

RAPPORT DE MISSION

2023



PLACES
PARIS



INTRODUCTION.....

L'HUMAIN.....

L'ENVIRONNEMENT.....

MÉTIER.....

INTRODUCTION

Cher(e) passionné(e) de l'art de recevoir,

Avec Julien, nous avons fondé *Places Paris* avec l'ambition de promouvoir un véritable savoir-faire, tout en adoptant une démarche alignée avec les aspirations de notre génération : une démarche engagée.

Le terme « engagé » prend tout son sens dans notre approche : que ce soit dans notre management humain, dans le choix de nos partenaires, dans la création de nos recettes, ou encore dans nos méthodes de travail.

En créant *Places Paris*, nous nous adressons principalement aux décideurs des grandes entreprises françaises et internationales. Cela nous place dans une position stratégique pour les accompagner dans leur transition vers une restauration plus responsable, au cœur de leur quotidien.

S'engager ne signifie pas renoncer au plaisir d'accueillir et de recevoir. Nous nous efforçons de conjuguer savoir-faire et responsabilité, en mettant un point d'honneur à créer une entreprise qui allie excellence et sens des responsabilités.

À travers ce rapport de mission, vous verrez que tout n'est pas encore accompli, mais que nous sommes en constante évolution. Avec des objectifs clairs, nous sommes convaincus que nous atteindrons nos ambitions.

Rencontrons-nous, et nous saurons vous transmettre notre passion pour un savoir-recevoir responsable.



Benoît HEINTZ
Co-Fondateur



1

Promotion interne

« ACCUEILLIR & SAVOIR RESPONSABILISER »

Pour qu'une personne se sente bien, il faut d'abord savoir l'accueillir. C'est un point clé pour qu'elle se sente en confiance et bien intégrée à l'équipe. Grâce à notre programme d'onboarding, à un welcome book, et à un véritable accompagnement, nous savons attendre le bon moment avant de la laisser naviguer seule dans le grand bain !

Nous accompagnons également nos équipes, et, si elles le souhaitent, nous les responsabilisons progressivement afin qu'elles gagnent en autonomie, et par conséquent, en fierté personnelle.



0

départ

« IL FAIT BON VIVRE CHEZ PLACES PARIS »

Créer un véritable environnement sain où chacun trouve sa place est la première et la plus importante mission de notre entreprise. Seuls, nous ne pouvons pas accomplir grand-chose ; l'entraide et le vivre ensemble sont essentiels à l'épanouissement de nos équipes, et cela se reflète directement chez nos clients.



2,85%

De notre chiffre d'affaires
reversé en prime aux salariés

« RECOMPENSER »

Les paroles seules ne suffisent pas pour reconnaître un travail accompli. Il faut des preuves concrètes. C'est pourquoi nous agissons sur deux fronts pour récompenser nos équipes : sur le plan financier, et en leur offrant des jours de congé supplémentaires. Nous pensons que donner du temps et de l'argent est la manière la plus tangible de valoriser nos équipes au-delà des simples paroles.



KPIS DE NOS ENGAGEMENTS HUMAINS

OBJECTIFS OPERATIONNELS	KPIS PROJET	2023	OBJECTIFS 2024
FAIRE PROGRESSER ET ÉVOLUER CHAQUE MEMBRE DE L'ÉQUIPE SELON SON MÉTIER ET SES ENVIES	% des membres de la team bénéficiant d'un programme d'onboarding	80%	100%
	% de la team management cadre opérationnel issus de la promotion interne	-	20%
	Suivi du taux de promotion interne	-	-
FAIRE ÉVOLUER NOS EMPLOYÉS DANS UN CADRE DE TRAVAIL ÉPANOUISSANT	Mener une enquête de satisfaction des salariés	-	100%
	Suivi du taux de turnover 2024	> 0%	> 20%
	Nombre de moments de partage dans l'année (séminaire, fête de fin d'année, etc..)	1	2
DÉMARCHE D'INCLUSION ET D'ÉGALITÉ DANS NOTRE QUOTIDIEN	Part de femmes dans nos équipes	0%	30%
	Déploiement de notre politique / Actions de sensibilisations / Communication sur la Ligne d'Alerte	-	100%
	Part de personnes ayant moins de 25 ans ou plus de 50ans	30%	30%
SOUTIEN SOLIDAIRE	Partenariat solidaire : aide alimentaire auprès des étudiants en situation de précarité, actions, charity, mécénat de compétences	1,96% du chiffre d'affaires	2% du chiffre d'affaires
	Nombre d'heures de volontariat des équipes	30	50
RECOMPENSER & VALORISER	Prime reversée	2,85% du chiffre d'affaires	3% du chiffre d'affaires
	Nombre de jour de congé offert	5	8
BÉNÉFICIER D'AVANTAGE	% du transport pris en charge par l'entreprise	50%	100%
	% de prise en charge de l'entreprise de la mutuelle	50%	100%
	% des repas pris en charge par l'entreprise	100%	100%

L'ENVIRONNEMENT

84%

De producteurs locaux

"CAP SUR LE LOCAL"

Créer une cuisine authentique, gastronomique et saine, c'est s'appuyer sur des producteurs locaux qui partagent nos valeurs. Ensemble, nous proposons des produits de qualité à un prix juste : c'est la promesse que nous nous sommes fixée avec nos partenaires.



>1,5%

De déchets
alimentaires

« LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Places Paris a déployé un outil sur mesure pour gérer l'ensemble des réservations. Grâce à plusieurs réunions de formation avec nos clients, nous avons réussi à anticiper les réservations de dernière minute et à les sensibiliser, ce qui nous permet de réduire efficacement nos stocks.



88%

De produits de saison

« SUIVONS LE COURS »

Suivre le cours, c'est rester attentif aux saisonnalités. Chez Places Paris, nous tenons à cette promesse faite à nos clients. Grâce à un accord signé avec nos partenaires, nous recevons en priorité des produits de saison. Cet engagement garantit à nos clients des partenaires de qualité.



KPIS DE NOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS OPERATIONNELS	KPIS PROJET	2023	OBJECTIFS 2024
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	% de la team formée contre le gaspillage lors de la formation d'onboarding	50%	100%
	Taux de déchet alimentaire	> 1,5%	> 1,5%
LUTTER CONTRE LE PLASTIQUE ET LES DÉCHETS	% de plastique dans nos packagings à la vente	20 %	0%
	Travailler avec des fournisseurs utilisant des packagings réutilisables	-	20%
	Mise en place d'un tri 5 flux et bio-déchets	100%	100%
RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL	Certification	-	Ecobadis & BCorp
	Bilan Carbone	-	-
	% de recettes végétariennes	63%	75%
	% de produits de saison	88%	92%
NOS PARTENAIRES	Signature de la charte d'achat par nos partenaires	30%	60%
	Suivi de la traçabilité de nos partenaires	100%	100%
	% de partenaires locaux	84%	90%

MÉTIER

63%

De nos recettes sont
végétariennes

« ÉQUILIBRE DE LA CARTE »

Avant toute chose, il est essentiel de respecter ce que la nature nous offre. C'est pourquoi nous augmentons chaque année la proportion de plats végétariens dans nos menus, afin de proposer des recettes en harmonie avec notre époque.



90%

De produits locaux

« RESPECTER NOTRE ECOSYSTÈME »

Nous privilégions la source. Grâce à des partenariats avec des producteurs locaux, nous parvenons à élaborer des recettes authentiques. Pour Places Paris, il est primordial d'être en contact direct avec nos partenaires, afin de garantir la qualité des produits tout en réduisant leur temps de transport. Connaître ses producteurs et comprendre leur manière de travailler, c'est déjà réussir 80 % de la recette.



100%

De menu unique

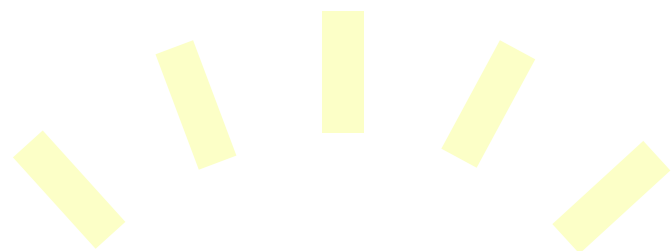
« CREATION SUR LE FIL »

Chaque jour, nos chef(fe)s créent un menu unique et adaptable, ce qui nous permet d'assurer un circuit extrêmement court entre nos clients et les producteurs. La capacité d'adaptation est au cœur de notre processus créatif.



KPIS DE NOS ENGAGEMENTS MÉTIER

OBJECTIFS OPERATIONNELS	KPIS PROJET	2023	OBJECTIFS 2024
CUISINE RESPECTUEUSE	% de produits bruts non transformés	> 70%	> 80%
TRANSPARENCE ET TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS	Liste accessible de l'origine de nos produits principaux et de nos fournisseurs principaux sur notre site internet	-	20%
	% de produits sourcés en direct producteur	20%	40%
	% des produits sourcés par un agent en local	90%	90%
	% de nos producteurs et fournisseurs répondant à notre questionnaire de transparence	30%	60%
	% d’affichage des provenances sur nos menus	-	20%
	% d’affichage des allergènes sur nos menus	20%	30%
RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL	% de fontaine à eau équipé dans nos salons	20%	100%
	% de café sans déchets	20%	100%
ENGAGEMENT AUPRÈS DE NOS CLIENTS	% de taux de satisfaction client	94%	96%



94%

Taux de satisfaction client
suite à l'enquête



PLACES
PARIS

