

Politique environnementale

HÔTEL
ROYAL GARDEN
CHAMPS ELYSÉES PARIS

Introduction et principes de la politique environnementale

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement.

Le changement climatique est l'un des plus grands défis actuels pour la société. Conscient du rôle majeur que doivent jouer les entreprises pour limiter le réchauffement climatique, l'Hôtel Royal Garden**** accorde une place centrale au respect de l'environnement depuis sa création. Pour nous, pour vous et pour les générations futures, nous mettons tout en œuvre afin de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement. Ainsi :

Nous sensibilisons nos équipes et nos clients

- Notre responsable environnement a suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable et de la préservation environnementale.
- Nos équipes sont formées aux écogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes.
- Nous avons réalisé notre bilan carbone afin de démarrer une transition vers une activité bas carbone.
- Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux (voir notre [charte achats responsables](#) disponible sur notre site internet).
- Nous proposons des renseignements sur les modes de transport alternatifs à la voiture : location de vélos, navettes et transports en communs.

Nous utilisons les ressources naturelles de manière raisonnée

- Nous surveillons nos consommations d'eau et d'électricité mensuellement afin de détecter toute fuite ou consommation excessive
- Nous réduisons les quantités d'eau nécessaires à notre activité grâce à l'installation d'équipements hydro-économiques comme des limiteurs de débit.
- L'ensemble de nos éclairages est en LED ce qui permet des économies d'énergie et un confort similaire pour nos clients.
- Nous avons installé des détecteurs de présence/minuteries dans les espaces communs et couloirs pour limiter le gaspillage d'énergie.
- Nous sensibilisons nos clients et collaborateurs à un usage raisonné de l'eau, par exemple via la réutilisation de leurs serviettes et draps et le partage de notre politique environnementale.

Nous limitons et trions les déchets

- Nous avons mis en place plusieurs points de tri.
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles.
- Nous avons mis en place des affichages pour accompagner nos clients dans le geste tri en accord avec les réglementations locales.

- Nous visons le 0 gaspillage alimentaire dans notre offre de restauration. Pour cela, nous agissons par étape selon les principes suivants :

 **Réduire** : nous privilégions au maximum le fait maison et les cuissons sur place pour limiter les excès de commande. Nous achetons également en vrac pour éviter le gaspillage de portions individuelles non consommées. Nous réalisons nos commandes et cuisinons « au plus juste » quotidiennement afin d'adapter notre offre alimentaire à l'affluence.

 **Réutiliser** : les produits sont faits pour être consommés en entier. Dans cette optique, nous préparons chaque jour des gâteaux, eaux aromatisées ou confitures avec les fruits abîmés. Nous transformons les restes alimentaires comme les pelures de légumes en chips ou le pain en pain perdu. Le peu de denrées restantes est consommé le jour même par nos collaborateurs ou donné à des associations.

 **Rendre à la terre** : enfin nous compostons les biodéchets restants.

Nous sommes attentifs au bien-être de nos clients

- Nous proposons une offre de petit-déjeuner avec des produits de saison et locaux que nous adaptons à certains régimes particuliers.
- Nos méthodes d'entretien ecolabellisées offrent une meilleure qualité de l'air et moins de risques pour la santé.
- Notre établissement est totalement non-fumeur.

Merci de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !

Afin de concrétiser notre engagement et de nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue, nous sommes en démarche de labellisation pour obtenir le label Clef Verte.

Le label Clef Verte distingue les hébergements touristiques et les restaurants engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Le label est attribué annuellement par un jury indépendant constitué d'experts et de professionnels du tourisme et de l'environnement.