

A dark, atmospheric photograph of a forest with tall, thin trees and a forest floor covered in green moss and fallen logs. A white L-shaped frame is overlaid on the image, starting from the top-left corner and extending towards the bottom-right corner.

G5

VIVRE
MANGER
BOIRE

DÉVELOPPEMENT DURABLE
PLAN 2023-2024

Centre Hôtelier
DEVILLE

— HÔTEL —
ALBERT
— PAR G5 —

polonais
— COCKTAIL BAR —

MANGER & BOIRE
PIZZÉ
DEPUIS 1996

Trio | recrutement
international

Nos engagements

- Créer des environnements où l'humain se sent inclus et accueilli de façon respectueuse, chaleureuse et sécuritaire.
- Bâtir des établissements inspirants et assurer leur durabilité pour l'usage des employés, des administrateurs, des clients et des partenaires.
- Offrir le meilleur de nous-même afin de proposer un produit où la nature, l'histoire et l'humain sont mis de l'avant.

Notre présent : actions et engagements sociaux

Diminuer l'insécurité alimentaire

Dans notre communauté

NOURRIRE POUR AIDER À GRANDIR

Parce que nous croyons que l'éducation est la clé de la réussite, nous offrons gratuitement des repas sains dans trois écoles de Rouyn-Noranda. En moins de 4 ans, ce sont 8350 repas, d'une valeur total de 33 000\$, qui ont été distribués aux élèves qui n'en avaient pas ou qui avaient un lunch insuffisant.

Chez nos employés

TRAVAILLER LE VENTRE PLEIN

Les préposés au ménage et les réceptionnistes ont accès à des déjeuners et à des collations gratuites tous les jours. Les aliments sont disponibles en libre-service dans la salle des employés.

De plus, les cuisiniers ont droit à un repas du Pizzé gratuit à chaque quart de travail. Dans la dernière année, nous avons offert 4 360 repas.

QUESTION SALAIRE

Parce que l'argent compte, nous nous engageons à offrir à nos employés un salaire adapté aux réalités locales:

Le salaire le plus bas dans tous nos commerces commence à 18\$ l'heure et les heures de travail planifié ne sont pas coupées afin de garantir un revenu stable.

De plus, au Pizzé, une charte de partage des pourboires est maintenue et révisée à chaque année.

Favoriser l'épanouissement des êtres humains

Le respect au travail

Nous avons élaboré une charte d'égalité du travail d'une politique 0 intimidation disponible dans notre plan de ressources humaines. Nous appliquons ces chartes de diverses façon tel que décrite sdans notre plan de ressources humaines.

Parce que l'important, c'est la santé!

Le personnel du Groupe G5 du centre hôtelier Deville a accès gratuitement à notre salle d'entraînement. Depuis mai 2023, nous avons mis à leur disposition 25 programmes de mise en forme conçus par Physiothérapie Yves Plourde. Dix de nos employés ont déjà eu recours à ce service.

Parce que l'école passe en premier

Parce que nous croyons à l'importance de l'éducation, les horaires de travail sont adaptés aux horaires scolaires des travailleurs. Que ce soit pour les étudiants du secondaire, du cégep, de l'université ou de l'école de francisation, nous appliquons ces règles:

- À chaque rentrée, les employés doivent nous fournir leur horaire scolaire afin que nous puissions leur assigner des quarts de travail en fonction de leur temps libres. Les étudiants doivent également nous indiquer le nombre maximal de quarts de travail qu'ils sont prêts à travailler.
- Aucun employé de moins de 16 ans ne peut travailler plus d'un quart de travail par semaine.

Créer des environnements propices aux échanges

Parce que c'est dans notre ADN

La nature même de nos activités met en lumière l'importance de réunir les humains dans nos opérations. Pour aider nos clients à tisser des liens solides durant leur visite, nous offrons des salles innovantes fondées sur les principes de bien-être de la certification WELL. Afin de tirer parti du design biophilique, nous offrirons une salle de réunion extérieure verte à partir de 2025.

Notre hall d'entrée, avec ses grandes tables hautes, ses alcôves et son salon, est conçu pour faciliter les rencontres informelles entre nos clients et les acteurs de la ville. L'intégration du design biophilique nous permettra d'inspirer nos clients dans leurs rencontres.

Et puisque nous comprenons que les organismes n'ont pas tous les mêmes budgets, les OBNL de Rouyn-Noranda jouissent d'un rabais de 15 % pour leurs réunions.

Notre présent : actions et engagements environnementaux

Réduire notre empreinte environnementale

Ces deux dernières ont été riches en améliorations. Voici les mesures que nous avons instaurer afin de rendre nos pratiques plus vertes.

Pizzé/Polonais

- Remplacement de 17 000 contenants de plastique 1 once pour les sauces par des contenants recyclables.
- Remplacement des contenants plastiques pour livraison et take-out par des équivalents compostables.
- Utilisation de pots de plastique réutilisables pour la préparation des repas au lieu de sacs de plastique et de pellicules plastiques.

Albert/Deville

- Produits d'accueil fournis dans des distributeurs rechargeables permettant d'éliminer tout achat de bouteilles et emballages de plastique à usage unique (shampooing, savon, conditionneur, crème).
- Remplacement des lingettes démaquillantes jetables par des lingettes de coton lavable.
- Diminution de 50 % des produits d'emballage à usage unique pour le buffet déjeuner.
- Élimination des pellicules plastiques utilisées dans le transport du service de buanderie externe en augmentant la capacité de notre buanderie à l'interne.
- Utilisation de produits Ecolab respectueux de l'environnement
- Diminution de l'utilisation de l'eau en buanderie en utilisant des housses lavables légères et élimination de l'équivalent d'un drap par lit fait.

Diminuer le gaspillage

Nourriture

Nous croyons que la réduction du gaspillage alimentaire commence avant même que le client reçoive son assiette.

Par conséquent, nous avons instauré une stratégie d'achat *just-in-time* pour éviter la perte de produits alimentaires. Pour ce faire, nous commandons quatre fois par semaine auprès de différents fournisseurs, ce qui garantit la fraîcheur des aliments et l'efficacité de la production.

Lors de la préparation des plats et des plateaux de banquets, les aliments sont pesés et mesurés afin d'éviter que les assiettes ne soient trop copieuses. De plus, les aliments frais sont préportionnés dans des contenants hautement hermétiques et réutilisables, ce qui aide à prévenir l'oxydation prématurée.

Déchets

Le compostage fait partie intégrante des activités quotidiennes de tous les commerces du groupe G5. Depuis 2019, les entreprises du groupe ont composté 2160 pieds³ de matières organiques et avons recyclé 17 000 pieds³ de matières recyclables.

Transformer de façon responsable

Achat canadien: qualité et proximité

La qualité de nos produits repose sur les éléments qui les constituent. Depuis notre fondation, nous nous sommes donné comme mot d'ordre de nous approvisionner localement lorsque le produit est disponible, de bonne qualité et d'un prix compatible avec notre offre. Si le prix est trop élevé, nous mixons les achats afin de créer un prix de revient adapté à la capacité de payer de nos clients.

Exemple d'achats locaux pour l'année 2022-2023

Pizzé/Polonais

- 800 litres de tomates canadiennes en conserve par rapport à 800 litres de tomates californiennes
- 1560 kg de viande canadienne de boucherie locale (tout notre bœuf)
- Production de 5593 kg de pâte à pizza artisanale créée avec de la farine canadienne à 100%
- Achat chez les maraîchers de la région : 15 % de notre approvisionnement de laitues et de tomates durant l'été

Hôtel Albert et centre hôtelier Deville

- Achat de draps et serviettes fabriqués au Canada
- Nous privilégions les entrepreneurs locaux dans tous nos projets de construction et de rénovation.

Notre présent : actions et engagements économiques

S'impliquer dans notre communauté

Les membres de la direction de G5 sont fiers de s'impliquer dans divers organismes et CA:

- Chambre de commerce et d'industrie de Rouyn-Noranda et son comité Relève en affaires
- Mentorat de jeunes entrepreneurs coordonné par la SADC
- Centre musical En sol mineur
- Femmes Leaders de Rouyn-Noranda
- Groupement de chefs d'entreprise EntreChefs PME, division Abitibi-Témiscamingue

Parce que nous soutenons la vie culturelle de notre ville, nous nous impliquons de diverses façons:

- Partenaire de salle du Festival de musique émergente de l'Abitibi-Témiscamingue depuis la création du festival il y a 21 ans.
- Aide financière au programme du Festival du cinéma international en Abitibi-Témiscamingue chaque année depuis 15 ans.
- Espaces de diffusion d'œuvres d'art grâce à une collaboration avec le Musée d'art de Rouyn-Noranda visant à louer 7 à 14 œuvres par année pour les exposer au restaurant Pizzé.

Redonner pour réutiliser

Nous avons la chance de pouvoir faire une différence dans la vie de plusieurs ménages dans le besoin. Nous avons l'intention ferme de faire don de tous les meubles et équipements que nous n'utilisons plus pour nos activités économiques, mais toujours en bon état, à divers organismes communautaires qui pourraient en bénéficier.

Cette pratique fait partie intégrante de notre plan de développement. Par exemple, en 2022, à l'occasion d'un changement de décor dans le Deville, notre groupe a fait don de 50 draps et taies d'oreiller de bonne qualité au centre d'accueil et d'hébergement de personnes en situation d'itinérance ou d'instabilité résidentielle, La Maison du Soleil Levant.

À l'aboutissement du projet de complexe hôtelier TERRA, nous aurons fourni gratuitement au moins 70 chaises de bureau, 100 lits, 70 meubles de bureau et 50 fauteuils aux organismes La Mosaïque interculturelle, Alternative pour Elles, La Maison du Soleil Levant, La ressourcerie Bernard-Hamel et à nos employés intéressés.

Guider de façon éclairée

Les conseils d'administration de tous nos établissements sont constitués de femmes et d'hommes. Sur cinq membres, un homme est président (Adam Gilbert-Pizzé/Polonais) et une femme est présidente (Tatiana Gabrysz-Hôtel Albert et Deville). Nous nous engageons à respecter une parité des genres dans le contrôle paritaire des directions d'entreprise.

SANTÉ

Nous appliquons un programme de prévention de santé et sécurité développé avec notre mutuelle de prévention Novo pour assurer la santé et sécurité de tous nos travailleurs lors de l'exécution de leurs tâches au quotidien. Depuis 2011, nous n'avons eu aucun accident avec jour de travail perdu.

Parce que nous cherchons toujours à guider nos actes de façon durable et performante, nous avons entamé un processus de certification Green Key, dont l'aide nous permettra de développer notre futur plan de développement durable. Ce plan sera élaboré en 2024 et mis en œuvre dès son achèvement.

Charte de construction durable G5

Aménagement durable, protection de l'environnement naturel et de la biodiversité

- Prévoir l'installation de bornes de recharge pour véhicules électriques, de supports à vélos sécuritaires et autre installations pour la mobilité durable.
- Réduire au minimum les surfaces imperméables (ex. : asphalte, béton) et prévoir l'aménagement de surfaces végétalisées et perméables permettant de réduire les îlots de chaleur, d'absorber les précipitations et de réduire la demande de climatisation.
- Éviter l'introduction ou la propagation d'espèces exotiques envahissantes et favoriser les espèces indigènes.

Acceptabilité sociale, patrimoine et retombées positives pour la communauté

- Favoriser la multifonctionnalité des bâtiments et des espaces publics ainsi que la mutualisation des espaces.
- Prévoir l'adaptation des lieux pour les rendre universellement accessibles.
- Privilégier le recours à la main-d'œuvre, aux produits et aux services disponibles localement.

Gestion de l'énergie, technologies propres et décarbonation

- Opter pour des équipements et des appareils à haute efficacité énergétique.
- Prévoir des dispositifs de contrôle et des systèmes favorisant une gestion optimale de l'énergie consommée et de la demande énergétique en période de pointe.

Gestion de l'eau

- Choisir des équipements de plomberie à faible débit d'eau.
- Opter pour des dispositifs de contrôle.
- Récupérer et réutiliser les eaux de pluie et de ruissellement.

Approvisionnement, choix des matériaux et gestion des matières résiduelles

- Privilégier le choix de matériaux et de produits :
- reconnus pour leur caractère durable de provenance locale,
- issus de matières recyclées, recyclables et/ou fabriqués à partir de ressources renouvelables.
- Optimiser les circuits d'approvisionnement locaux.
- Diminuer, trier et gérer de façon responsable les résidus de construction, de rénovation ou de démolition :
- Mise en place de mesures pour éviter, récupérer, recycler, valoriser et/ou détourner de l'enfouissement les résidus de construction, de rénovation et de démolition.

Qualité de l'environnement intérieur

- Privilégier des matériaux et des produits ne dégageant pas de substances toxiques dans l'air.
- Assurer une bonne ventilation des espaces intérieurs pour évacuer les contaminants.



Nos objectifs pour 2023-2024

- + Créer un environnement propice la croissance et la collaboration
- + Améliorer nos procédures
- + Conserver nos bonnes pratiques

Actions	Date butoir
Augmenter de 15 % la quantité de nos dons de repas dans les écoles en intégrant l'école des Kékéko dans notre programme d'ici janvier 2024.	01/2024
Instaurer un comité social et de bonne entente dans chacune des entreprise d'ici.	12/2024
Faire adhérer 10 employés au programme de mise en forme.	10/2024
Faire deux activités d'intégration avec les travailleurs étrangers: <ul style="list-style-type: none">• Repas cabane à sucre. Participation visée: 20 canadiens et 10 travailleurs étrangers• Atelier de cuisine colombienne. 10 employés non colombien et 5 employés colombiens.	03/2024 10/2024
Instaurer un système de compostage plus efficace pour la cuisine de l'Hôtel Albert avant le lancement de la nouvelle offre traiteur en décembre 2023. Par cette démarche, nous visons une diminution de production de déchets de 10 tonnes en la transformant en compost.	12/2023
Participation au projet de vitrines en économie circulaire de Recyc-Québec si retenu par le comité.	12/2023
Création du nouveau plan de développement durable avec l'organisme Clé Verte.	04/2024