

# LES ECOGESTES DANS UN HÔTEL - RESTAURANT



# SERVICE DES ÉTAGES

**SERVICE DES ÉTAGES**



**J'UTILISE DES PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLABELLISÉS ET JE N'EN UTILISE PAS PLUS QUE NÉCESSAIRE**

**JE SIGNALE LES FUITES D'EAU**

**J'ÉTEINS LA TV ET LA LUMIÈRE AVANT DE SORTIR**

**JE TRI LES DÉCHETS POUR PRÉSERVER LA PLANÈTE**

**JE RÉGULE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE**

**JE VÉRIFIE LES AFFICHAGES RSE**

**J'UTILISE MON VINAIGRE BLANC**

**J'ÉVITE DE FAIRE TROP COULER L'EAU**

**JE M'ASSURE QUE MES PRODUITS D'ENTRETIEN SOIENT RANGER DE MANIÈRE SÉCURISÉE**

**JE LAVE LE LINGE EN UTILISANT DES LESSIVES ÉCOLABELLISÉE ET VEILLE À UTILISER LE MODE ÉCOLOGIQUE DE MON ÉQUIPEMENT**

# SERVICE MAINTENANCE

**JE MESURE LES CONSOMMATIONS D'EAU ET D'ÉNERGIE**

**JE RÉPARE LES FUITES LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE**

**JE TRI CORRECTEMENT LES DÉCHETS ET LES ENCOMBRANTS  
ATTENTION AUX PILES – AMPOULES – CARTOUCHES D'ENCRE**

**J'UTILISE DES PEINTURES ET DES VERNIS ÉCOLABELLISÉS**

**JE GARANTIE MA SÉCURITÉ ET CELLE DES CLIENTS**

**JE RÉPARE AU LIEU DE JETER**

**JE RANGE DE MANIÈRE SÉCURISÉE LES PRODUITS  
D'ENTRETIEN OU PISCINE**

**JE VEILLE À LA CLASSE ÉNERGÉTIQUE DE MES ACHATS**

**JE TROUVE DES FOURNISSEURS SOCIALEMENT ENGAGÉS  
ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**

**JE VÉRIFIE LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ DES ÉQUIPEMENTS  
PRODUISANT DU CHAUD ET DU FROID**

**JE M'OCCUPE DES ESPACES VERTS EN UTILISANT LES  
BONNES PRATIQUES DU JARDINAGE ET EN PRÉSERVANT  
LA BIODIVERSITÉ**



**MAINTENANCE**

# SERVICE RÉCEPTION

RÉCEPTION

**J'UTILISE LE MOINS DE PAPIER POSSIBLE**

**J'UTILISE LE VERSO DE CHAQUE FEUILLE DE PAPIER**

**JE PARAMÈTRE LES IMPRIMANTES POUR DU RECTO-  
VERSO PAR DÉFAUT ET POUR DU NOIR ET BLANC PAR  
DÉFAUT**

**J'ENVOIE PAR MAIL LA FACTURE DES CLIENTS**

**JE RENSEIGNE SUR LES ACTIVITÉS « 0 CARBONE » ET  
PROPOSE LES TRANSPORTS EN COMMUN**

**JE DIFFUSE LES ECOGESTES POUR LES CLIENTS**

**J'ETEINS OU DÉBRANCHE LES APPAREILS LORSQUE  
JE NE LES UTILISE PAS**

**JE M'ASSURE DE REpondre AUX QUESTIONS RSE DES  
CLIENTS**

**JE RECYCLE LES DÉCHETS DANGEREUX –  
PILES – BATTERIES ET CARTOUCHE D'ENCRE**

# SERVICE RESTAURATION

**JE VEILLE À NE PAS TROP GARNIR LE BUFFET ET PREND EN COMPTE L'ACTIVITÉ DE L'HÔTEL**

**JE PRIVILÈGE LE VRAC PLUTÔT QUE DES PRODUITS EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT**

**JE PROPOSE DES PRODUITS LOCAUX, DE SAISON ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DU COMMERCE ÉQUITABLE**

**JE PROPOSE DES PETITES ASSIETTES À MES CLIENTS ET LES SENSIBILISENT PAR ÉCRIT AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**JE TRI LES DÉCHETS ALIMENTAIRES OU JE TROUVE DES INITIATIVES COMME PHENIX OU TOOGOODTOGO POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**JE M'ASSURE D'UTILISER LE MODE ECOLOGIQUE DE MON LAVE-VAISSELLE ET DE MON LAVE VERRE**

**JE DÉBRANCHE LES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉTEINS L'ÉCLAIRAGE LORSQUE LE PETIT-DÉJEUNER EST TERMINÉ**

**JE M'ASSURE DES BONNES RÈGLES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (FILMÉ/DATÉ, TEMPÉRATURES FRIGO)**

**PETIT-DÉJEUNER**



**JE SOURCE DES FOURNISSEURS LOCAUX ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**

**JE TENDS VERS UNE POLITIQUE 0 DÉCHETS ET RÉUTILISE LES PRODUITS OU RESTES DE PRODUITS POUR FAIRE DES SOUPES / SAUCES / COULIS / COMPOTE ETC...**

**J'ÉTEINS ET/OU DÉBRANCHE MES ÉQUIPEMENTS LORSQUE JE NE LES UTILISE PAS**

**J'ÉTEINS L'ÉCLAIRAGE SI JE SUIS LE DERNIER À PARTIR DE CUISINE**

**JE M'ASSURE DE BIEN FERMER LES ROBINETS D'EAU**

**JE SUIS CONTENT DE RÉALISER DES PLATS VÉGÉTARIENS OU VÉGAN**

**JE VEILLE À NE PAS SURUTILISER DU MATÉRIEL POUR LIMITER LA PLONGE – MODE ECOLOGIQUE**

**J'ESSAIE DE CRÉER UN POTAGER OU UN BAC D'HERBES AROMATIQUES EN RESPECTANT LA BIODIVERSITÉ**

**JE PROPOSE DES CARTES AVEC PEU DE CHOIX EN GARANTISSANT LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS**

**JE M'ASSURE DES BONNES PRATIQUES HACCP ET MET À JOUR LE TABLEAU DES ALLERGÈNES**

**JE DÉGIVRE MES RÉFRIGÉRATEURS ET CHAMBRES FROIDES**

**JE CONNAIS MES FRIGOS PAR CŒUR ET ASSURE DES COMMANDES ADAPTÉES**



**RESTAURANT  
- CUISINE -**

**JE TRI LES DÉCHETS DE MANIÈRE APPROPRIÉE  
(BIODÉCHETS / VERRE CONSIGNÉ ET AUTRES)**

**JE FACILITE LE TRAVAIL DE LA PLONGE**

**J'UTILISE LE MODE ÉCOLOGIQUE DE MES DIFFÉRENTS  
ÉQUIPEMENTS**

**JE VEILLE À DÉGIVRER MES FRIGOS**

**JE PROPOSE DES BOISSONS PRODUITES LOCALEMENT ET  
ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**J'UTILISE LES BONS PRODUITS D'ENTRETIEN  
ET LES BONS TISSUS**

**J'ACCEPTÉ DE DONNER DES CARAFES D'EAU À MES CLIENTS**

**JE VEILLE À ÉTEINDRE MES ÉQUIPEMENTS LORSQUE JE NE  
LES UTILISE PAS ET M'ASSURE D'ÉTEINDRE L'ÉCLAIRAGE  
LORSQUE JE QUITTE UNE PIÈCE**

**JE RÉGULE LA TEMPÉRATURE DU RESTAURANT SELON LES  
SAISONS ET L'ACTIVITÉ**

**JE REPONDS AUX QUESTIONS DES CLIENTS SUR NOTRE  
POLITIQUE RSE**

**JE PROPOSE LES MENUS EN VERSION QR CODE  
(JE M'ASSURE DE GARDER QUELQUES EXEMPLAIRES PAPIER)**



**RESTAURANT  
-SALLE / BAR-**

SERVICE  
ADMINISTRATION & DIRECTION

**SERVICE ADMINISTRATION  
& COMMERCIAL**



**J'UTILISE MA SIGNATURE ÉLECTRONIQUE POUR ÉVITER  
LES IMPRESSIONS**

**JE PARAMÈTRE MON IMPRIMANTE POUR DU RECTO-  
VERSO PAR DÉFAUT ET NOIR/BLANC PAR DÉFAUT**

**JE RÉUTILISE LE VERSO DES PAPIERS USAGÉES POUR EN  
FAIRE DES BROUILLONS**

**JE VEILLE À NE PAS UTILISER MA SIGNATURE DANS  
CHAQUE EMAIL**

**JE FAIS DU TRI EN SUPPRIMANT CHAQUE SEMESTRE LES  
EMAILS NON IMPORTANTS**

**JE M'ASSURE QUE LE PAPIER EST BIEN LABELLISÉ**

**J'UTILISE LES PROMOTIONS POUR ACCENTUER NOTRE  
DÉMARCHE RSE ET SENSIBILISER LES CLIENTS SANS FAIRE  
DE GREENWASHING**

**JE ME CONNECTE À DES ASSOCIATIONS LOCALES ET LES  
AIDE DANS LEUR DÉVELOPPEMENT (MISE À DISPOSITION  
DE SALLE DE SÉMINAIRE)**

**JE FAIS DES DONS OU MÉCÉNATS DÉDUCTIBLES DES  
IMPÔTS POUR DES ASSOCIATIONS SOLIDAIRES OU  
ENVIRONNEMENTALES**

**JE TRI TOUS LES DÉCHETS Y COMPRIS LES DÉCHETS  
DANGEREUX COMME LES PILES ET LES CARTOUCHES  
D'ENCRE**

**J'ORGANISE DES RÉUNIONS SENSIBILISATION DES EMPLOYÉS**

**JE METS EN PLACE UN PLAN DE FORMATION**

**JE METS EN PLACE UN PLAN D'ACTION RSE PAR ÉCRIT**

**JE VEILLE SUR LES DIFFÉRENTES AIDES DONNÉES PAR L'ÉTAT POUR AMÉLIORER LA RSE DE L'ENTREPRISE**

**JE PLACE LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LA GREEN ATTITUDE AU CENTRE DE L'ADN DE L'ENTREPRISE**

**JE ME CONNECTE À MON ENVIRONNEMENT NOTAMMENT SUR LA PARTIE ASSOCIATIVE**

**J'AFFICHE AUX EMPLOYÉS LES TABLEAUX DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE, D'EAU ET DE TRAITEMENT DES DÉCHETS**

**JE CONSULTE RÉGULIÈREMENT [HOTELVERT.COM](https://www.hotelvert.com) POUR ÊTRE À LA POINTE DES INFORMATIONS RSE**

**J'UTILISE LES BÉNÉFICES DES DIFFÉRENTES ACTIONS QUI 'ONT FAIT ÉCONOMISER DES RESSOURCES POUR AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL ET LA SENSIBILISATION RSE**

**DIRECTION & RÉFÉRENT**





# LES ECOGESTES DANS UN HÔTEL - RESTAURANT