



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-fe-de-projet-rse-responsabilite-societale-des-entreprises-f-h-2>

Chef-fe de projet RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) F/H

Description

Qui sommes-nous ? Créateur d'expériences de séjours et de gastronomie depuis 70 ans, le groupe LOGIS HOTELS est la première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe avec plus de 2000 hôtels répartis dans 8 pays et 6 marques (Singuliers Hôtels, Demeures & Châteaux, Logis Hotels, Auberges de Pays, Cit'hotel et Urban Style). Le volume d'affaires de LOGIS HOTELS est d'1,3 milliards d'euros. Tel un trait d'union entre les campagnes et les villes, l'ultra-local et le monde, le groupe LOGIS HOTELS construit chaque jour, main dans la main avec ses adhérents, une hôtellerie moderne, déstandardisée et durable qui affirme son engagement social et environnemental. Pourquoi nous rejoindre ? Devenir salarié du Groupe Logis Hôtels, c'est avoir la chance d'intégrer le premier employeur de la CHR et de travailler auprès d'une grande diversité de clients au sein d'une équipe humaine et engagée. Ne passez pas à côté de cette opportunité ! Quelles seront vos missions ? Rattaché(e) à la Directrice Générale Adjointe, vous aurez en charge la stratégie RSE définie avec le Direction. Vous devrez la mettre en œuvre, l'animer et la faire évoluer. Vous devrez être pro-actif/ve dans la proposition d'orientations stratégiques et d'actions opérationnelles en matière de RSE du Groupe Logis Hôtels et de ses enseignes. Pour ce faire, vos missions principales seront les suivantes : - Accompagner nos hôteliers-restaurateurs dans leur démarche RSE à travers des conseils et/ou des prestations d'accompagnement renforcé ; - Développer, amender et renforcer les différents critères de notre référentiel dans une logique d'accompagner le progrès de tous chaque année tant dans la dimension hôtellerie que restauration ; - Mettre en place des outils/études pour orienter les actions de nos hôteliers-restaurateurs (bilan carbone, bilan d'impact...) ; - Développer un pôle d'expertise notamment à travers la mise en place et le suivi de certifications (ex : Lucie 26000) ; - Proposer et mettre en place avec nos fournisseurs des solutions durables pour nos hôteliers-restaurateurs en matière de déchets, food service... ; - Être acteur du Comité RSE et contribuer aux événements et sensibilisation RSE auprès des collaborateurs ; - Participer à des appels à projets.

Qualifications

Qui êtes vous ? Vous êtes l'heureux titulaire d'un Bac +5 avec une spécialisation en ingénierie de l'environnement, développement durable ou RSE ; Vous avez au moins 2 ans d'expérience professionnelle sur un poste similaire dans le secteur de l'hôtellerie restauration ; Vous avez des solides compétences rédactionnelles et êtes à l'aise dans la prise de parole en public ; Vous avez une bonne connaissance de l'éco-conception et de l'économie circulaire ; Vous avez une forte conviction écologique, une maîtrise des enjeux liés au développement durable et un bon relationnel avec les hôteliers ; Vous êtes à l'aise avec la gestion des priorités et des délais ; Vous êtes capable de suivre des indicateurs, des feuilles de route avec rétro-planning ; Vous êtes créatif-ve, innovant(e), curieux-se mais également organisé(e) et rigoureux-se ; Le Pack Office n'a pas de secret pour vous et particulièrement Excel ; Quelques déplacements ne vous font pas peur. Alors il faut qu'on se

Organisme employeur

Logis Hotels

Type de poste

Temps plein

Secteur

HÔTELS ET HÉBERGEMENT
SIMILAIRE

Lieu du poste

75113, PARIS 13, PARIS, France

Salaire de base

39000 € - Salaire de base
41000 €

Date de publication

9 septembre 2024 à 13:02

Valide jusqu'au

09.10.2024

rencontre, envoyez-nous vite votre CV ! En plus d'un super poste, on vous offre :

- Une charte télétravail qui prévoit jusqu'à 2 jours par semaine
- La prise en charge à 50% de l'abonnement Navigo
- Une mutuelle avantageuse pour prendre soin de vous et de vos proches
- De l'épargne salariale
- 8 semaines de congés annuels
- Des tickets restaurant pris en charge à 60% parce que bien manger c'est important