



Charte sur le respect et la bienveillance au sein de BeCook!

En plus du respect de la diversité, de la forte considération de la durabilité de l'environnement, nous nous engageons à mettre sur pied un management qui veille à la qualité des relations humaines, au respect de la sécurité des biens et personnes, et à la propreté quotidienne des espaces et matériaux de travail.

Par conséquent, nous avons élaboré une forte communication interne aussi bien auprès de notre personnel que de nos clients. Non seulement concernant les règles de politesse et de bienveillance entre toutes les personnes présentes en notre sein et personnes externes, mais aussi sur les règles de propreté avant, pendant et après le travail.

Il serait donc responsable tant pour le personnel que les clients de jeter l'ensemble des déchets dans les poubelles adaptées mise à disposition, et de ne rien laisser traîner par terre. Le tri fait partie intégrante de notre fonctionnement afin d'améliorer et poursuivre notre engagement vers l'économie circulaire et du zéro déchet.

Il est également recommandé de nettoyer, après chaque passage, dans les sanitaires, les vestiaires ou encore la salle de réunion.

Il est aussi important de veiller au nettoyage du matériel de travail tels que : les machines de plonge, les ustensiles de cuisine, les cuisinières, les meubles à l'intérieur de chaque cuisine. De plus, il est essentiel de prendre soin du matériel mis à disposition pour les prochains utilisateurs.

En somme, la diversité, l'écologie, le respect et la bienveillance sur les biens et personnes constituent l'ADN de l'entreprise, par conséquent, il serait idéal pour notre personnel, nos clients et partenaires de s'imprégner avec responsabilité de ces valeurs.

Signataires :