

Paris, le 29 mai 2017

Ressources humaines
 Elior valorise l'expertise métier et les talents
 de ses collaborateurs

À chaque métier sa tenue. Dans l'ensemble des 9 490 restaurants et points de vente en France, Elior a récemment fourni une nouvelle tenue adaptée à chacun de ses 25 800 collaborateurs. Avec ce renouvellement, Elior souhaite à la fois véhiculer une identité commune et valoriser la spécificité de ses métiers.

Les nouvelles tenues d'Elior ont été conçues pour améliorer la qualité de vie au travail et concourir à la performance des équipes. Car prendre soin de ses convives, c'est d'abord prendre soin de ses collaborateurs. Les tenues, reflet du savoir-faire et des talents des collaborateurs, mettent en valeur les différents métiers qui font la restauration collective : employé de restauration, cuisinier, encadrant, plongeur....

Les collaborateurs ont été impliqués dans la conception des tenues pour que ces dernières soient en parfaite adéquation avec les besoins du terrain. Il est également essentiel pour chaque collaborateur que sa tenue véhicule les spécificités de son métier : Eddy, plongeur, apprécie la forme et la matière de sa nouvelle tenue, qui lui permet d'avoir un maximum de confort au quotidien. Pour Lelly, employée de restauration et caissière, ses deux tenues différentes lui permettent d'être polyvalentes et de profiter au maximum de ses journées de travail. Mikaël, chef de cuisine, est reconnu par sa tenue pour l'exigence de son métier au service des convives. Les tenues varient mais tous et toutes partagent l'amour de leur métier et le souhait de faire plaisir.



[Retrouvez comment Eddy se sent dans sa tenue](#)



[Découvrez comment Lelly décrit son métier ?](#)



[Que signifie être chef pour Mikaël ?](#)

450 000 pièces ont été produites avec les deux critères principaux suivants :

- Le confort : avoir une tenue confortable permet une meilleure performance. Elior contribue ainsi à améliorer la qualité de vie et la satisfaction au travail. L'épaisseur et la nature des tissus sont adaptées à la température des environnements de travail, les morphologies sont respectées avec des coupes ajustées, et un large choix de tailles et d'accessoires est également proposé.
- La sécurité : la sécurité des collaborateurs est un impératif pour Elior. Les nouvelles tenues sont conçues pour éviter tout risque de brûlure ou d'accrochage : haute technicité de la matière, taille des manches adaptée aux métiers de la cuisine, prise en compte et renforcement des équipements de protection individuels.

La durabilité des tenues a également été prise en compte dès leur conception, puisqu'elles répondent à des critères stricts en matière de responsabilité sociale d'entreprise :

- Les fournisseurs d'Elior se sont engagés à suivre la réglementation REACH, qui vise à sécuriser la fabrication et l'utilisation des substances chimiques dans l'industrie européenne.
- Prérequis de la politique achats d'Elior, tous les fournisseurs respectent la norme Oeko-Tex, système de contrôle et de certification indépendant pour les produits textiles bruts, intermédiaires et finis à toutes les étapes de traitement.
- Les confectionneurs sont également signataires du programme Fibre Citoyenne qui aide les entreprises de la filière textile à intégrer les enjeux du développement durable au cœur de leur mode de production et de leurs politiques d'achats.
- Du tissage à la confection, les fournisseurs signent la charte Achats Responsables d'Elior et sont soumis à un audit qualité (innocuité des produits) et une évaluation RSE (Afnor).

Par ailleurs, 90 % des 430 000 anciennes tenues ont été valorisées : la moitié a suivi un circuit de valorisation textile, l'autre partie ayant été incinérée avec valorisation énergétique.

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57