

TELETRAVAIL / SAVE EAT FÉDÈRE ET CRÉE DU LIEN SOCIAL EN ENTREPRISE GRÂCE À SES ATELIERS ANTI-GASPI EN VISIO

- 41 % des télétravailleurs se sentent isolés et 55 % estiment que cette forme de travail nuit au sentiment collectif des équipes.
- Pour 42% des salariés le bien-être représente désormais une attente prioritaire vis à vis de leur entreprise
- 70% des salariés souhaitent être davantage impliqués dans la démarche RSE de leur entreprise

Sources ADME / Sondage IFOP

Suite à la crise sanitaire et au développement du télétravail, les entreprises se questionnent sur la Qualité de Vie au Travail au sein de leurs équipes. Avec 43% des français pratiquant le remote working une fois par semaine, et 23% à temps complet, ils faut repenser les méthodes de cohésion pour répondre à la nouvelle tendance du travail d'équipe à distance, en visioconférence. Dans ce contexte, nombreuses sont les entreprises qui cherchent à trouver des nouvelles solutions pour garder le lien, créer de la connivence et insuffler un message optimiste auprès des équipes. Certaines tentent même de proposer des activités qui conjuguent QVT et RSE, afin de créer un moment de convivialité qui rassemble les équipes en même temps qu'il les sensibilise à des problématiques sociétales et environnementales.

Après avoir éprouvé leur modèle d'ateliers anti-gaspi en présentiel, Dorothee Bessière et Isaure Tsassis, fondatrices de Save Eat, ont su s'adapter à la crise sanitaire et aux besoins des entreprises en prenant le virage numérique. Elles proposent désormais ces ateliers de cuisine anti-gaspi, ludiques et participatifs, à distance. Nombreuses sont les entreprises à avoir sollicité les deux entrepreneuses pour animer le quotidien de leurs équipes en télétravail (Malakoff Humanis, Ellisphere, BNP PARIBAS Cardif, Microdon...) et leur agenda virtuel ne désempli pas.

Ré-enchanter le quotidien des salariés en instaurant des moments conviviaux et engageants

Pour 26% des travailleurs, c'est le lien social qui a manqué le plus durant leur période de télétravail. Avec une grande majorité de salariés et dirigeants convaincus que le télétravail va continuer à se développer suite à la crise, les questions de QVT doivent être repensées. Comment favoriser le lien, l'échange et la collaboration entre des salariés qui ne se voient plus physiquement ? Pour répondre à ces questions, la start-up Save Eat a décidé de décliner sous format digital ses ateliers de cuisine anti-gaspi. L'objectif : inciter à la cohésion et à la détente entre salariés tout en fédérant autour d'une thématique à impact.

"Aujourd'hui, presque tout est possible grâce aux plateformes de visioconférences. Les réunions, les séminaires, ou même les formations se font en ligne. Pour continuer à créer du lien au sein des équipes autour de thématiques environnementales, nous avons décidé de faire perdurer nos ateliers grâce à la vidéo. La crise sanitaire et le télétravail ont coupé certaines personnes de leurs collègues et le besoin de cohésion se fait ressentir. Salariés isolés, ou employeurs à la recherche de synergie entre leurs équipes : nos ateliers présentiels avaient la faculté de fédérer autour d'une thématique qui nous touche au quotidien : notre pari de les développer en vidéo a déjà trouvé un franc succès." Dorothee Bessière, co-fondatrice de Save Eat

Des ateliers ludiques qui impliquent les salariés dans la démarche RSE de leur entreprise

Soucieux d'être plus impliqués dans la stratégie RSE de leur entreprise, nombreux sont les salariés qui souhaitent que celle-ci se développe autour de thématiques environnementales. Le rôle de l'entreprise dans la sensibilisation des ses équipes n'est plus à prouver, et elles doivent désormais trouver des solutions pour le faire à distance. Pour cela, elles sont nombreuses à avoir recours à des organismes externes proposant des contenus adaptés aux groupes, interactifs et engageants, qui permettent une meilleure compréhension des enjeux de notre société, le tout en retissant des liens avec ses collègues.

« Après avoir testé avec succès notre modèle auprès du grand public, il était évident pour nous de proposer ce service aux entreprises soucieuses d'impliquer leurs collaborateurs dans leur démarche RSE de manière ludique et non moralisatrice. Nos ateliers permettent aux équipes de passer un bon moment, tout en s'informant. Ils intègrent en 1h des notions pertinentes et pratiques pour contribuer à leur échelle à la réduction du gaspillage alimentaire », Isaure Tsassis, co-fondatrice de Save Eat

C'est ce que propose Save Eat au travers de ses ateliers de cuisine anti-gaspi d'1 heure en moyenne. Les participants sont invités chez eux à découvrir et préparer des recettes anti-gaspi (gâteau de pain, muffins à la peau de banane...etc), à répondre à des quiz, et déguster le fruit de leur travail. Grâce à la visio, les participants suivent en direct les étapes des recettes proposées, et interagissent facilement avec leurs collègues et les animatrices pour poser leurs questions et répondre au quiz. Une recette qui a conquis de nombreuses entreprises, et leurs salariés, dans une ambiance bonne enfant propice à la cohésion d'équipe et à l'apprentissage ludique malgré la distance.

« Dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, nous avons proposé aux salariés de Malakoff Humanis de participer à des cours zéro gaspi zéro déchet. Pour une bonne santé, l'impact d'une bonne alimentation est significatif. Recycler ses déchets alimentaires par la réalisation de recettes astucieuses, c'est ce qui nous a séduit chez Save Eat. Des ateliers 100% digital vraiment sympathiques et interactifs, sous le signe du partage et de l'engagement. »

Pascal Andrieux - Direction des Engagements sociaux, sociétaux et RSE
- Malakoff Humanis



Le combat de Save Eat en quelques chiffres :

- 10 millions de tonnes de nourriture encore consommables jetés chaque année
- 1/3 jeté par les consommateurs, soit l'équivalent de 30 kg par habitant
- 7 kg sont même encore emballés

A propos de Save Eat :

Lancée en 2016 par deux jeunes ingénieures, Isaure Tsassis et Dorothée Bessière, passionnées par l'innovation, le design thinking et le zéro-déchet, Save Eat offre des solutions pour les particuliers et les entreprises. D'un côté via une plateforme gratuite qui permet de partager au plus grand nombre leur savoir en matière de solutions anti-gaspillage alimentaire. De l'autre, et cela depuis 2019, via des animations destinées aux entreprises soucieuses de leur responsabilité sociétale et environnementale. Aujourd'hui, Save Eat a pour ambition d'être le partenaire de choix des entreprises souhaitant s'engager dans la sensibilisation au gaspillage alimentaire du côté de la fourchette. Rendez-vous sur ce lien pour connaître les services Save Eat : <https://www.saveeat.co>

Contacts presse : Impulse Communication

Amélie Dupire

06 40 19 59 75

amelie@impulse-communication.fr

Marie Legrand

06 09 88 62 27

marie@impulse-communication.fr