

LOCACUISINES

N°1 de la cuisine mobile depuis 1996

ENVIRONNEMENT



ECONOMIQUE



SOCIAL



Edito

La démarche RSE est pour notre entreprise, créatrice de valeur responsable, de progrès, tant pour nos clients, que pour nos équipes et nos partenaires. Le plan ENVOL 2019 fixe des engagements majeurs concrets et mesurables. Ils progressent année après année afin de faire des activités de Locacuisines, une référence dans la location de bâtiments modulaires.

La RSE constitue le bras armé de notre charte qualité. Cela doit nous amener à hausser notre niveau d'exigence sur toute la chaîne de commercialisation de nos produits à l'exploitation.

Dans ce livret édité en février 2018, vous pourrez découvrir notre démarche qui s'articule autour de 3 composantes: économique, environnementale, sociale.



Environnement

Recyclage
page 3

Gaz à effet de serre
page 5

Qualifications
page 6



Economie

Achat responsable
page 7

Relations partenaires
page 8

Objectifs 2018 page 11



Social

Formations
page 9

Sécurité
page 10

« Notre tableau de bord RSE est source de challenges sur nos référentiels et permet de définir nos futures bonnes pratiques, en limitant de plus en plus l'impact de nos activités sur l'environnement. »

Locacuisines s'est engagée avec plusieurs partenaires au recyclage de ses consommables. Les points de collecte ont fait l'objet d'informations en interne par le biais de note de service. L'agence de Nantes déploiera cette année en 2018, tous les dispositifs mis en place en 2017 sur l'agence pilote de Toulouse.

Papier - Carton

Des conteneurs pratiques pour la collecte, notamment pour le papier ont été mis en place. Tous les collaborateurs ont une «corbeille» spécifique apportée par notre partenaire PAPREC.

2016	2017
7 104 KG	13 822 KG

Les personnes chargées de l'entretien des locaux veillent à vider le contenu de ces corbeilles dans la benne extérieure de 8 m3 dédiée.

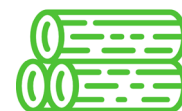


+ 98 %
de déchets recyclés
en 2017

Bois

La société BLS est associée à LOCACUISINES pour le recyclage du bois.

2016	2017
22 724 KG	23 084 KG



+ 2 %
de déchets recyclés

Métal

Notre principale préoccupation est de s'assurer que les déchets sont évacués vers des centres de tri classés ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement).

2016	2017
89 848 KG	116 388 KG

Nous obtenons pour cela un certificat de traçabilité des déchets.



+ 30 %
de métaux recyclés

Peinture



Depuis 2015, LOCACUISINES s'est engagée avec Le comptoir Seigneurie Gauthier.

2016
774 KG

2017
790 KG

Le « contrat vert » permet de détruire et recycler les peintures en respectant la réglementation avec une totale traçabilité.



+ 2 %
de peintures recyclées
en 2017

Équipements électriques



Ecologic et son label Valoresto est l'interlocuteur des acteurs de la filière cuisines professionnelles et métiers de bouche.

2016
2 940 KG

2017
1 210 KG

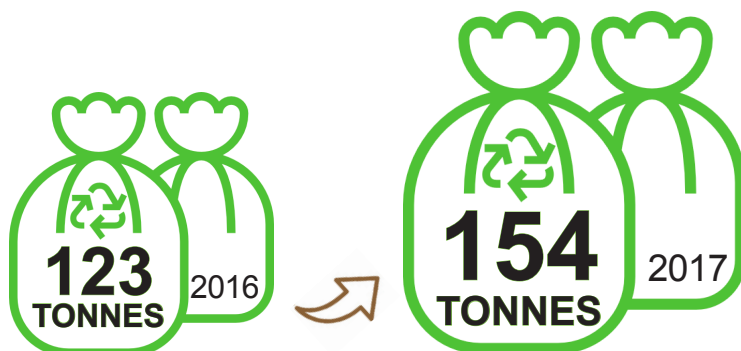
Par cette démarche volontaire, Locacuisines s'engage à recycler ses appareils de Grande Cuisine par le réseau Valorestopro.

La prise en charge de nos équipements en fin de vie concorde avec la charte environnementale d'Ecologic, pour l'amélioration continue de l'environnement.



1,3 TONNES
d'équipements recyclés en 2017

Le recyclage de nos différents matériaux indispensables à notre activité est une priorité. On peut inclure dans les différents contrats existants, les multiples initiatives pour recycler également les toners d'imprimantes les lampes usagées ou les piles.



+ 25 %
de déchets recyclés
en 2017

« Objectif 2018 : Déployer le recyclage systématique à l'agence de Nantes. »



Gaz à effet de serre

Le dioxyde de carbone et les gaz fluorés sont les principaux gaz à effet de serre. Durant l'année 2017, plusieurs mesures ou initiatives ont été prises pour limiter la production de ces gaz.

Transport



Les coûts de transport et le déplacement des équipes est une part importante de la production de gaz à effet de serre. Une meilleure rationalisation des transports de nos modules est un objectif prioritaire pour nos responsables d'exploitation et nos équipes techniques.

2016	2017
721 000 KM	530 000 KM

Des véhicules moins gourmands en carburant ont permis des réductions significatives de nos consommations. Enfin, le déplacement des équipes en avion sur les longues distances a permis d'optimiser les coûts mais aussi d'éviter la fatigue de nos collaborateurs.



- 26 %
de carburant consommé
en 2017

Électricité



La dépense en électricité a été au centre d'un challenge organisé cette année pour sensibiliser le personnel à prendre les bons réflexes en termes d'économie d'énergie. Des mémos et affiches « les bons réflexes » ont été placés dans de nombreux lieux de l'entreprise.

2016	2017	OBJECTIF 2018
153 KW	144 KW	137 KW

Une « météo » de la consommation est affichée mensuellement afin de sensibiliser le personnel. Notre objectif de 10% de baisse n'est pas atteint cette année. Le déménagement de notre agence de Toulouse en 2018 sur un site totalement repensé permettra d'améliorer cet indicateur.



- 6 %
de kWatts consommé

Fluides



Cette année, la priorité de Locacuisines a été de limiter les stocks de gaz. En effet, la SNEFCCA, dont nous sommes adhérents n'a pas donné ses prérogatives par rapport au gaz R404.

Stock 2016	Stock 2017
65 KG	30 KG



- 54 %
de stock de gaz CFC
type R404

« Objectif 2018 : Renouveler nos appareils moins dangereux pour la planète. »

L'année 2017 a été marquée par l'audit de l'association QUALICUISINES. C'est la seule certification spécifique à l'installation et à la maintenance de cuisines professionnelles délivrée pour 2 ans après audits d'évaluation et de suivi documentaire annuel.



Elle permet notamment de vérifier si l'entreprise bénéficie d'une capacité de manipulation de fluides frigorigènes. Nous bénéficions depuis plusieurs années de cette capacité de manipulation. Elle est délivrée par Qualiclimate et assure que l'entreprise est dans les normes en termes de traçabilité des fluides frigorigènes recyclés ou éliminés dans un bordereau de suivi des déchets.



N° 16 547 / 2014 - 2019



Véhicules



Depuis 3 ans, les chargés d'affaires de la société sillonne l'hexagone avec des voitures hybrides. La direction emploie des véhicules 100 % électriques et loue des véhicules si le déplacement est trop important pour l'autonomie de l'électrique. Pas moins de 3 utilitaires à la norme Euro 6C ont été achetés cette année.



2015
6 ANS
d'âge moyen

2017
3,1 ANS
d'âge moyen

OBJECTIF 2018
2,5 ANS
d'âge moyen

52 %
du parc auto rajeuni
sur 14 véhicules

Nos chefs de chantiers se déplaçant sur toute la France avec leurs camions, il n'a pas été possible de proposer des utilitaires hybrides ou électriques dans la gamme retenue (autonomie trop faible à ce jour).

Nettoyage




L'utilisation de produits nettoyants est un sujet complexe. Soucieux d'apporter le meilleur nettoyage de nos modules et matériels, nous souhaitons que les produits employés soient respectueux de l'environnement et réellement sans danger pour les personnes (nettoyeurs et utilisateurs finaux). Nous nous sommes penchés sur les produits INNUSCIENCE. Cette société canadienne offre des produits de nettoyage et d'hygiène professionnelle biotechnologiques et écologiques, sécuritaires, économiques et environnementaux.

Tous nos matériels et modules ainsi que nos locaux sont désormais nettoyés à l'aide des produits INNUSCIENCE

ANCIENS PRODUITS
PAR SEMESTRE
200 LITRES



 **InnuScience™**
PAR SEMESTRE
40 LITRES

- 80%
de détergents utilisés

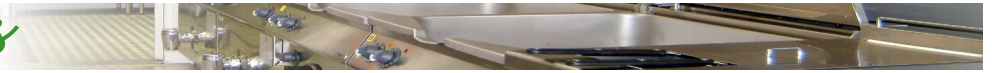
« Objectif 2018 : 0 produit lessiviel issus de l'industrie chimique. »



Relations Partenaires

La relation avec les différentes parties prenantes est entrée dans une nouvelle phase en 2017. Une démarche toute particulière a été mise en place en amont et en aval.

Fournisseurs



Locacuisines est engagé dans une démarche de renouvellement de son matériel de cuisine. Des appels d'offres précis accompagnés de questionnaires «bonne pratique» a permis de sélectionner 6 fournisseurs en 2016, pour une durée de 3 ans.

2016
310 000 €
d'investissement

2017
370 000 €
d'investissement

BUDGET 2018
300 000 €
d'investissement



Le choix s'est basé sur la véritable transparence des fournisseurs dans le respect des normes, de sa politique de recyclage et d'un matériel moins énergivores.

Les fournisseurs sélectionnés et Locacuisines ont signé un accord cadre d'exclusivité et de stabilité des prix pendant 3 ans.

+ 680 K€
d'investissement
en matériels moins
énergivores

Clients

CONSUMERS & USERS

Un indice très important de notre activité est la satisfaction client. De façon systématique, nous envoyons un formulaire à la fin du projet du client afin de recueillir ses impressions et sa satisfaction.

2016
72 %
de clients
satisfaits

2017
82 %
de clients
satisfaits

OBJECTIF 2018
86 %
de clients
satisfaits



« Au-delà des chiffres, nous souhaitons que nos partenaires perçoivent Locacuisines comme une entreprise soucieuse d'établir des relations durable avec eux. »

+ 14 %
de clients satisfaits
en 2017



Risques routiers



En partenariat avec notre assureur Axile Sogerac, les chargés d'affaires ainsi que les équipes techniques ont suivi une formation aux risques routiers. Dans un premier temps théorique, elle s'est poursuivie par une mise en pratique. Du danger des pneus sous gonflés à l'adaptation de la vitesse, tous les pièges de la route ont été passés en revue.

AXILE SOGERAC
courtage en assurance



2017

6 collaborateurs formés aux risques routiers

2018

6 nouveaux collaborateurs seront formés aux risques routiers

Secourisme



Nous continuons cette année à former nos équipes aux gestes de premier secours. Au-delà de nos équipes techniques qui sont naturellement le plus exposés aux accidents, nos équipes administratives ont aussi participer à ses formations.



6 nouveaux collaborateurs formés SST (sauveteurs secouriste du travail) **en 2017**

6 nouveaux collaborateurs seront formés SST (sauveteurs secouriste du travail) **en 2018**



La sécurité au travail est une priorité chez Locacuisines. Tout nouvel arrivant est formé aux risques de notre activité. Il est primordial que nos équipes techniques possèdent les habilitations spécifiques pour chaque corps de métiers. Nous avons réalisé nos chantiers sur 266 sites différents cette année partout en France.

Accidents du travail



Cette année encore, nous avons renouvelé les habilitations gazs et électriques ainsi que les CACES 4 & 9 pour l'ensemble des équipes.

Les responsables d'exploitation mettent l'accent quotidiennement sur l'utilisation des protections indispensables telles que les casques, chaussures de sécurité, lunettes et baudrier pour la manipulation sur les modules. La société renouvelle tous les 6 mois l'ensemble des équipements de sécurité.

2016 & 2017
0
accident du travail



OBJECTIF 2018
0
accident du travail

Objectifs 2018

TRIER ET VALORISER

Tous nos déchets
En agence
Sur chantiers

DIMINUER

Dépenses électriques de 10%
Dépenses de carburant de 15%

RÉDUIRE

la consommation de nos matériels de 25% en 5 ans

UTILISER

plus de 50% de véhicules hybrides ou électriques

INTÉGRER

La future norme RT 2020 dans nos choix de matériels
(modules, et matériels)

METTRE EN PLACE

Les protections de sécurité actives et passives sur nos chantiers

S'ENGAGER

pour 2 causes pluriannuelles intégrant les thèmes de la santé et de la protection de l'environnement



Livret édité en Février 2018

Directeur de la publication : Philippe Beato

Rédaction : Benoit Meleiro

LOCACUISINES □

N°1 de la cuisine mobile depuis 1996

www.locacuisines.fr

contact@locacuisines.fr