



Ansamble devient
Entreprise à mission

 **Ansamble**

UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE
— AL PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

EDITO



2022 est une année phare pour Ansamble et ses équipes, car nous devenons officiellement Entreprise à mission.

Ce nouveau statut est l'aboutissement de plusieurs années de réflexions et d'ateliers d'échanges internes et externes.

En 2019, nous avons initié une première réflexion collective, qui nous avait permis de construire un plan d'action RSE, qui s'articulait autour de 4 piliers : **la santé, les territoires, le social et l'environnement.**

Aujourd'hui il est de notre devoir de partager, en toute transparence, les objectifs et résultats de ces quatre piliers, avec l'ensemble de nos parties prenantes.

Vincent Gendrot
Directeur Général d'Ansamble



Notre raison d'être

Ansamble



Agir de façon responsable et rendre acteur chacune de nos parties prenantes en proposant une restauration collective qui préserve la santé et l'environnement, qui participe à créer des écosystèmes vertueux dans les territoires, avec l'homme toujours au cœur de nos préoccupations.



santé

Contribuer via l'alimentation et la nutrition à l'amélioration et au maintien de la santé du plus grand nombre

Bien penser les menus, bien choisir les ingrédients et bien les travailler

Par la réduction progressive ou la substitution des ingrédients critiques de nos approvisionnements (additifs, conservateurs, colorants...).



Sensibiliser le plus grand nombre au bien manger

Par le déploiement du Nutriscore dans les restaurants qui permet aux convives d'avoir une information claire sur la qualité nutritionnelle globale des recettes.

23% des restaurants d'entreprise ont déployé le Nutriscore
(données à novembre 2021)

Garantir la sécurité alimentaire

Par l'expertise du service Hygiène et Sécurité d'Ansamble, en déployant le Plan de Maîtrise Sanitaire qui décrit nos mesures prises pour assurer l'hygiène sanitaire des repas produits, servis ou livrés à nos clients.



Maximiser le plaisir, facteur de bonne santé

Par l'augmentation de la part des fruits et légumes frais et de saison, ainsi que des ingrédients bruts non transformés, afin de valoriser les goûts et saveurs de nos plats cuisinés maison.

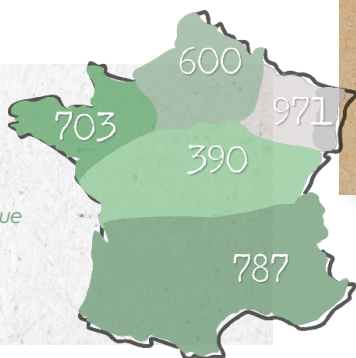
92% de fruits et légumes frais de saison
(données à janvier 2021)

Participer à la vie des territoires

Dans une démarche dynamique de développement de nos territoires, Ansamble met un point d'honneur à recruter des collaborateurs en région (dont les apprentis) et à développer des partenariats en écosystème.

territoire

Être un acteur clé de la vie et du développement des territoires dans lesquels nous sommes implantés



Répartition géographique des collaborateurs

(données à février 2022)

Avoir un impact environnemental positif sur les territoires

Ansamble participe activement à des projets territoriaux et accroît ses approvisionnements France et ses produits locaux.



27

Nombre de vergers avec qui nous collaborons. Soit 1 690 tonnes de pommes locales.

(données d'octobre 2020 à septembre 2021)

social

Donner du sens à nos collaborateurs, leur proposer un cadre de travail propice à leur développement personnel et les inscrire dans une dynamique de progrès

Garantir la sécurité au travail

Par la mise en place de formations et d'outils auprès des salariés afin de les sensibiliser sur leur sécurité au travail.

(Classeur santé et sécurité au travail, Plan prévention des risques routiers..)

100% Croix sécurité déployée sur l'intégralité des sites

Inscrire les salariés dans une dynamique de progrès

Par un accompagnement des salariés sur un projet professionnel qui s'inscrit dans un parcours de progrès (écoute et suivi des collaborateurs).

Ansamble poursuit sa volonté d'intégrer des personnes en situation de handicap.

3% des effectifs sont en contrat d'apprentissage, soit plus de 100 collaborateurs.

(données à décembre 2021)

98/100

Note globale attribuée à Ansamble en 2021 pour son action en faveur de l'égalité hommes/femmes. (écart de rémunération, de taux d'augmentations individuelles, de taux de promotions..)

Marquer la considération et la reconnaissance

Ansamble s'attache à favoriser la promotion interne des salariés en leur proposant un suivi régulier et des parcours de formation.

4,2% des collaborateurs promus en 2021, soit 105 salariés.

Nourrir la fierté d'appartenance

Soucieux de l'avis de ses collaborateurs, Ansamble met en place des enquêtes de satisfaction auprès de ses équipes.



Bien penser les menus, bien choisir les produits

En s'approvisionnant auprès de fournisseurs de confiance, afin de cuisiner des produits de qualité issus de productions durables et locales.

Ansamble s'engage également à proposer davantage de plats végétariens et de protéines végétales à ses convives.

environnement

Faire participer l'ensemble de nos parties prenantes à la préservation de l'environnement et au (re)développement de la biodiversité

Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas

En étendant les dons de repas non consommés à des associations caritatives

(Banques Alimentaires, Resto du Coeur...)

63 000

repas sauvés en 2020



97,4gr

quantité d'aliments gaspillés en gramme/couvert

(valeur de référence communiquée par l'ADEME : 120 gr/cvts au niveau national)

(données à septembre 2021)

Tous protecteurs de la planète

Par le déploiement du Carbone-score dans les restaurants qui permet aux convives de connaître l'empreinte carbone des plats proposés quotidiennement.

Réduire l'empreinte environnementale

Par la réduction de notre empreinte carbone à travers la maîtrise de nos dépenses énergétiques (énergie, eau, carburant).

Pour en savoir plus, visionnez l'interview
de Vincent Gendrot, Directeur Général d'Ansamble :
www.ansamble.fr/video-entreprise-a-mission

