



CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

Magnà s'engage en faveur du développement durable selon les points énoncés ci-dessous.

I / Responsabilité sociale

- ✓ Nous sommes conforme aux dispositions de la Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants concernant les contrats de travail et le temps de travail (durée du travail, horaire de travail, heures supplémentaires, rémunération...).
- ✓ Concernant les travailleurs étrangers, nous veillons à ce qu'ils soient en situation administrative régulière (munis de la carte de résident ou la carte de séjour temporaire ou l'autorisation provisoire de travail). Si besoin, nous leur fournissons tous les documents nécessaires pour le renouvellement des cartes de séjour et acceptons toujours leur demande de repos en corrélation avec leur rendez-vous en Préfecture.
- ✓ Nous privilégions les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque nous faisons appel à des prestataires extérieurs et favorisons au maximum les circuits courts d'approvisionnement.
- ✓ Tous les espaces réservés au personnel doivent bénéficier de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...)

II / Formation des employés et parties prenantes

- ✓ Notre responsable environnement est diplômé d'un DESS d'ingénierie écologique.
- ✓ Nous effectuons une réunion d'information au moment de l'embauche des salariés de la politique environnementale du restaurant. Ainsi, notre équipe est formée aux éco-gestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes.
- ✓ Nous réalisons une réunion annuelle avec nos équipes pour leur présenter le bilan et les nouvelles démarches en cours.

III / Réduction et valorisation des déchets

- ✓ Nous effectuons le tri des emballages dès leur arrivée au restaurant. Il existe une collecte sélective au sein de l'immeuble. Seul le verre dispose d'une poubelle individuelle qui est vidée sur une borne enterrée à l'extérieur de l'immeuble.
- ✓ Un affichage des consignes est mis en place, permettant ainsi au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...)
- ✓ Les clients sont informés et invités à faire le tri sélectif lorsqu'ils consomment sur place.
- ✓ Le service de vente à emporter privilégie des contenants éco-responsables (consignés, en matière recyclée, compostables...). Nous avons mis en place une remise pour les clients venant avec leur propre sac / boîte. (0.10à0.20€). Nous allons également mettre en place une consigne pour les pizzas ouverte (plat à tarte avec couvercle).
- ✓ Nous privilégions les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout. Il n'y a pas de lingettes à usage unique au sein du restaurant.

