VAUDEVILLE 1918

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
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés
- Nous proposons des options végétariennes
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients

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.

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

- Nous limitons l'usage du plastique
- Nos menus sont imprimés sur de papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert

L'esprit d'équipe

- Nous accueillons depuis 3 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement
- 98% de nos collaborateurs sont en CDI
- Ils ont 6 années d'ancienneté en moyenne
- Nous avons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers
- 6,67% de nos collaborateurs sont en situation de handicap

*hors épidémie de grippe aviaire