



Journal
Archives
S'abonner

Emploi
Fonds de commerce
Petites annonces

Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce
Les Blogs des Experts
Inscription à la newsletter

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles
Equipements
Produits et boissons
Recettes

Hygiène
Annuaire
Salons - Agenda

Rechercher



TERRASSES PROPRES À PRIX PROMO!



GESTION ET MARKETING

Lancement de l'expérimentation d'affichage de l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel

mercredi 12 juillet 2011 10:06

Des hôteliers engagés dans le développement durable proposent un affichage d'informations environnementales pour une nuit d'hôtel. Ces hôteliers se sont investis dans cette démarche initiée par le ministère du Développement durable dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, parmi 168 entreprises de tous les secteurs d'activité.



Le Club hôtelier de l'agglomération nantaise est le leader de cette action, le Développement durable est l'un de ses chevaux de bataille. En effet avec 25 % de son parc hôtelier éco certifié en nombre de chambres, Nantes est la ville la plus en avance pour la France en la matière. Ces hôteliers sont convaincus qu'une meilleure information sur l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel aura un puissant effet pédagogique et sera de nature à encourager les établissements non encore engagés à réduire leur empreinte écologique. Au travers de cet exercice, ces hôteliers estiment qu'un approfondissement de leurs connaissances sur les impacts environnementaux des hôtels, grâce à un référentiel commun et une évaluation identique, leur permettra non seulement de comparer les pratiques mais sera aussi source de progrès.

Un groupe d'hôteliers de Nantes et d'ailleurs

Les hôtels impliqués dans cette démarche sont à Nantes l'Hôtel Duquesne, l'Hôtel La Pérouse, l'Hôtel Pommeray, l'Hôtel L'Amiral, le Beaujoire Hôtel l'Hôtel La Régate, à Saint-Herblain l'Hôtel Atlantys Hôtel, à Orvault l'Hôtel Le Domaine d'Orvault, à Lussac (86) l'Hôtel Les Orangeries, à Le Crotoy (80) l'Hôtel Les Tourelles, à La Baule l'Hôtel Saint-Christophe et enfin l'Hôtel Castel Clara à Belle Île (56). Cette liste est susceptible d'être élargie à d'autres hôteliers volontaires d'autres régions.

Un groupe de travail appuyé par des écoles et des experts

Ces hôteliers ont constitué un groupe de travail avec :

- Des établissements hôteliers de divers profils : du 0 à 4*, des bâtiments neufs ou anciens, ruraux ou citadins.
- Un cabinet d'expert pour la méthodologie et l'évaluation des établissements (Evéa).
- Un organisme référent pour valider la méthodologie (Ademe).
- Une école pour la conception graphique de l'étiquette (Sciences'Com du groupe Audencia).
- Des écoles pour évaluer la pertinence de l'affichage auprès des clients (université de Vannes qui envisage de publier les résultats de ses travaux sur l'affichage environnemental).
- Des organismes consulaires comme facilitateurs (CCI).

Une démarche sur un an

L'évaluation nécessite un bilan environnemental poussé dont le prix représente un frein pour de nombreuses structures hôtelières. Ils ont déposé un dossier de demande de subvention auprès de l'Ademe. Afin que le coût résiduel, après subvention, ne dépasse pas 2 000 € pour un établissement.

L'expérimentation a commencé le 1er juillet avec une méthodologie conçue par le cabinet Evéa. Une première version d'étiquette a été élaborée en collaboration avec Sciences'Com. L'évaluation des hôtels est en cours.

L'affichage des performances environnementales sera effectué dans chaque établissement (visuels, sites internet) afin de recueillir les réactions des clients. Le 31 juillet 2012 au ministère du Développement durable aura lieu la remise des conclusions avec les retours d'expérience des professionnels et la synthèse de l'opération. Cette démarche servira ensuite de référence pour une généralisation à l'ensemble de la profession.

Une information multicritères

La version initiale de l'étiquette :



BLOGS DES EXPERTS

Gestion et Marketing (15)

Chambres d'hôte, gîtes, tables d'hôte
Daniel Gillot

Développement durable en CHR
Jean-Luc Fessard

Évaluer un hôtel bureau à Paris
Régis Morin

Évaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR
Jean Castell

Gestion en CHR : dictionnaire
Jean-Philippe Barret et Eric Le Bouvier

Gouvernantes et service hôtelier
Caroline Courtois et Corinne Veysière

Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant
Bernard Boutbou

Implanter et gérer votre restaurant
Jean Gabriel Du Jaifin

Marge après coût de production : améliorer en 5 étapes
Philippe Lalonde

Modèles de lettres et conseils pour les relations avec vos clients et prestataires
Daniel Gillot

Outils pratiques de gestion en CHR
Jean-Claude Oulé

Service en salle en photos
Michel Brunet

Service et vente au top
Michel Kosossey

Spa : check-list pour l'ouvrir
Caroline Marcoux

Vendre plus au restaurant
André Picca

ACCÈS DIRECT PAR MOTS CLÉS

- Accueil téléphonique
- Achats
- Budget
- Business Plan
- Carte de restaurant (analyse)
- Carte de restaurant (logiciels)
- Carte de restaurant (prix)
- Centrale d'achats
- Chambres d'hôtes
- Communication
- Courrier Assurance
- Courrier Avocat
- Courrier Banque
- Courrier Client
- Courrier Fournisseur
- Coût de production
- Etages (procédures)
- Fiche technique