



RSSE 2019

ECONOMIE

GOUVERNANCE
ACHATS RESPONSABLES
RELATIONS PARTENAIRES
CLIENTS

SOCIAL

COLLABORATEURS
FORMATIONS
SÉCURITÉ

ENVIRONNEMENT

RECYCLAGE
GAZ À EFFET DE SERRE
QUALIFICATIONS

LOCACUISINES 

N°1 de la cuisine mobile depuis 1996



Locacuisines est une organisation dont la finalité est la création de Valeur.

Les hommes et les femmes qui chaque jour, fabriquent ce service en faveur des entreprises et des collectivités, ont à coeur de créer de la valeur économique et financière, mais aussi de développer beaucoup plus que cela en aidant toutes les parties prenantes à atteindre leurs objectifs.

Ainsi, notre plan d'actions à 3 ans, ENVOL 2019, qui a vu son démarrage en 2016, a organisé un ensemble d'actions dont de nombreuses ont été mises en place. Ce rapport 2019 en est le témoin.



2019 qui est la troisième année de notre cycle stratégique, va permettre de tirer tous les enseignements des actions en cours pour améliorer notre gouvernance, notre qualité et donc notre efficience à l'avenir.

Une démarche globale impulsée avec l'aide de BPI Investissement France a été lancée dans le cadre d'un accompagnement privilégié sur les thématiques RSE.

Dans ce livret, vous retrouverez une synthèse de nos actions et résultats au service de nos clients, de nos salariés et de l'ensemble de nos partenaires.



Philippe BEATO
Président

SOMMAIRE

R S E 2019



ECONOMIE

GOVERNANCE 4

Locacuisines met tout en oeuvre pour rester un acteur référence de son marché en privilégiant une approche économique managériale volontariste.

ACHATS RESPONSABLES 5

Les achats sont une donnée importante dans notre fonctionnement. Ils nous permettent de maîtriser nos coûts, tout en anticipant les risques environnementaux et sociaux.

RELATIONS PARTENAIRES 6

Locacuisines s'est engagé depuis 2016 dans une démarche sociétale dans la relation avec ses fournisseurs en signant des accords cadres

CLIENTS 7

Le service à nos clients est notre ADN. 2018 a été le théâtre d'innovations produits prépondérantes aux bénéfices de nos clients.

SOCIAL

COLLABORATEURS 8

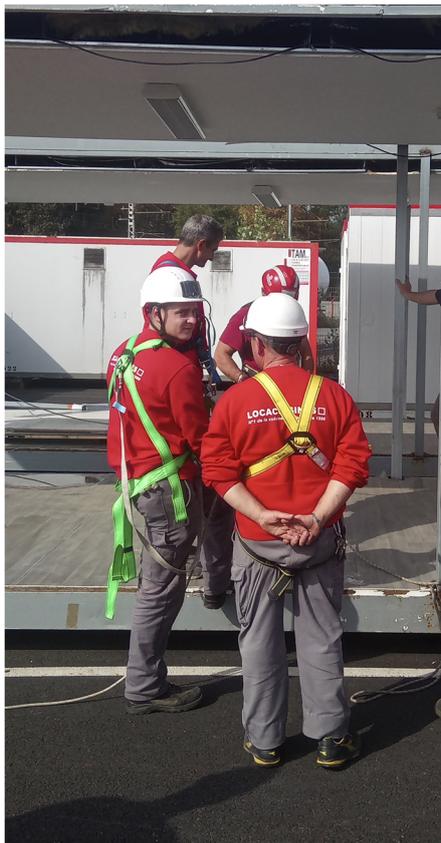
2018 a été une année ponctuée de faits marquants ayant permis à chacun de s'exprimer et au collectif de gagner ensemble.

FORMATION 9

2018 a été une année dense en formation pour nos collaborateurs. Au delà des qualifications classiques, de nouvelles formations ont été mises en place.

SÉCURITÉ 11

Un statut d'incontournable dans notre entreprise et notamment, la lutte contre les accidents du travail.



ENVIRONNEMENT

RECYCLAGE 12

Pérennisé depuis plusieurs années, le recyclage des matériaux est présent à tous les stades de notre entreprise. Du papier au métal en passant par les stylos, les piles.

GAZ À EFFET DE SERRE 14

La réduction des gaz à effet de serre est un enjeu majeur. Notre activité nécessitant le déplacement fréquent de nos équipes, nous avons développé des solutions pour minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement.

QUALIFICATIONS 15

Locacuisines en tant que leader de la cuisine mobile doit être irréprochable dans son métier et doit le démontrer au travers d'agréments reconnus.

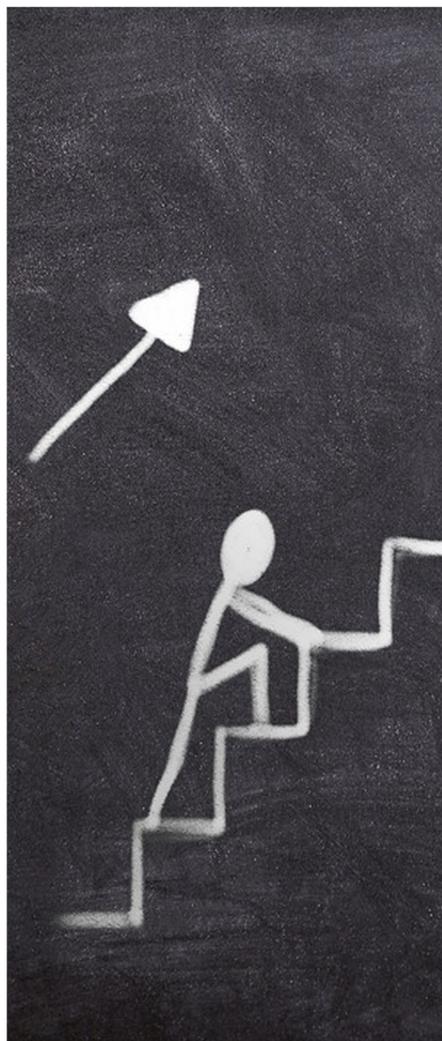
GOUVERNANCE

ECONOMIE

OBJECTIFS

Locacuisines a pour objectifs :

- D'être l'acteur de référence sur le marché français de la location d'espaces de restauration.
- D'être l'acteur proposant le meilleur service au meilleur prix
- D'être un acteur économique responsable



ENGAGEMENT

Les sociétés qui déploient ce service, LOCACONCEPT et TBM-SERVICES sont engagées dans des démarches suivant 4 axes :

- Économiques
- Sociaux
- Environnementaux
- Sociétaux

“

Le comité de direction composé de 6 membres pilote ces axes mensuellement et à partir de projets structurants :

- Nouvelle infrastructure de stockage et d'exploitation (2018).

- Implantation de 2 agences supplémentaires : Ile de France et Rhône-Alpes.

- Déploiement d'un outil de suivi GMAO du matériel (Easyls, 2018).

- Renouvellement des matériels locatifs et des bâtiments modulaires 2016 - 2019 : 1,5 M€.

- Amélioration des conditions de travail et du bien-être des collaborateurs (nouveaux ateliers en 2018, flotte véhicules renouvelée en 2018).

”

ACHATS RESPONSABLES

ECONOMIE



VEHICULES

En 2018 nous avons fortement modifié notre flotte de véhicules par des véhicules moins gourmands en carburant et en privilégiant des autos hybrides ou électriques.

Nous avons fait l'acquisition de plusieurs véhicules répondant aux normes Euro 6C.

Nous avons d'ailleurs toujours le soucis du manque de proposition de véhicules hybrides adaptés à notre activité.

ÉCLAIRAGE

Une réflexion importante sur l'éclairage de nos modules mais aussi de nos locaux a été mis en place en 2018.

Les néons présents dans les modules laissent place petit à petit aux Led. Dans nos locaux tous les bureaux sont équipés de leds et détecteurs de présence pour éviter les "oublis" du soir.

Enfin, des puits de lumière pour les bureaux sans fenêtres ont été installés.



Au delà de ces exemples, le cycle d'achat a subi une vaste transformation en 2018.

La logique de cycle de vie dans le processus d'achat nous demande de repenser totalement nos besoins en prenant compte de l'environnement.

Une veille importante sur les innovations technologiques s'est mis en place en interne mais aussi en externe, avec de nombreux rendez-vous planifiés avec nos fournisseurs pour vérifier que leurs produits répondaient à nos critères environnementaux et sociaux.



RELATIONS PARTENAIRES

ECONOMIE



FOURNISSEURS

Les accords cadres signés en 2017 ont permis de pérenniser la relation avec nos fournisseurs.

Un nouveau partenaire s'est invité dans notre catalogue cette année notamment pour la qualité de ces produits et de sa lutte contre la gaspillage alimentaire, GEB Solutions.

Nous apportons à nos clients cette solution de traitements des déchets sur notre site.

INNOVATION

Les objets connectés :

Rendre nos matériels et nos bâtiments communicants, c'est tout le bénéfice de notre partenariat avec la startup MG instruments qui a développé un outil de mesure à basse fréquence nous donnant en temps réel, la possibilité de suivre la température de nos chambres froides.

D'autres innovations sont prévues en 2019 avec d'autres partenaires.



“

Avoir des bonnes relations avec nos partenaires a toujours été un objectif de Locacuisines.

C'est aujourd'hui une source d'inspiration pour tous nos projets notamment dans le cadre d'innovation technique.

Les feed-back de nos clients nous permettent aussi de trouver des solutions innovantes avec nos fournisseurs.

”

CLIENTS

ECONOMIE



MATÉRIELS

Beaucoup de matériels renouvelés de nouvelle générations :

- Laveuse à avancement Type THIRODE
- Fours 10 & 20 niveaux Type BONNET
- Fours ultra compact Type MERRYCHEF
- Ligne de self Type VAUCONSANT
- Chariot de remise en température Type Bourgeat
- Armoires froides Type FOSTER

Locacuisines | RSE 2019

MODULES

Un renouvellement accéléré de nos chambres froides a été réalisé en mettant en oeuvre des groupes froids nouvelle générations sur 50% de notre parc aidé par notre partenaire Rolesco.

Nous avons aussi accéléré le passage à l'éclairage LED dans nos modules.



ÉTUDES

Via la création d'une bibliothèque 3D sous REVIT, nos clients bénéficient de la digitalisation de nos plans de cuisine incluant la norme BIM.

L'intégration des cuisines dans l'environnement, du client apporte une meilleure visualisation de leur projet.

DÉLAIS

Notre objectif est de faire mieux, moins cher et plus vite. Nous avons déjà réduit de 15% nos délais de livraisons. C'est un objectif prioritaire pour nos équipes de production

“

La satisfaction de nos clients est ancré dans le processus de travail de tous les collaborateurs de Locacuisines.

Les feed-back de des derniers nous permet de trouver des solutions innovantes, générants une meilleure qualité d'utilisation de nos cuisines, des gains de productivité mais aussi un impact écologique et économique

”

91%

DE NOS CLIENTS SE DISAIENT
SATISFAITS DES PRESTATIONS
DÉLIVRÉES

(source: enquête qualité 2018 - Locacuisines)

COLLABORATEURS

SOCIAL

FAITS MARQUANTS

3 grandes réalisations ont impactées l'activité des salariés cette année :

- Une forte activité : +20% sur la location de cuisines mobiles et +39% sur la location de matériels.

- Un déménagement du siège et de l'agence de Toulouse.

- l'intégration de 7 nouveaux collaborateurs, correspondant à 15% de l'effectif. Plus précisément, nous avons pu compléter notre équipe de frigoriste cuisiniste.



LE QUOTIDIEN

Pour améliorer le quotidien de chacun, plusieurs initiatives ont vu le jour.

Formation : +100% comparé à 2017 de salariés formés cette année, dont 90% sur au moins 1 thème.

- Les ateliers de montage rénovés et abrités.

Location systématique de matériels de manutention sur les chantiers.

EPI renouvelés 2 fois par an ainsi que l'outillage

Véhicules des équipes de chantiers de moins de 3 ans.

Réunions et causeries institutionnalisées.

Mise en place d'une formation 5S pour améliorer l'organisation et la bonne communication entre services.

“

Pour la sixième année consécutive, le **contrat d'intéressement** a permis aux collaborateurs de Locacuisines de bénéficier de la bonne santé économique de l'entreprise.

”

FORMATIONS

SOCIAL

CHEF DE MANOEUVRE ELINGUAGE



2017	2018
5	20

100% DES COLLABORATEURS "TECHNIQUES" FORMÉS

“

Notre activité tant sur notre parc que sur nos chantiers extérieurs, nous amènent à être attentif à la bonne exécution des gestes de tous les jours.

Les différentes formations ont été étendues à du personnel qui n'est pas directement "impliqués" dans certains process de production. La sécurité et la vigilance étant l'affaire de tous.

”

TRAVAIL EN HAUTEUR



2017	2018
5	20

100% DES COLLABORATEURS "TECHNIQUES" FORMÉS

HABILITATION ELECTRIQUE



2017	2018
7 104 KG	7 104 KG

100% DE NOS ELECTRICIENS QUALIFIÉS



2017	2018
0	2

100% DES NOUVEAUX TECHNICIENS FORMÉS ET QUALIFIÉS

MANIPULATIONS DES FLUIDES

SECOURISME



2017	2018
10	15

60% DES SALARIÉS FORMÉS AUX GESTES DE 1ER SECOURS

SOCIAL

AUTRES FORMATIONS

- Office 365
- formation 5S
- Easily
- Prospection commerciale
- Management de la sécurité



SECURITE

SOCIAL

ACCIDENT DU TRAVAIL

Les indispensables de la sécurité sont régulièrement rappelés à nos collaborateurs notamment sous l'impulsion des responsables d'exploitation. En effet, le 0 accident est l'objectif prioritaire pour ces derniers.

Après 2016 et 2017, qui se sont soldées par 0 AT, 2018 a été marquée par un accident grave sur notre agence de Nantes. Un de nos partenaires, leader sur son marché a provoqué un accident ayant durement touché deux de nos collaborateurs.

Cela a mis en évidence que la prévention et la sensibilisation interne sont à accentuer encore davantage en relation avec les tiers.

Avec Qualiconsult, leader national du conseil en prévention des risques, nous démarrons en 2018, un plan pluri-annuel de prévention aux risques tant sur nos bases logistiques que sur nos chantiers.



RECYCLAGE

ENVIRONNEMENT



PAPIERS & CARTONS

Dans un contexte de hausse de l'activité, le nombre de tonnes recyclées a diminué cette année notamment par la sensibilisation de nos fournisseurs sur les emballages.

La livraison en bacs réutilisables se multiplie notamment avec la société WURTH.

Le personnel n'est pas en reste, puisque les réflexes pour utiliser moins de papiers se généralisent.

BOIS

Un des faits marquants de l'année 2018 est le déménagement de notre siège social sur le nouveau site de Lespinasse.

Nous en avons profité pour recycler certains de nos vieux modules pour faire de la place aux neufs livrés en 2019.

Des matériaux qui ne correspondent plus à nos normes de production de nos futurs modules ont donc été recyclés.



MÉTAL

Dans la lignée de notre déménagement et du fait que l'ossature des modules sont en métal, la mise au rebut de nos «vieilles boîtes» représentent 163 tonnes de métaux soit 51 %.

Enfin, le nettoyage complet de notre ancien site a nécessité d'évacuer 153 tonnes de métaux divers.

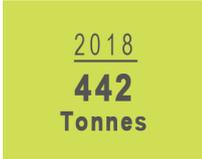
C'est donc 316 tonnes qui ont été acheminées vers des centres de tri ICPE.

PEINTURE

La quantité de peinture recyclée a nettement diminué cette année.

En effet, le contrat vert avec la seigneurie Gauthier est en vitesse de croisière et l'envoi de nos pots de peinture pour recyclage se fait au fil de l'eau.

Plus de stockage inutile dans nos ateliers, le chef peintre a pour mission de minimiser les stocks de peinture ainsi que leur recyclage.



ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Le plan Envol 2019 prévoit le remplacement de nos équipements de "Grande Cuisine" pour du matériel plus moderne et surtout moins énergivores.

Profitant de notre déménagement, nous avons trié nos matériels obsolètes pour faire de la place à nos futurs investissements.

Derichebourg et Valorestopro sont nos interlocuteurs privilégiés pour le recyclage de ces équipements.



“

Eviter de stocker pour mieux gérer le recyclage a été le maître mot de 2018.

L'optimisation des surfaces de stockage nous a obligé d'être rigoureux sur nos achats et dans l'utilisation de ces matières premières.

Les réflexes de recyclage sont aujourd'hui intégrés par l'ensemble du personnel de Locacuisines.

Malgré tout plusieurs axes seront suivis en 2019 :

- Nouveau plan de traitement des déchets élargissant les matières traitées aux câbles électriques.
- Réduire en amont les emballages dans nos approvisionnements, de façon plus drastique.
- Elargir nos partenariats : travailler au recyclage des déchets alimentaires avec PLASTIC OMNIUM et PHENIX

”

GAZ A EFFET DE SERRE

ENVIRONNEMENT



ELECTRICITE

Notre nouveau siège social (pour les 500 m² de bureaux) aux normes RT2012.

Ce niveau de construction a permis une baisse significative des dépenses énergétiques.

De plus, nous nous sommes engagés avec le fournisseur VATENFALL qui nous promet une électricité neutre en carbone. C'est donc une économie de 10 kg de Co² cette année.

TRANSPORT

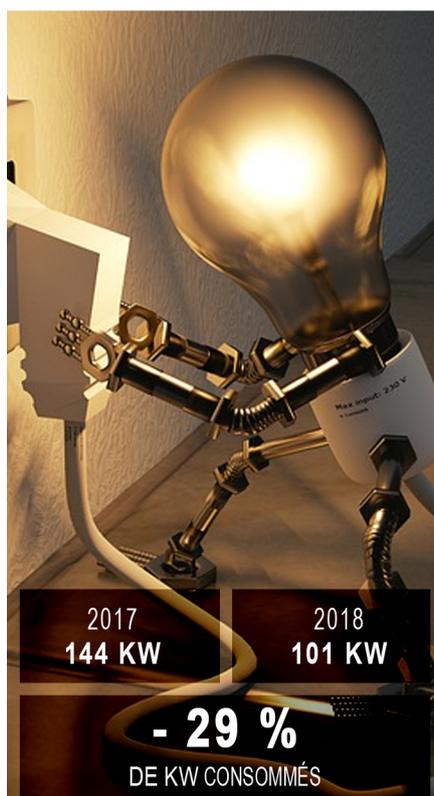
Notre activité de cuisine mobile a augmenté de plus de 20 % en 2018 avec des chantiers sur tout l'hexagone.

Pour nos équipes techniques, nous avons privilégié des retours en avion.

En effet, sur un trajet Paris Toulouse, faire voyager un chef d'équipe en avion économise 54 kg de gaz à effet de serre.

Sur une année, c'est environ 5 tonnes de Co² économisées.

Locacuisines | RSE 2019



FLUIDES

La tendance de 2018 de ne plus utiliser de gaz R404 dans nos appareils s'est intensifiée.

Nous utilisons donc exclusivement du R452A pour le froid négatif et du R290 pour nos équipements plus petits et le froid positif.

QUALIFICATIONS

ENVIRONNEMENT



QUALICUISINES

C'est une qualification délivrée après audit des processus d'installation. Elle est, pour les prescripteurs et les donneurs d'ordre, la GARANTIE d'être une entreprise déontologiquement exemplaire et professionnellement compétente.

Gérard Paulon, notre directeur grands comptes a intégré en février 2018, la commission conseil qualification classification



QUALI CLIMAT FROID

QUALICLIMAFROID délivre des attestations de capacité à manipuler les fluides frigorigènes, obligatoires pour l'achat, la détention et la manipulation de tout fluide frigorigène à effet de serre.

Cette attestation indispensable à notre activité nous a été délivrée pour 5 ans

ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES



SNEFCCA

Le Snefccca a pour vocation d'informer, conseiller et accompagner ses adhérents. La commission cuisine est de faire reconnaître le véritable métier "d'installateur" de cuisines professionnelles » tant auprès des clients utilis-

Gérard Paulon est membre de la commission cuisines du Snefccca depuis cette année



ACIM

Cette association a pour missions de promouvoir le concept de la construction modulaire. Représentant 95% de la profession, elle représente ses membres auprès des instances normatives ou réglementaires.

Adhérents depuis 2015, Philippe Beato est membre du bureau depuis février 2018

OBJECTIFS 2019

R S E 2019

ECONOMIE

Augmenter la rentabilité de 2%

GOUVERNANCE

Sélectionner un outil de gestion global sur le cloud de l'entreprise

CLIENTS

Améliorer la satisfaction clients de 3%

MODULES

Augmenter notre parc de modules technique de 17 unités

SÉCURITÉ

Zéro accident du travail en 2019

COLLABORATEURS

Ouvrir une base logistique en Ile de France

RECYCLAGE

Réduire nos déchets de 10%

GAZ À EFFET DE SERRE

Encourager l'utilisation de véhicules moins polluants





PUBLICATION

LIVRET ÉDITÉ EN FÉVRIER 2019

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

PHILIPPE BEATO

REDACTION ET MISE EN PAGE

BENOIT MELEIRO

NOS PARTENAIRES





RSSE 2019

LOCACUISINES 
N°1 de la cuisine mobile depuis 1996