eldora
TRAITEUR

Charte de durabilité

Qui sommes-nous ?

Eldora Traiteur est le service traiteur du Groupe Eldora et le restaurateur officiel du SwissTech Convention Center, situé à Ecublens (VD). Il représente l'un des quatre pôles d'activités de la société Eldora SA.

Les 5 missions d'Eldora Traiteur sont les suivantes :

1. **Créer des expériences culinaires uniques et raffinées :** allier audace, créativité et élégance pour magnifier chaque événement et y apporter une signature inoubliable.
2. **Proposer des prestations sur mesure :** offrir une gamme de services entièrement personnalisables, conçus pour répondre aux attentes spécifiques de chaque client.
3. **S'entourer de partenaires engagés :** collaborer avec des fournisseurs partageant nos valeurs afin de garantir des ingrédients d'exception tout en soutenant l'économie locale.
4. **Adopter une approche écoresponsable :** privilégier des produits de saison issus de filières durables pour une gastronomie respectueuse de l'environnement.
5. **Sublimer chaque plat par une présentation soignée :** accorder une attention particulière aux moindres détails afin de conjuguer esthétisme et excellence culinaire.

Que faisons-nous en matière de durabilité ?

Eldora Traiteur adopte une approche globale de la durabilité en agissant sur ses trois piliers essentiels: préserver l'environnement et réduire l'empreinte carbone de notre activité, veiller au bien-être et à la santé de nos collaborateurs, et favoriser une économie responsable et pérenne.

Préserver l'environnement

- À la demande de nos clients, proposer des prestations culinaires sans viande ni poisson, en mettant à l'honneur une cuisine végétale raffinée, savoureuse et attrayante.
- Utiliser, lorsque nécessaire, des alternatives aux protéines animales pour garantir des plats équilibrés et gourmands.
- Suivre et analyser les pertes alimentaires grâce à notre solution interne 4Kitchen afin de limiter le gaspillage.

4K
FOR KITCHEN

- Valoriser les biodéchets en les transformant en biogaz grâce à notre partenaire Transvoirie.
- Éliminer la vaisselle jetable au profit de solutions réutilisables et durables.
- Installer des EcoPoints pour collecter les déchets incinérables et récupérer les capsules de café usagées en vue de leur recyclage.
- Privilégier les fournisseurs qui adoptent des pratiques agricoles éthiques et socialement responsables.

Veiller au bien-être et à la santé des collaborateurs

- **Formation et encadrement rigoureux :** les cadres d'Eldora Traiteur suivent régulièrement des formations en Santé et Sécurité au travail afin de garantir un environnement de travail sûr et conforme aux réglementations en vigueur.
- **Sensibilisation proactive :** mise en place d'un programme de prévention visant à informer et responsabiliser les collaborateurs d'Eldora Traiteur sur les risques professionnels et non professionnels, notamment par le biais de newsletters, d'ateliers dédiés et de campagnes de communication internes.
- **Évaluation et amélioration continue :** organisation d'enquêtes de satisfaction auprès des collaborateurs d'Eldora Traiteur pour recueillir leurs retours, identifier les axes d'amélioration et renforcer nos actions en matière de sécurité et de bien-être au travail.
- **Développement des compétences :** mise en œuvre d'un programme de formation interne structuré pour assurer une montée en compétences continue, favoriser les bonnes pratiques et prévenir les risques liés aux activités professionnelles.

Favoriser une économie responsable et pérenne

- **Implication des partenaires :** encourager les fournisseurs à adopter une démarche de responsabilité sociétale en intégrant des critères éthiques et environnementaux dans leurs pratiques.
- **Transparence lors des événements :** afficher la charte d'approvisionnement responsable pour sensibiliser les clients et partenaires aux engagements d'Eldora Traiteur.
- **Contrôle et amélioration continue :** réaliser une révision annuelle de la liste des produits interdits et des recommandations pour garantir un approvisionnement plus éthique et durable.
- **Formation des cuisiniers d'Eldora Traiteur :** sensibiliser et former les cuisiniers aux principes des achats responsables afin de renforcer leur impact positif sur l'environnement et l'économie locale.
- **Approvisionnement saisonnier :** privilégier l'achat de fruits et légumes de saison, en s'appuyant sur un calendrier actualisé.
- **Sélection rigoureuse des produits :** favoriser les produits labellisés garantissant des standards de qualité, de durabilité et de respect des producteurs.

eldora
TRAITEUR

- **Priorité aux circuits courts :** donner la préférence aux achats régionaux et aux circuits courts, en accord avec les recommandations du service supply chain du Groupe Eldora
- **Accompagnement des clients :** sensibiliser et conseiller les clients sur le calibrage optimal de leur prestation culinaire afin de limiter le gaspillage et d'assurer une consommation responsable.

Avez-vous une question ?

- Sur le service traiteur, contacter notre Responsable Traiteur, Monsieur **Jean-Sébastien Pouch** par mail jean-sebastien.pouch@eldora.ch.
- Sur la durabilité, contacter notre Responsable Impact + d'Eldora, Madame **Christelle Muraz** par mail christelle.muraz@eldora.ch.

Pour en savoir davantage

Consulter le rapport **Impact +** d'Eldora avec le scan du QR ci-contre.
https://www.eldora.ch/fr/durabilite/les-publications/

Rolle, mars 2025