LIPP

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.

Une cuisine responsable

- Le respect de la saisonnalité des produits
- Nos Œufs sont 100% plein air*
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français
- Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés
- Nous proposons des options végétariennes

La préservation des ressources naturelles

La réduction du gaspillage alimentaire

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/évènements commerciaux
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire

Le tri des déchets

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz

Des produits respectueux de l'environnement

- Nos menus sont imprimés sur de papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert
- 100% de nos énergies sont issues d'énergies renouvelables européennes

L'esprit d'équipe

- 99% de nos collaborateurs sont en CDI
- Ils ont 10 années d'ancienneté en moyenne
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.

*hors épidémie de grippe aviaire