



LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Charte Qualité

RESTAURANT LE TOURBILLON

Au Restaurant Le Tourbillon, la qualité est synonyme de bien-être social. Notre mission est d'apporter une contribution sociétale par le biais du plaisir et de la gourmandise.

Cette promesse que nous faisons à nos client-e-s et à nos stagiaires en intégration socioprofessionnelle est fondée sur des valeurs auxquelles nous sommes fortement attachées: **la Passion, l'Audace, l'Exigence, la Bienveillance et le Partage**. Elle se base également sur les sept Principes fondamentaux communs au Mouvement international de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge.

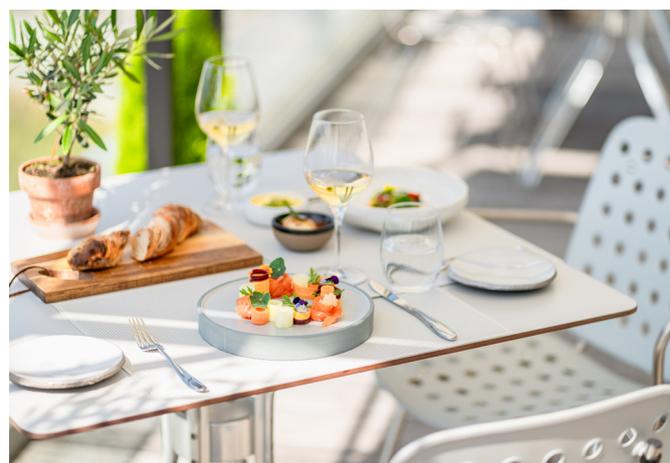
Nous avons pour ambition que notre restaurant bistronomique à vocation d'intégration devienne une référence sur son marché, et devienne un modèle pour les organismes d'insertion en Suisse. Afin de réussir ce défi ambitieux, nous avons décidé de nous concentrer sur les trois axes suivants:

- **Satisfaire et fidéliser nos client-e-s**, notamment en proposant chaque semaine un menu d'exception alliant créativité et fraîcheur, et en offrant un cadre et un service de qualité irréprochable
- Devenir un partenaire de confiance pour les stagiaires que nous accueillons et un **employeur exemplaire** pour nos salarié-e-s
- Œuvrer au quotidien par des actions simples et durables pour **réduire notre impact sur l'environnement**

Nous sommes convaincu-e-s que pour réussir dans nos projets, l'implication, le professionnalisme, la confiance réciproque de nos équipes et partenaires sont essentiels.

Aussi, à l'image de tout service à la Croix-Rouge genevoise, nous mettons un point d'honneur à ce que chacun-e puisse disposer d'un bon **équilibre entre vie privée et vie professionnelle**, ainsi que des connaissances et des outils pour réaliser sa mission à bien.

Nous veillons à ce que les stagiaires en intégration puissent bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la découverte et le **développement de compétences** liés au domaine professionnel visé.





LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Nous cherchons constamment à développer une **relation forte et durable avec les producteurs-trices locaux-les** qui partagent nos valeurs et nos ambitions.

Nous travaillons avec des **produits locaux** ou issus d'une production raisonnée. Nous accordons une attention particulière à ce que nos partenaires adoptent une approche respectueuse de l'environnement et aient une contribution positive au niveau sociétal.

Nous veillons à **minimiser les déchets**, que nous trions pour le recyclage et le compostage.

Nous **innovons** constamment, que ce soit en termes d'accompagnement des personnes en insertion, de techniques et créations culinaires ou de service à la clientèle.

Nous sommes à **l'écoute** de nos client-e-s durant leur expérience au restaurant et nous nous engageons à leur apporter une réponse personnalisée à chacune de leurs attentes.

Régulièrement, nous **réunissons toute l'équipe** du restaurant pour partager les avancées et les difficultés rencontrées, et pour trouver ensemble des solutions appropriées.

Nous partageons fréquemment l'avancement de nos projets sur nos différents médias sociaux. Nous évaluons chaque année nos actions au regard de la présente charte.

Nous nous engageons à mettre à disposition tous les moyens nécessaires à notre **réussite collective**.

Pour la Croix-Rouge genevoise:

Elodie SCHENK

Gérante et cheffe de cuisine
Restaurant Le Tourbillon

Jacques KELLER

Responsable du Centre des activités d'intégration
par la formation et l'emploi (CAIFE)

Arnaud LEVÉRY

Directeur finances et
administration

Julien GARDA

Directeur des opérations

Stéphanie LAMBERT

Directrice générale

Eric MÉGEVAND

Président

