

POLITIQUE D'INCLUSION AU NIVEAU ÉVÉNEMENTIEL

Nom de l'entreprise : ATOZ TAX ADVISERS LUXEMBOURG

Secteur d'activité : Activités financières et d'assurance

Catégorie de l'entreprise : PME

Description de l'action

Permettre au plus grand nombre de profiter des évènements que nous organisons en favorisant l'inclusion par le biais de nourriture & boissons variées et adaptées à tous les régimes/restrictions alimentaires.

Contexte

Notre firme ne cesse de s'agrandir et nous comptons de plus en plus de nationalités différentes parmi nos collaborateurs, ce qui se traduit en presque autant de régimes alimentaires différents que de personnes.

De plus, les tendances actuelles en matière de gastronomie sont en constante évolution avec l'apparition de nouvelles aspirations en matière nutritionnelle (gluten-free, lactose-free...)

Tous ces facteurs nous incitent donc, de plus en plus, à adapter nos événements afin de proposer des solutions presque sur-mesure en matière de restauration pour répondre au mieux aux attentes de nos collaborateurs et clients.

Nous avons d'ailleurs fait appel à un nouveau service en entreprise d'un nouveau frigo intelligent de la société FOOZO.

Il propose des plats variés (végétarien et vegan également) frais pour que chacun puisse en profiter sans problématique de restrictions alimentaires.

Objectifs

L'objectif de cette politique est de créer un sentiment d'inclusion, aussi bien pour nos collaborateurs que nos clients lors des évènements que nous organisons. Lors de ces évènements, l'idée est de partager un moment agréable et convivial, il est donc primordial de prêter attention aux restrictions alimentaires de nos convives afin qu'ils se sentent intégrées et écoutées.

Approche

Tout d'abord, il faut faire un état des lieux en demandant à chaque personne quelles sont ses restrictions alimentaires. Par la suite, il faut s'assurer de la mise en place logistique avec les différents fournisseurs afin de pouvoir proposer des alternatives aux personnes concernées.

Impact

Durant nos évènements, nous nous adressons à un public très large, c'est-à-dire à l'ensemble de nos collaborateurs ainsi que nos clients et amis de la firme. ATOZ organise de nombreux évènements chaque année, l'impact est donc d'autant plus grand. Grâce à cette politique d'inclusion événementielle,

nous souhaitons démontrer que nous agissons en faveur de la diversité en montrant de l'importance aux restrictions alimentaires quelles qu'elles soient (restrictions alimentaires liées à une religion, à une conviction ou bien restriction médicale : allergies) afin que ces personnes ne se sentent pas délaissées.

« A faire »

- Lors de la création d'un formulaire d'inscription à un évènement, ne pas oublier d'inclure une question sur les éventuelles restrictions alimentaires et allergies.
- Bien préciser au traiteur de signaler les allergènes sur les menus. Le traiteur peut éventuellement signaler les pièces végétariennes avec des drapeaux sur cure-dents.
- Un bar de cocktail sans alcool est toujours très apprécié par les personnes qui ne boivent pas d'alcool.
- Tenir un document à jour avec les restrictions alimentaires des collaborateurs

« Ne pas faire »

- Ne pas oublier de préciser au traiteur les allergies et régimes alimentaires avant l'événement. Il serait en effet mal venu que les participants renseignent leur restriction alimentaire et que finalement rien ne soit prévu pour leur régime alimentaire.
- Eviter de proposer un barbecue sans viande halal & ne pas oublier de prévoir deux plaques de cuisson différentes