



Les éco-gestes 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
RANGÉS DE MANIÈRE SÉCURISÉE

JE LAVE LE LINGE EN UTILISANT DES LESSIVES
ÉCOLABELLISÉES ET JE 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 JE
PROPOSE LES TRANSPORTS EN COMMUN

JE DIFFUSE LES ÉCOGESTES POUR LES CLIENTS

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

JE M'ASSURE DE RÉPONDRE 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 JE PRENDS 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 JE LES SENSIBILISE PAR ÉCRIT DANS LES AFFICHES 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 ÉCOLOGIQUE 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





RESTAURANT - CUISINE

JE SOURCE DES FOURNISSEURS LOCAUX ET RESPECTUEUX DE
L'ENVIRONNEMENT

JE TENDS VERS UNE POLITIQUE 0 DÉCHETS ET JE 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 ÉCOLOGIQUE

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





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**





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 ÉCOGESTES DANS UN HOTEL-RESTAURANT