



Politique Sanitaire & Responsable

Cette année marque **les 30 ans de l'entreprise** Poulain traiteur, créée sur la base d'une **structure familiale**. La volonté d'une **cuisine authentique** et artisanale qui met en avant la région et ses producteurs, l'insertion de **salariés** de tout horizon, l'**adaptabilité** aux demandes des clients, font partie des valeurs de l'entreprise.

La direction de l'entreprise Poulain traiteur est consciente des enjeux majeurs que représente **la sécurité des aliments, la santé et la sécurité au travail, et la protection de l'environnement**.

Poulain traiteur s'engage à intégrer de façon transversale l'ensemble des principes du développement durable (devoir d'**inclusion**, devoir de **vigilance**, d'**intégrité** et de **transparence**) dans toutes ses actions, dans le cadre d'une démarche de progrès continue.



ENJEU SANITAIRE : Fournir des produits frais, qualitatifs et conformes aux attentes clients et à la réglementation

- **Garantir la sécurité sanitaire de nos prestations**
Objectif : 0% de contamination microbiologique de nos produits
- **S'adapter aux régimes alimentaires de nos clients**
Objectif : Proposer une gamme de produits sans gluten, sans lactose, végétariens, etc.



ENJEU SOCIAL : Consolider notre responsabilité sociale & sociétale

- **Garantir la sécurité et la santé de nos salariés et des parties prenantes travaillant directement en lien avec l'entreprise**
Objectif : Sensibiliser 100% de nos équipes au port des EPI
Renforcer nos actions de prévention, sensibiliser chaque salarié.
- **Placer le salarié au cœur des préoccupations de l'entreprise.**
Objectif : Organisation du nouveau bâtiment
Mettre en place le 5S dans ce bâtiment (Amélioration de la performance et de la sécurité : Supprimer les choses inutiles, Trouver la localisation optimale, Garder l'espace de travail propre, Etablir des règles et des normes, pérenniser les nouvelles pratiques)



ENJEU ENVIRONNEMENTAL : Développer une offre innovante et respectueuse de l'environnement

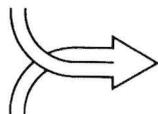
- **Diminuer l'impact de nos activités sur l'environnement**

Objectif : Mise en place d'un diagnostic RSE en interne. Identification des 4 thématiques :

- Cartographie des parties prenantes et dialogue à mettre en place
- Atelier d'échange avec les fournisseurs, prestataires, partenaires clés
- Comment déterminer son empreinte carbone, animation d'une Fresque du Climat
- Comment valoriser la démarche RSE auprès des clients ?

- **Aménager des événements durables et responsables**

- Poursuivre nos offres de menus végétariens et de décoration durable.



ENJEU ECONOMIQUE : Être un prestataire engagé, innovant et incontournable

- **Développer notre chiffre d'affaires, tout en améliorant la durabilité et l'innovation de nos services**

Objectif : - Conserver notre weddings award (récompense les entreprises les plus recommandées et le mieux notées, note supérieure à 4,75/5),

- Réaliser une enquête de satisfaction clients,
- Maintenir la certification ISO 20121,
- Maintenir notre relation de confiance et de proximité avec nos fournisseurs locaux,

- **Continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients**

Objectif : - Prioriser le sourcing local/français de nos ingrédients(objectif 80%)

- Se former aux techniques culinaires innovantes et responsables.

L'entreprise s'engage à respecter la réglementation en vigueur.

L'ensemble de ces engagements ne seront bénéfiques et profitables à l'entreprise et à son environnement qu'à travers **l'implication et la persévérance de tous**. Elle engage **chacun des salariés** (permanent, extra, etc.) et toutes les parties prenantes intéressées.

Le 19/02/2025 à Hennebont