

Politique QHSE

Sodexo Luxembourg

La mission de Sodexo est « d'améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et de contribuer au développement économique, social et environnemental des communautés, des régions et des pays dans lesquels nous exerçons nos activités. »

La santé et la sécurité des personnes et des aliments ainsi que la protection de l'environnement sont les piliers fondateurs de notre mission d'amélioration de la qualité de Vie.

En partenariat avec l'ensemble de nos parties prenantes - clients, consommateurs, fournisseurs et communautés locales - nous travaillons en faveur d'une culture du **zéro impact** où nous garantissons la santé et le bien-être, où nous prévenons les blessures et les accidents et où nous protégeons l'environnement.

Sodexo s'engage à :

1. Fournir des conditions de travail à nos collaborateurs, des services à nos clients et des expériences aux consommateurs / utilisateurs de services qui soient en toute sécurité, saines, respectueuses de l'environnement et qui contribuent à l'amélioration du bien-être et de la qualité de vie.
2. Respecter toutes les exigences légales et les exigences des parties intéressées applicables en matière de santé et de sécurité des personnes, des aliments et de l'environnement.
3. Développer une approche intégrée qui prenne en compte la santé et la sécurité des personnes et des aliments ainsi que la préservation de l'environnement et la satisfaction du client dans tous nos processus car nous croyons qu'il s'agit du moyen le plus efficace de prévenir les dommages et d'améliorer la qualité de vie.
4. Promouvoir une culture de la sécurité des aliments basée sur le leadership, l'engagement et le développement des compétences de tous les employés dans le respect indispensable de nos règles en matière de sécurité des aliments et d'hygiène du personnel.
5. Développer une démarche de gestion du risque : éliminer les dangers lorsque cela est possible et maîtriser les risques en établissant des systèmes et des procédures de travail en toute sécurité pour protéger nos employés, clients, consommateurs et autres personnes impactées par l'ensemble de nos activités, y compris la prévention de la pollution.
6. Définir clairement les responsabilités en matière de santé et de sécurité des personnes et des aliments et de protection de l'environnement : tous les employés doivent être informés de leurs responsabilités, les comprendre et s'assurer qu'ils prennent les mesures appropriées pour exercer leurs responsabilités.

7. Fixer des objectifs en matière de santé et sécurité des personnes et des aliments et de préservation de l'environnement pour l'amélioration continue à tous les niveaux de l'organisation ; ils comprennent à la fois des indicateurs de résultats et de surveillance de notre performance.
8. S'engager avec nos employés, clients, consommateurs, sous-traitants, fournisseurs et services officiels pour améliorer la culture, les comportements et les pratiques en matière de santé et sécurité des personnes et des aliments et de respect de l'environnement. Pour ce faire, nous communiquerons et consulterons le personnel sur les questions de santé, de sécurité et d'environnement, notamment pour garantir la sécurité des aliments « de la fourche à la fourchette » et l'hygiène alimentaire la plus stricte dans le cadre de nos prestations de restauration.
9. Fournir des ressources adéquates et une organisation appropriée pour assurer un management efficace de la santé et sécurité des personnes et des aliments et la protection de l'environnement.
10. Surveiller, examiner et rendre compte publiquement si besoin de notre performance en matière de santé et de sécurité des personnes et des aliments et de protection de l'environnement afin d'apporter la preuve de notre engagement en faveur de l'amélioration continue.

Julien Demoulin
Directeur Général, Sodexo Luxembourg