



PRIX RSE des Bouches du Rhône et Prix de la Délégation Régional ayant la meilleure démarche RSE

Date de création : 1934

Membre du groupe **SODEXHO ALLIANCE** depuis 2001.

Secteur d'activité RESTAURATION COLLECTIVE

Nombre de salariés : 600 - RESTAURANTS SUR 6 DEPARTEMENTS

CA : 45 ME soit 6,7% de croissance ...

Directeur régional : Denis GAUTIER

Adresse : 467 Avenue du PRADO 13008 MARSEILLE

Tel : 04 91 76 50 93

Site internet : www.sogeres.fr

Ce que le Jury a apprécié

Signé par FO, CFE-CGC, CGT

☑ Après un conflit social assez dur en 2007, **questionnaire envoyé aux salariés** et enquête réalisés par un cabinet ont entraîné la mise en place de :

- **Une charte éthique remise à tous les salariés.**
- Explication de la rémunération, **rédaction d'un bulletin social individuel (BSI), explication de la politique salariale agrafée au bulletin de salaire**
- **Mise en place d'un comité de carrière régional** qui étudie toutes les demandes d'évolution des collaborateurs, entretien professionnel annuel et systématique. **Organisation de portes ouvertes en collaboration avec les organisations syndicales à la DR avec stand destiné aux salariés** (Comité entreprise, mutuelle, retraite, politique salariale, logement, formation)
- **Création d'une association des personnels de SOGERES afin de participer à l'amélioration de la vie des malades** atteints de la maladie d'Alzheimer et de leur famille.

☑ **Effort de visibilité sur un secteur qui implique une grande chaîne de fournisseurs** touchant les secteurs de l'éducation, agriculture, transport, traitement des déchets etc..)

☑ **Action forte éducative**, une diététicienne qui assure l'équilibre des menus (La Ciotat, Berre), école refaite pour le confort de l'enfant prenant en compte le bruit, la lumière, les couleurs, mobilier adapté, système de distribution des repas innovant..

☑ **Mise en place de GPEC**- Taux de formation représentant 2,4% de la masse salariale

☑ Communication vis-à-vis des clients pour réduire la consommation d'eau et équiper leurs restaurants d'un compteur divisionnaire 20; Sensibilisation des équipes

Résultat 10 % d'économie sur l'ensemble de nos établissements

☑ **En 2006** Pour les 110 restaurants de la région : 84 tonnes de produits lessiviels sont utilisées **10% des économies réalisées sont partagées entre l'entreprise et les salariés (50/50)**

☑ **Ramassage des huiles usagées**, afin de recycler cette huile en bio carburant. En région PACA, le volume de ramassage est de 34000 litres /an.

☑ **Obtention d'une certification ISO 14000** pour la prison de TARASCON

☑ **Introduction progressive des produits bio dans les repas proposés** (La CIOTAT, BERRE, AGDE, GEMENOS, CADOLIVE