

MERCURE

HOTELS

PARIS BOULOGNE

LES ENGAGEMENTS DU MERCURE PARIS BOULOGNE

NOUS SENSIBILISONS NOS ÉQUIPES ET NOS CLIENTS

- Notre responsable environnement a suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable, de la préservation environnementale, de la RSE ;
- Nos équipes sont formées aux écogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes ;
- Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux ;
- Nous mettons à disposition de nos clients des brochures et des affichages concernant les enjeux de développement durable ;

NOUS ÉCONOMISONS L'EAU ET L'ÉNERGIE

- Nous avons installé des économiseurs d'eau/réducteurs de pression sur les robinets et les douches afin de ne pas épuiser la ressource ;
- Nous monitorons et gérons nos consommations grâce à l'installation d'objets connectés ;
- Nous avons installé des fontaines à eau filtrée pour permettre de limiter l'usage de bouteilles plastiques
- Nos clés de chambre sont fabriquées en bois afin réduire la production de plastique ;
- Nous remplaçons chaque ampoule par une ampoule LED ou basse consommation et avons déjà équipé plus de 75% de nos éclairages ;
- Nous avons installé des détecteurs de présence dans les espaces les plus énergivores de l'hôtel, pour limiter le gaspillage d'énergie ;
- Nous luttons contre le gaspillage alimentaire notamment grâce à l'installation de balances connectées pour nos déchets en cuisine ;
- Nous limitons et nous trions tous types de déchets (même les biodéchets) pour qu'ils soient revalorisés ;
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles ;

NOUS NOUS EFFORÇONS DE VOUS PROPOSER UNE ALIMENTATION DURABLE

- Nous avons installé un potager situé au 7e étage de notre établissement qui, fonctionne en aéroponie et hydroponie. Vous retrouverez toutes nos récoltes à la carte de notre restaurant ;
- Vous trouverez aussi dans notre restaurant titré Maître Restaurateur des produits locaux, de saison, brut et cuisinés sur place ;
- Nous proposons des alternatives végétariennes et vegan sur la carte de notre restaurant ;

ET PLUS ENCORE

- Notre potager est entretenu sans pesticides ;
- Nous organisons chaque année une Disco Soup' afin de reverser les bénéfices à des associations ;
- Nous accueillons gracieusement chaque année des équipes de Solidays Solidarité Sida ;
- L'inclusion, la diversité et l'apprentissage sont des points centraux de notre politique de recrutement ;
- Chaque année nous nous engageons sur de nouveaux critères pour parfaire notre démarche, n'hésitez pas à nous faire remonter vos idées!

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



MERCURE

HOTELS

PARIS BOULOGNE

THE COMMITMENTS OF THE MERCURE PARIS BOULOGNE

WE EDUCATE OUR TEAMS AND OUR CUSTOMERS

- Our environment manager has received specific training on the challenges of sustainable tourism, environmental preservation and CSR ;
- Our teams are trained in the eco-gestures to be respected in their daily tasks ;
- We choose our service providers and suppliers based on their sustainable and social commitments ;
- We provide our customers with brochures and displays concerning sustainable development issues ;

WE SAVE WATER AND ENERGY

- We have installed water savers/pressure reducers on taps and showers so as not to deplete the resource ;
- We monitor and manage our consumption by installing connected objects ;
- We have installed filtered water fountains to limit the use of plastic bottles ;
- Our room keys are made of wood to reduce plastic production ;
- We replace each bulb with an LED or low consumption bulb and have already fitted more than 75% of our lighting ;
- We have installed presence detectors in the most energy-intensive areas of the hotel, to limit energy waste ;
- We fight against food waste, in particular through the installation of connected scales for our kitchen waste ;
- We limit and sort all types of waste (even bio-waste) so that they can be recycled ;
- We work with a majority of products in bulk or in large packaging to limit unnecessary packaging ;

WE STRIVE TO PROVIDE YOU WITH SUSTAINABLE FOOD

- We have installed a vegetable garden located on the 7th floor of our establishment which works in aeroponics and hydroponics. You will find all our harvests on the menu of our restaurant ;
- You will also find in our restaurant titled Maître Restaurateur local products, seasonal, cooked on site ;
- We offer vegetarian and vegan alternatives on our restaurant menu ;

AND MANY MORE

- Our vegetable garden is maintained without pesticides ;
- We organize a 'Disco Soup' every year in order to donate the profits to associations ;
- Every year, we graciously welcome teams from Solidays Solidarité Sida ;
- Inclusion, diversity and learning are central points of our recruitment policy ;
- Each year we commit to new criteria to perfect our approach, do not hesitate to send us your ideas !

Thank you very much for supporting us in our approach during your stay !

