leurs proximités et de leurs aptitudes:
 - à nous fournir des matières premières de qualité et des emballages conformes à la réglementation
 - à avoir une politique sociale affirmée
 - à proposer des tarifs compétitifs
 - à avoir un engagement RSE.

HUSSER



Les enjeux environnementaux

- **La Production**

Les équipes s'appliquent à optimiser leurs déchets à travers la réutilisation de ceux-ci et la diminution de leur volume.

- **La Réception**

Le choix des matériaux (tissu, vaisselle,...) est réalisé de façon à réduire les déchets et optimiser la longévité des produits.

Chaque matière première est contrôlée sur son apparence, sa température et les documents qui l'accompagnent. Le stockage des produits frais est réalisé dans des endroits spécialisés, en prenant des précautions spécifiques, suivant le type de produit et l'état d'avancement dans la réalisation.

Dans tous les cas, des dispositions appropriées sont prises pour assurer la traçabilité, la chaîne du froid et le maintien de la qualité initiale.

- **La Valorisation**

Les déchets sont triés lors de la réception et production, afin d'évaluer une possible valorisation.

Les déchets non-valorisables sont eux traités par les services de la Métropole de Montpellier avec le programme DEMETER.

Les déchets sont triés selon 3 familles : Emballages (conteneur jaune), bio déchets (orange) et déchets ménagers (gris).

L'entreprise s'appuie sur l'expertise et les démarches de la Métropole, afin de les diriger vers les filières adéquates.

HUSSER



Les enjeux environnementaux

- **La politique Anti-gaspillage**

Il est de la responsabilité des donneurs d'ordre de commander la quantité la plus juste. Pour ce faire, la société Husser Traiteur est très souple dans ses délais de réajustement de quantité avec ses clients, permettant ainsi d'éviter la perte.

Si la société doit gérer des surplus, le responsable de production les identifiera :

- Soit le produit est réutilisable,
- Soit le produit peut être revalorisé.

Nous développons actuellement des collaborations associatives. La direction sensibilise les collaborateurs à être actifs à titre individuel et volontaires dans ces actions.

Enfin, les dirigeants de l'entreprise distribuent à titre personnel des produits qui n'engagent que leur responsabilité civile.

HUSSER



Les enjeux environnementaux

- L'engagement pour le commerce équitable

Nous utilisons principalement, sur l'ensemble de nos prestations, le café du programme *Nespresso AAA Sustainable Quality™* lancé en 2003 pour aider à protéger ces cafés de qualité supérieure et garantir les revenus de leurs cultivateurs.

Concernant le commerce équitable plus largement, nous ne pouvons nous fournir en permanence avec ces produits dû à un manque de diversité et de quantité.

Mais en tant que citoyens responsables, nous les mettons tant que possible en avant auprès de nos collaborateurs.

HUSSER



Les enjeux sociaux

Husser Traiteur est conscient des enjeux majeurs de l'accompagnement de ses équipes.

Pour cette raison, l'entreprise s'engage à plusieurs niveaux :

- La formation tient une place importante,
- La mixité est valorisée sur les postes à fortes valeurs ajoutées,
- Les plannings tiennent compte des contraintes personnelles des collaborateurs,
- Nous accompagnons les équipes sur leur évolution professionnelle,
- Le recrutement est effectué selon les savoir-faire et savoir-être, et non strictement sur la formation,
- Nous favorisons la prise de congés pendant les vacances scolaires (fêtes de fin d'année, période estivale etc.)

HUSSER



Nos exigences référentielles

- La sécurité sanitaire des aliments doit être irréprochable à tous les niveaux, de la matière jusqu'au produit final (livré ou servi).
- Une responsable qualité veille au respect des procédures au sein du laboratoire :
 - Application du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)
 - Système HACCP
- Nous travaillons suivant les référentiels ISO 9001 et 20121, ainsi que le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Notre agrément sanitaire est le N° FR34.172.076 CE

Notre service qualité œuvre quotidiennement, s'inscrit dans une démarche stricte, pour assurer des prestations de qualité.

HUSSER



Nos Objectifs 2022-2023

HUSSER



Pérenniser l'ancrage territoriale

- Développer de nouveaux partenariats avec des fournisseurs locaux.
- Continuer à valoriser les produits labélisés : Sud de France, vins de régions, appellations régionales des fromages...

Valoriser et améliorer la prévention du gaspillage

- Développer des actions plus durables avec le monde associatif : Les Ladie's, Deliv'Rue...
- Impliquer les équipes et les clients dans cette démarche.

Garantir la stabilité de nos équipes

- Développer de nouveaux outils de communication interne.
- Confirmer le faible taux d'absentéisme et de maladie.