

À la une : nos dernières actions Développement Durable !



Découvrez vite les articles de notre dernière newsletter "Nos actions Développement Durable" !

- **Avec Plant-based, trouvez les bons produits végétariens ou végétans**

35% des Français se classent parmi les flexitariens et 60% déclarent consommer des repas végétariens. Pour répondre à cette tendance de fond et aux exigences de la loi EGalim pour une alimentation plus durable, Transgourmet a imaginé un nouveau concept : Plant-based.

LIRE L'ARTICLE (<https://www.transgourmet.fr/action/cuisine-vegetarienne-ou-vegane-transgourmet-vous-permet-didentifier-les-bons-produits-en-un>)

- **EGalim, êtes-vous prêts ? Nous sommes là pour vous aider !**

Les exigences de la loi EGalim ne sont pas toujours simples à décrypter et à intégrer dans votre quotidien. Grâce au nouveau catalogue Transgourmet disponible sur notre site internet, nous vous faisons une promesse : tout sera plus simple !

LIRE L'ARTICLE (<https://www.transgourmet.fr/action/egalim-un-nouvel-outil-pedagogique-pour-vous-accompagner>)

- **Satisfaction client : 86,6 % de nos clients nous recommandent !**

D'un simple indicateur de satisfaction, l'enquête Qualimètre est devenue aujourd'hui un baromètre qui nous aide à mieux appréhender les besoins de nos clients. Malgré la crise actuelle, les résultats 2021 mettent en évidence un excellent taux de recommandation pour Transgourmet. Le meilleur depuis 2018 !

LIRE L'ARTICLE (<https://www.transgourmet.fr/action/satisfaction-clients-aller-encore-plus-loin-pour-repondre-aux-besoins-de-nos-clients>)

- **L'agréege : un contrôle des produits, gage de qualité !**

Avec le développement des gammes fruits et légumes, professionnaliser le contrôle de ces produits sur les différents sites Transgourmet est devenu un incontournable. Une formation spécifique a ainsi été proposée aux réceptionnaires des marchandises pour garantir à nos clients une qualité optimale de ces produits fragiles.

LIRE L'ARTICLE (<https://www.transgourmet.fr/action/formation-avec-lagreage-nos-collaborateurs-en-reception-en-entrepots-enrichissent-leur>)

- **Nos collaborateurs s'engagent !**

Si Stéphane Dubuit assume pleinement son rôle de Chef des ventes, il se définit avant tout comme un amoureux des bons produits. Une passion qui nourrit son quotidien et qu'il aime partager avec ses équipes et nos clients.

LIRE L'ARTICLE (<https://www.transgourmet.fr/action/nos-produits-ont-du-sens-et-une-histoire-nous-sommes-fiers-den-parler-nos-clients>)

Pour vous abonner, envoyez un mail à cette adresse !

(<mailto:demarche.rse@transgourmet.fr?subject=Demande%20d%27abonnement%20%C3%A0%20>

Vous saurez tout sur :

- Nos actions pour contribuer à une alimentation durable,
 - Nos efforts et nos investissements pour limiter notre impact environnemental,
 - Nos chantiers en faveur de la sécurité, du bien-être et de la formation des collaborateurs.
-