

SENSIBILISATION HÔTEL DEVELOPPEMENT DURABLE



REPOND
AUX NOUVEAUX CRITERES OBLIGATOIRES
DE CLASSEMENT DES HOTELS
SECTION DEVELOPPEMENT DURABLE



PROGRAMME

Objectifs

- Impliquer et motiver le personnel dans la démarche de développement durable
- Sensibiliser le personnel aux impacts environnementaux
- Former le personnel aux éco-gestes
- Réduire les consommations

Méthode pédagogique

- QCM
- Articles de presse
- Explication simple des techniques utilisées, présentation Power Point,
- Ateliers de discussions
- Kit pédagogique (mémos, liens utiles, annuaire; modèles d'affiches...)

Public concerné

- L'ensemble du personnel

Formateurs

- **Benoît Derrien**
Dirigeant EcoPartners
- **Damien Rohmer**
Chargé de mission DD
- **Daniel Bertrand**
Dirigeant Alter Orga

Introduction

- Concepts et enjeux du développement durable aujourd'hui
- L'hôtel et le développement durable: sa vision, sa politique, sa démarche (intervention de la direction possible)

L'Hôtel Durable: enjeux et impacts

Du concept...

Le Développement Durable, un moyen d'efficacité

- Un changement de comportement
- Une plus-value pour l'établissement, les collaborateurs et les clients
- Une meilleure utilisation des compétences et des ressources

La RSE, un concept en plein essor

- La gouvernance: aspect social du développement durable
- L'évolution de la réglementation
- Une philosophie pour l'hôtel de demain

...à l'application

Les consommations d'eau, d'énergie et les produits

- Chiffres clés, les sources de consommation de l'hôtel
- Technologies, actions menées, projets
- Réduire les consommations au quotidien
- Choisir des produits écologiques

La production de déchets

- Chiffres clés, les déchets de l'établissement et leurs filières
- Réduire ses déchets par des gestes simples
- L'organisation mise en place, les procédures
- L'intérêt du tri

Les transports

- Les déplacements professionnels
- Les déplacements domiciles-travail
- Les services à la clientèle

Les relations avec les clients / fournisseurs

- Comment transmettre un message à la clientèle
- Construire une relation durable avec ses fournisseurs

PROGRAMME (suite)



Les éco-gestes au quotidien

Les éco-gestes permettent à l'ensemble des collaborateurs de prendre part à la démarche de développement durable dans l'hôtel. Les éco-gestes se séparent en deux catégories complémentaires: la mise en place par la direction d'un cadre favorable, à l'intérieur duquel les actions des employés prennent alors tout leur sens.

EMPLOYES

DIRECTION

Energie

Eclairage : éteindre quand c'est possible
Chauffage : 1 °C en moins
Climatisation : pas trop froid !
Cuisine : cuisson, conservation...les bons gestes

Ampoules basse consommation
Programmation du chauffage
Système de fluide écologique
Equipements cuisine

Eau

Fermer les robinets !
Espaces verts : halte au gaspillage

Installation de mousseurs / régulateurs de débit
Système d'arrosage économe

Déchets

Réduire la production de déchets
Effectuer le tri des déchets

Système de réduction des déchets
Mise en place du tri sélectif

Restauration

Nettoyage des sols, matériel et plans de travail
Contrôler les températures / Optimiser la cuisson
Economiser l'eau en cuisine
Le tri des déchets
Consommables (essuie-tout...)
Menu durable
Choix de la vaisselle / nappes / mobilier

Produits d'entretien écologiques
Equipement (thermostats,...)
Equipement sur appareils
Installation du tri sélectif
Consommables écologiques
Contrats fournisseurs bio
Achat de vaisselle / nappes / mobilier

Chambres

Lavage du linge
Eclairage
Nettoyage SDB et sanitaires
Utilisation des chasse d'eau
Réduction de l'utilisation des consommables

Lavage du linge écologique
Eclairage basse consommation
Produits d'entretien écologiques
Equipements chasse d'eau
Consommables écologiques

Accueil

Economie de papier (impressions)
Recyclage des cartouches d'encre

Matériel d'impression écologique
Prestataire recyclage cartouches

Relation avec le public

Transmettre un message à la clientèle
Eviter le conflit

Affiches / communication envers la clientèle sur
le développement durable

Tarif

950 € HT (max. 40 personnes)



Durée

1 journée ou deux 1/2 journées