



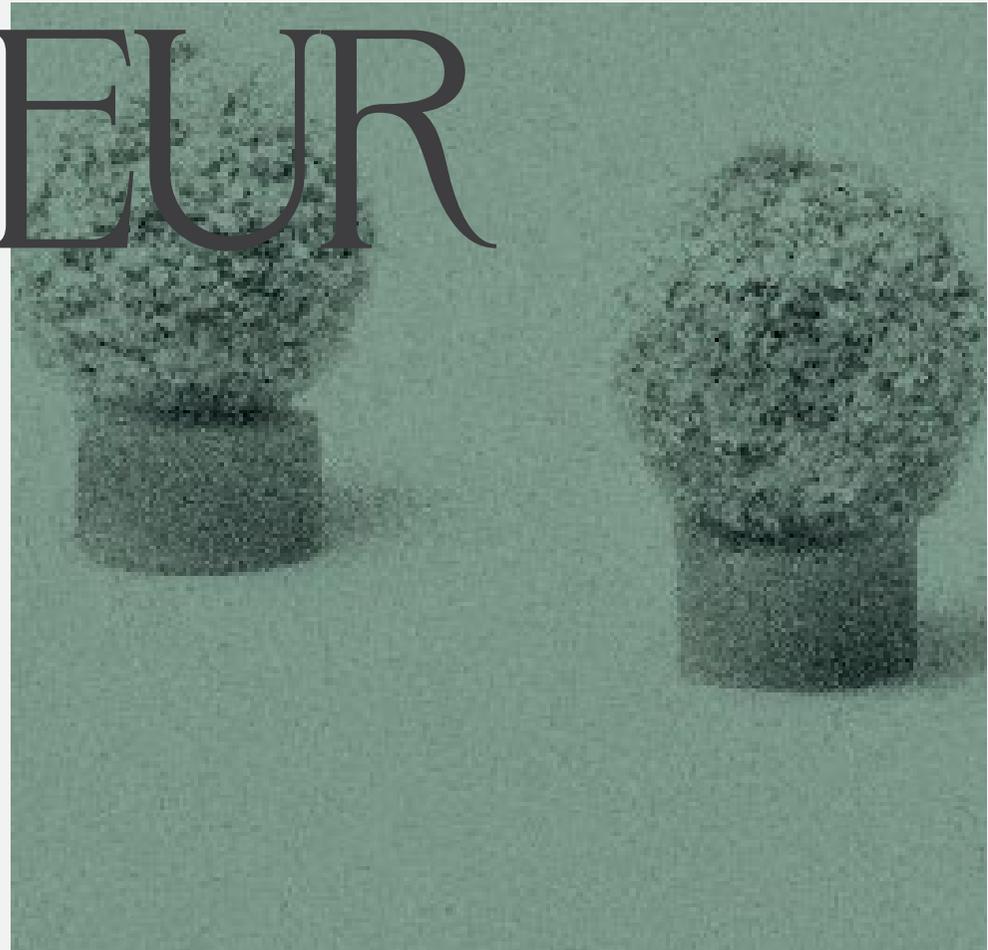
KASPIA RÉCEPTIONS

DÉMARCHE RSE

KASPIA, UN TRAITTEUR ENGAGÉ

En tant qu'acteur majeur du secteur du traiteur événementiel parisien, KASPIA RÉCEPTIONS SOUKHANOFF (KRS) a une forte responsabilité environnementale, sociale et économique vis-à-vis de ses collaborateurs, clients, fournisseurs et l'ensemble des personnes impliquées dans notre processus de fabrication. La vision de KRS pour la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) se loge au cœur même de notre projet d'entreprise.

Nous nous engageons plus que jamais à cultiver cette ambition en adoptant des pratiques plus éthiques et plus durables dans notre mode de fonctionnement.





2015

Signataire de la
CHARTE DE LA DIVERSITÉ.

2017

Premier traiteur
événementiel
CERTIFIÉ ISO 2012.

2021

Création d'un PÔLE RSE.

2022

Certification ISO 2012 basée sur
notre nouveau système de
management
Développement Durable.

Signataire du PACTE MONDIAL
DES NATIONS UNIES

Adhésion au programme pêche
durable
MR GOODFISH

QUELQUES DATES-CLÉS

NOS ENGAGEMENTS

La stratégie d'engagement sociétal de KRS repose sur 4 enjeux déclinés en 12 engagements, répondant aux grands défis environnementaux, sociaux et sociétaux associés à nos activités :

1. DÉVELOPPER DES SERVICES ÉCORESPONSABLES.

- Ancrer la politique des achats responsables et durables au sein de notre organisation.
- Maîtriser la gestion et la valorisation de nos déchets.
- Limiter l'impact environnemental de nos livraisons.

2. VALORISER NOS RESSOURCES HUMAINES EN INTERNE.

- Mettre en œuvre le processus de recrutement et de développement en faveur de l'égalité des chances, de la diversité et de l'inclusion.
- Développer les compétences des collaborateurs par le biais de formations.
- Favoriser la mobilité des salariés en interne

3. PROPOSER DES OFFRES RESPONSABLES ET INNOVANTES

- Développer une offre végétale.
- Respecter la saisonnalité des fruits et légumes.
- Valoriser les matières premières afin de réduire le gaspillage alimentaire.

4. CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT D'UNE SOCIÉTÉ SOLIDAIRE ET DURABLE.

- Limiter le gaspillage alimentaire par le biais de la distribution alimentaire.
- Former et sensibiliser la jeune génération à une alimentation saine.
- Développer des partenariats avec des acteurs

1. DÉVELOPPER DES SERVICES ÉCO-RESPONSABLES.

RENFORCEMENT DE LA POLITIQUE DES ACHATS RESPONSABLES

- L'application d'une charte éthique en interne
- La mise en place d'une politique des achats responsables
- Une sélection plus accrue des fournisseurs
- Audit des fournisseurs afin de s'assurer que leurs pratiques soient conformes à nos engagements.

VALORISATION DES DÉCHETS PAR UN DÉPLOIEMENT PLUS IMPORTANT DE MATÉRIEL PERMETTANT LE TRI

- Au sein des bureaux – papiers, gobelets, capsules et marc de café, verres, mégots et matériels de bureau (cartouche, piles, stylos, lampes et bouchons) en partenariat avec LES JOYEUX RECYCLEURS.
- Au sein du laboratoire et sur les événements - GREENRECUP (déchets inorganiques), MOULINOT (déchets organiques), COISPLET (huiles de fritures)

LIMITATION DE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS LIVRAISONS

- Utilisation de camions à énergie propre
- Optimisation de nos circuits de livraison

“Premier traiteur certifié ISO 20121.”

Certification de notre système de management durable par BSI

Le Développement Durable a toujours occupé une place importante dans notre organisation. C'est pourquoi, nous avons initié dès 2016, une démarche de certification. Cette volonté nous a valu d'être le premier traiteur certifié ISO 20121. La certification de notre nouveau système, 7 ans après, a r m e ainsi notre volonté de progrès permanent.

2. VALORISER NOS RESSOURCES HUMAINES EN INTERNE.

- Signataire de la CHARTE DE LA DIVERSITÉ, afin d'agir en faveur de la diversité.
- Partenariat avec l'association DIVA, VIVRE AUTREMENT pour l'insertion par l'emploi des personnes en situation de handicap.
- Adhésion au PACTES DES NATIONS UNIES. KRS s'engage à intégrer et à promouvoir les dix principes relatifs aux droits de l'Homme, aux normes internationales du travail, à l'environnement et à la lutte contre la corruption.



36%

*Femmes
parmi nos
collaborateurs.*



50%

*Postes de
cadres occupés
par des femmes.*



6%

*Personnes en situation
de handicap en
production.*



34%

*Salariés habitant le
département où
nos locaux sont
implantés.*



21%

*Évolutions de
postes 2021 en
interne.*

3. PROPOSER DES OFFRES RESPONSABLES ET INNOVANTES.

DÉVELOPPEMENT D'UNE CARTE ENGAGÉE

- Moins de références,
- Mutualisation des achats pour nos différentes cartes afin de limiter le gaspillage alimentaire, Intégration d'offres végétaliennes dans nos cartes,
- Flexibilité des recettes en fonction de l'offre du marché.

80%



Fruits et Légumes de saison.

70%



BOF (Beurre, Oeufs, et Crèmerie) sont d'origine française ou labellisés.

100%



Intervenants dans le processus des achats en formés aux Achats Responsables en 2021.

70%



Fournisseurs alimentaires situés en Île-de-France.



1/3

de la carte dédié à l'offre végétale

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT D'UNE

4. SOCIÉTÉ SOLIDAIRE ET DURABLE.

DONS ALIMENTAIRES

- L'équivalent de 665 repas redistribués*, le dernier semestre 2021, en collaboration avec LE CHAÎNON MANQUANT.
- Animation de team-building solidaires par notre Chef Eric Caumon, au profit d'association d'aide alimentaire, au côté de LA TABLÉE DES CHEFS.

INSERTION PAR L'EMPLOI

- Collecte de 0,10 € par couvert + abondement de l'entreprise de 0,10€ au profit d'ARES, association œuvrant pour l'insertion à l'emploi.
- 3 collaborateurs « parrains » engagés dans le programme de CAP-INITIATIVE, en faveur l'insertion par l'emploi.

ÉDUCATION À UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

- Animation d'ateliers par nos chefs, en collaboration LA TABLÉE DES CHEFS, auprès des jeunes afin de le former et de sensibiliser la jeune génération à une alimentation saine et durable.

NOS

PARTENAIRES 2024

5. CATERING RECYCLING SOLUTIONS

- Met son expertise en matière d'économie circulaire au service de l'événementiel.
- Service clé en main de traçabilité sur la collecte et la valorisation des déchets de votre événement.
- Diminuer votre empreinte carbone.
- Communiquer sur votre engagement lors de vos événements grâce à votre rapport d'impact détaillé.

CRS

Catering Recycling Solutions

6. SAVR

- Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Mesurer votre impact et communiquer sur votre engagement.
- Faire un acte solidaire.

+ savr

5. CATERING RECYCLING SOLUTIONS

En collaboration avec la chaîne de tri haute performance de Green Récupération à Argenteuil.

POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION CRS ?

- Mise en place de matériel adapté au lieu et personnalisable
- Collecte possible dès la fin de l'événement 24h/24
- Tri et valorisation garantie des déchets selon les différents flux
- Traçabilité avec certificat.
- Un petit pas pour vous, un grand pas pour la planète !

SERVICE CLÉ EN MAIN

- Collecte, traçabilité et valorisation
- Reporting détaillé

TARIF

- Sur demande de devis.



TRI :

Notre action fait sens dès lors que nos clients respectent le tri en amont sur leurs événements. Cependant, dès l'arrivée sur les chaînes de tri Haute Performance, les déchets sont de nouveaux triés grâce aux experts de notre partenaire Green Récupération.

COLLECTE :

Nous assurons la collecte et la traçabilité de vos déchets selon la réglementation en vigueur. Une solution clé en main grâce au matériel mis à disposition sur les sites événementiels jusqu'au transport vers nos centres de tri partenaires.

VALORISATION :

Chaque flux est classé par catégorie et sous-catégorie pour obtenir une valorisation de manière optimale en faveur de la réduction d'impacts des déchets sur l'environnement.

6. SAVR

COMMENT ÇA MARCHE ?

- Faire la demande de collecte, demandez une collecte jusqu'à la veille de l'événement.
- Saisie dans l'application, le soir de l'événement, en quelques clics, renseignez vos excédents dans l'application.
- Conditionnement, ce conditionnement des excédents est effectué par VOS équipes.
- Collecte par leur chauffeur, il vient collecter les excédents dans un véhicule frigorifique.
- Volume maximum du don 400 L et 50 kg.

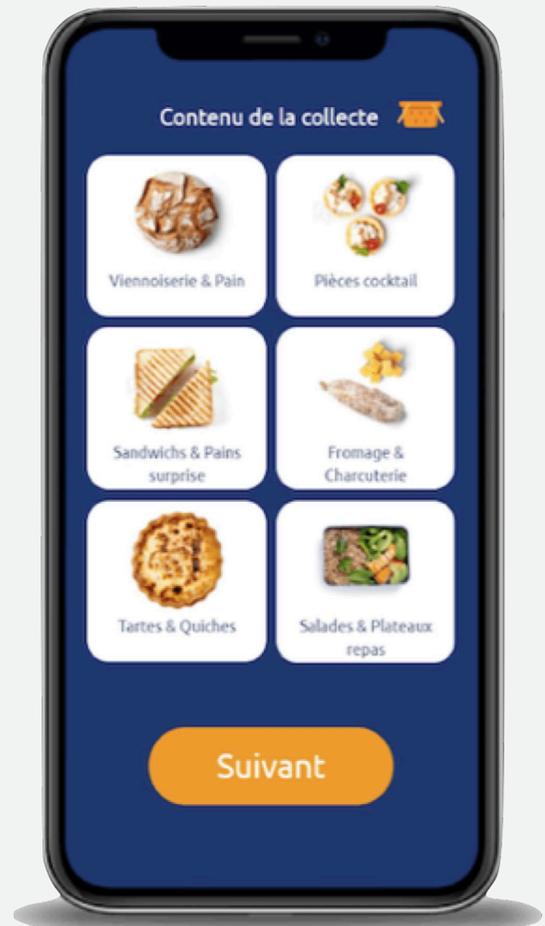
REPORTING

- Communication : vous permet d'avoir un support de communication par événement (photos, association bénéficiaire, nombre de repas donnés).
- Défiscalisation : bénéficiez de la réduction fiscale permise par le don, ils gèrent pour vous la documentation nécessaires à la défiscalisation.

TARIFS

- . Sur demande de devis

L'APPLIPLICATION





Contactez-nous

Nous restons à votre écoute afin de poursuivre le dialogue avec vous. N'hésitez pas à prendre contact avec nous : communication@kaspia-receptions.com