POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

NOTRE MISSION, NOTRE VISION & NOTRE HERITAGE

Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, **notre mission est d'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 choisir est l'assurance d'une prestation sur mesure avec une équipe et des moyens adaptés à vos prestations, de 50 à 3000 couverts, dans le Grand Sud de la France.

D'ici 3 ans, nous visons à développer notre croissance locale et régionale tout en affirmant notre position dans la restauration écoresponsable.
D'ici 10 ans, nous visons à développer de nouveaux segments de marché avec le lancement de nouvelles gammes.

Nous valorisons **le patrimoine gastronomique et culturel** de notre territoire en mettant à l'honneur des recettes emblématiques, telles que la tielle sétoise ou le pâté de Pézenas, et en participant à des événements qui font vivre et rayonner l'histoire locale, comme le Festin de Molière.

NOS VALEURS ET NOTRE DÉMARCHE

Nos valeurs s'articulent autour de l'**engagement et de la responsabilité**, en collaborant avec des partenaires de confiance pour garantir la traçabilité des produits, tout en favorisant des ingrédients frais et de saison dans une démarche durable.
Nous visons la qualité et l'excellence à travers un travail soigné pour satisfaire nos clients, tout en pérennisant notre ancrage local.
Enfin, notre créativité nous permet d'étonner et de surprendre avec des propositions innovantes et uniques.

Depuis 2013, nous avons intégré une démarche tournée vers le développement durable.
L'obtention de la norme ISO 20121 a été une étape décisive nous permettant de structurer notre stratégie autour de 4 grands principes :

- **Le devoir d'inclusion**
- **Le devoir de vigilance.**
- **Le devoir d'intégrité**
- **Le devoir de transparence**

Nous appliquons cette démarche tout en **capitalisant sur les retours d'expériences** pour rester dans un **système d'amélioration continu** tout en **satisfaisant les exigences légales** applicables à notre activité. Nous tenons également compte des risques pour les limiter.

NOS ENJEUX PRINCIPAUX

ACHATS RESPONSABLES :

Optimiser notre manière de consommer

- Amélioration continue de la sélection de nos fournisseurs.
- Pérenniser l'ancrage territorial avec le développement de nouveaux partenariats locaux et la valorisation de produits labellisés lors de prestations

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :

Réduire notre impact environnemental

- Gestion optimisée de la logistique des transports avec le développement de covoiturage et l'optimisation du nombre de camions par prestations.
- Gestion des déchets en intégrant une politique Cradle to Cradle
- Valorisation et amélioration de la prévention du gaspillage alimentaire auprès de nos partenaires, via l'intervention d'associations

ENJEUX SOCIAUX :

Pérenniser le dialogue avec les parties prenantes internes et externes et tenir compte de leurs besoins

- Garantie de la bonne entente avec les communautés locales
- Stimulation de la stabilité et de la cohésion au sein de nos équipes en garantissant une bonne communication, des formations et des conditions de travail favorables aux salariés

EXIGENCES RÉFÉRENTIELLES :

- Référentiels de la norme ISO 20121 version 2024
- GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Application du PMS
- Agrément sanitaire N° FR34.172.076 CE
- Système HACCP
- Garantie de la sécurité au travail

En date du : 12/01/2026

HUSSER

HUSSER TRAITEUR
ZAC GAROSUD
1 rue Patrice Lumumba
34070 MONTPELLIER
Tél : 04 67 02 03 04
Siret : 500 035 274 00017 – APE 5621Z

POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

NOTRE MISSION & NOTRE VISION

Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, **notre mission est d'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 choisir est l'assurance d'une prestation sur mesure avec une équipe et des moyens adaptés à vos prestations, de 50 à 3000 couverts, dans le Grand Sud de la France.

D'ici 3 ans, nous visons à développer notre croissance locale et régionale tout en affirmant notre position dans la restauration écoresponsable.
D'ici 10 ans, nous visons à développer de nouveaux segments de marché avec le lancement de nouvelles gammes.

NOS VALEURS ET NOTRE DÉMARCHE

Nos valeurs s'articulent autour de l'**engagement et de la responsabilité**, en collaborant avec des partenaires de confiance pour garantir la traçabilité des produits, tout en favorisant des ingrédients frais et de saison dans une démarche durable.
Nous visons la qualité et l'excellence à travers un travail soigné pour satisfaire nos clients, tout en pérennisant notre ancrage local.
Enfin, notre créativité nous permet d'étonner et de surprendre avec des propositions innovantes et uniques.

Depuis 2013, nous avons intégré une démarche tournée vers le développement durable.
L'obtention de la norme ISO 20121 a été une étape décisive nous permettant de structurer notre stratégie autour de 4 grands principes :

- **Le devoir d'inclusion**
- **Le devoir de vigilance.**
- **Le devoir d'intégrité**
- **Le devoir de transparence**

Nous appliquons cette démarche tout en **capitalisant sur les retours d'expériences** pour rester dans un **système d'amélioration continu** tout en **satisfaisant les exigences légales** applicables à notre activité. Nous tenons également compte des risques pour les limiter.

NOS ENJEUX PRINCIPAUX

ACHATS RESPONSABLES :
Optimiser notre manière de consommer

- Amélioration continue de la sélection de nos fournisseurs.
- Pérenniser l'ancrage territorial avec le développement de nouveaux partenariats locaux et la valorisation de produits labellisés lors de prestations

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :
Réduire notre impact environnemental

- Gestion optimisée de la logistique des transports avec le développement de covoiturage et l'optimisation du nombre de camions par prestations.
- Gestion des déchets en intégrant une politique Cradle to Cradle
- Valorisation et amélioration de la prévention du gaspillage alimentaire auprès de nos partenaires, via l'intervention d'associations

ENJEUX SOCIAUX :
Pérenniser le dialogue avec les parties prenantes internes et externes et tenir compte de leurs besoins

- Garantie de la bonne entente avec les communautés locales
- Stimulation de la stabilité et de la cohésion au sein de nos équipes en garantissant une bonne communication, des formations et des conditions de travail favorables aux salariés

EXIGENCES RÉFÉRENTIELLES :

- Respect des critères de la norme ISO 20121.
- Garantie de la sécurité au travail pour l'ensemble de nos collaborateurs

12/01/2026

HUSSER

HUSSER TRAITEUR
ZAC GAROSUD
1 rue Patrice Lumumba
34070 MONTPELLIER
Tél : 04 67 02 03 04
Siret : 500 035 274 00017 – APE 5621Z

POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

NOTRE MISSION & NOTRE VISION

Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, **notre mission est d'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 choisir est l'assurance d'une prestation sur mesure avec une équipe et des moyens adaptés à vos prestations, de 50 à 3000 couverts, dans le Grand Sud de la France.

D'ici 3 ans, nous visons à développer notre croissance locale et régionale tout en affirmant notre position dans la restauration écoresponsable.
D'ici 10 ans, nous visons à développer de nouveaux segments de marché avec le lancement de nouvelles gammes.

NOS VALEURS ET NOTRE DÉMARCHE

Nos valeurs s'articulent autour de l'**engagement et de la responsabilité**, en collaborant avec des partenaires de confiance pour garantir la traçabilité des produits, tout en favorisant des ingrédients frais et de saison dans une démarche durable.
Nous visons la qualité et l'excellence à travers un travail soigné pour satisfaire nos clients, tout en pérennisant notre ancrage local.
Enfin, notre créativité nous permet d'étonner et de surprendre avec des propositions innovantes et uniques.

Depuis 2013, nous avons intégré une démarche tournée vers le développement durable.
L'obtention de la norme ISO 20121 a été une étape décisive nous permettant de structurer notre stratégie autour de 4 grands principes :

- **Le devoir d'inclusion**
- **Le devoir de vigilance.**
- **Le devoir d'intégrité**
- **Le devoir de transparence**

Nous appliquons cette démarche dans un **système d'amélioration continu** tout en **satisfaisant les exigences légales** applicables à notre activité.

NOS ENJEUX PRINCIPAUX

ACHATS RESPONSABLES :
Optimiser notre manière de consommer

- Amélioration continue de la sélection de nos fournisseurs.
- Pérenniser l'ancrage territorial avec le développement de nouveaux partenariats locaux et la valorisation de produits labellisés lors de prestations

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :
Réduire notre impact environnemental

- Gestion optimisée de la logistique des transports avec le développement de covoiturage et l'optimisation du nombre de camions par prestations.
- Gestion des déchets en intégrant une politique Cradle to Cradle
- Valorisation et amélioration de la prévention du gaspillage alimentaire auprès de nos partenaires, via l'intervention d'associations

ENJEUX SOCIAUX :
Pérenniser le dialogue avec les parties prenantes internes et externes et tenir compte de leurs besoins

- Garantie de la bonne entente avec les communautés locales
- Stimulation de la stabilité et de la cohésion au sein de nos équipes en garantissant une bonne communication, des formations et des conditions de travail favorables aux salariés

EXIGENCES RÉFÉRENTIELLES :

- Respect des critères de la norme ISO 20121.
- Garantie de la sécurité au travail pour l'ensemble de nos collaborateurs

24 janvier 2025

HUSSER

HUSSER TRAITEUR
ZAC GAROSUD
1 rue Patrice Lumumba
34070 MONTPELLIER
Tél : 04 67 02 03 04
Siret : 500 035 274 00017 – APE 5621Z