



Communiqué de presse

Paris, le 18 septembre 2024

L'UMIH accompagne les entreprises de l'hôtellerie-restauration dans la mise en place de leur politique RSE

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) annonce la publication de « **La RSE en CHRD** », ouvrage conçu pour accompagner les professionnels du secteur dans leur transition écologique et sociétale.

Il vient compléter la collection de « Guide des bonnes pratiques » conçue par la commission Développement Durable et son président Ludovic Poyau : « [Vaincre le gaspillage en Restauration](#) », « [Vaincre le gaspillage en Hôtellerie](#) », « [Sobriété énergétique](#) » et « [L'usage de l'eau potable](#) ».

Inscrite depuis 10 ans dans une dynamique de développement durable, consciente des fragilités écologiques et soucieuse de préserver la rentabilité des entreprises, l'UMIH cherche à repenser un modèle de croissance en intégrant à la fois le respect de l'environnement et de l'individu.

Ce guide a été conçu comme un outil d'accompagnement pour fournir des recommandations claires et concrètes pour aider les professionnels vers des pratiques innovantes, telles que la réduction de l'empreinte environnementale, l'égalité des chances et la formation au sein des équipes ou encore le soutien aux producteurs locaux.

Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH les encourage « à utiliser ce guide comme un outil précieux pour s'engager dans une démarche RSE accessible, créatrice de performances et pour se prémunir des instabilités futures.

A télécharger le « [Guide des bonnes pratiques : La RSE en CHRD](#) » à destination de tous les adhérents UMIH et professionnels du secteur.

CONTACTS PRESSE :

Ophélie Rota : 06 82 82 95 82 / ophelie.rota@umih.fr

Charlotte Le Moniet : 07 87 02 69 66 Charlotte.LeMoniet@umih.fr