



Entre-Mets
Traiteur
10 ans à votre service





Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité **sociétale et environnementale**

Vos réceptions sécurisées

Le cocktail

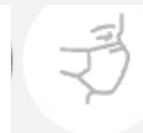
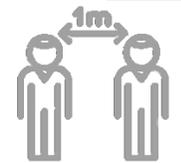
Sur simple demande nos produits seront portionnés et en contenants jetables individuels pour limiter le service et éviter les contaminations.
Les produits sont finalisés au laboratoire afin d'éviter les manipulations sur les réceptions.
Nous garantissons le respect du protocole sanitaire de la branche HCR (Hotels, Cafés, Restaurants) depuis notre laboratoire de production jusqu'au déroulement de la réception, en passant par la mise en place des Buffets et tables.

Le matériel

Nous élargirons les Linéaires de buffets, afin d'assurer la distanciation des invités.
Nous désinfectons les camions et le matériel entre chaque réception.
Un nettoyage périodique des points de contact durant la réception sera réalisé systématiquement.
Nos sous-traitants s'engagent à respecter le protocole sanitaire.

Le personnel

Une formation du personnel sur les gestes barrières sera opérée, en office et salle, à chaque prestation.
Lavage des mains du personnel toutes les 30 minutes.
Le port du masque est obligatoire pour nos maîtres d'hôtel durant le service (changement toutes les 3 heures).
Mise à disposition de gel hydroalcoolique en libre-service, ainsi que l'affichage des règles de sécurité sur les buffets.



Entre-Mets Traiteur

5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres

TEL : 01 46 99 05 61

MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociale et environnementale

Les équipes

Car elles sont la pierre angulaire du bon fonctionnement de notre démarche et de notre progression, nous veillons à ce que chacune prenne conscience des enjeux et soit valorisé par son travail. Nos personnels, salariés et extra, sont régulièrement sensibilisés pour mieux participer et réussir cet engagement.

- Formation continue du personnel de production aux bons gestes et aux bonnes méthodes de travail.
- La sensibilisation du personnel aux gaspillages des denrées et à la consommation (électricité, eau et gaz) et à l'hygiène (formation semestrielle des personnels).
- Mise en place de solutions des ressources humaines qui prennent compte la variété des profils et des talents pour leur permettre d'évoluer au sein de l'entreprise et de valoriser les idées.
- Insuffler au sein des groupes de travail un esprit solidaire et respectueux de chacun.
- Assurer le confort et la sécurité physique dans chaque poste de travail.

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociale et environnementale



Les produits et les fournisseurs

Notre carte est réalisée selon des principes simples pour vous proposer uniquement des produits de saison et permettre un approvisionnement raisonné et raisonnable.

- ✓ Carte renouvelée deux fois par an en tenant compte de la saisonnalité des produits.
- ✓ Favoriser l'utilisation de produits du commerce équitable (thé, café, sucre, ...) ou des produits issus de l'agriculture biologique (jus de fruits, légumes, fruits, poissons, vins, ...).
- ✓ Mise en place d'achat en « circuit court » favorisant les produits locaux et de saison (légumes, jus de fruits, fruits, fromages)
- ✓ Utilisation du service de Vepluche, livraison en véhicule électrique de produits locaux et Bio et reprise des pluches pour une transformation en compost (économie circulaire).
- ✓ Optimisation de gestion des stocks de matières premières afin de réduire les pertes en production : gestion des commandes en flux tendu à la commande.

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

Le gaspillage alimentaire

Notre activité événementielle nous amène parfois, lorsque le nombre de participants à une réception est inférieur à celui prévu, à avoir des produits transformés non consommés. Notre personnel sur prestation est formé à ne présenter que la juste quantité afin de pouvoir garantir une redistribution sans rupture de la chaîne du froid. Pour ces surplus alimentaires, nous faisons appel à un prestataire spécialisé qui les prendra en charge.

- ✓ Utilisation de la plateforme SAVR, en accord avec nos clients, pour récupérer les aliments non présentés lors des réceptions ou après annulation.
(Collecte et redistribution des denrées alimentaires auprès d'associations)

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociale et environnementale

Le transport

Parce que le transport est un point important de notre activité, de celle de nos fournisseurs et de nos collaborateurs, nous avons conscience qu'il est particulièrement utile d'apporter des avancées significatives dans ce domaine. Nous nous engageons au quotidien à améliorer ce point :

- ✓ Diminution de notre empreinte carbone « livraison » par l'utilisation d'une flotte mutualisée et groupée pour le matériel et l'alimentaire.
- ✓ Acquisition d'un véhicule de transport frigorifique électrique pour les déplacements urbains et péri-urbain prévu à court terme en remplacement d'un véhicule diesel.
- ✓ Mise à disposition de vélos électriques pour notre personnel commercial (trajet domicile-travail et rendez-vous commerciaux).
- ✓ Incitation financière de notre personnel extra (cuisiniers et maîtres d'hôtel) à utiliser des moyen de transport en commun ou sans incidence carbone (vélo) sur les prestations.

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

Nos démarches qualités et durables

Nos actions

- Des boîtes de transport isothermes en matières recyclés et réutilisables sur plusieurs années. Des plaques eutectiques (froid) à rechargement en chambre froides pour optimiser la dépense d'énergie. Nous n'utilisons plus de carboglace.
- Du matériel de dressage recyclé, recyclable, réutilisable et non cassable (assiettes de dressage et réhausses)
- Démarche pour rejoindre Eqophère afin de réduire le gaspillage alimentaire (redistribution des denrées alimentaires auprès d'associations, au retour des prestations)
- Diminution de notre empreinte carbone via une utilisation croissante de flotte frigorifique mutualisée (Sté Welbex, transport catering services) et électrique.

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr



Entre-Mets

Nos engagements de responsabilité sociétale et environnementale

L'association que nous soutenons et qui nous correspond.

Nous soutenons l'association « les tremplins des restaurants du cœur » en les accompagnants financièrement par la remise de la taxe d'apprentissage à leur bénéfice.

Les Relais du Cœur ». Ils ont pour but « d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique, ainsi qu'à toute action contre la pauvreté sous toutes ses formes ».

Richard Le Pladec
Fondateur

Entre-Mets Traiteur
5, Rue de la garenne, 92310 Sèvres
TEL : 01 46 99 05 61
MAIL: service.commercial@entre-mets.fr