



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE GROUPE YANNICK ALLÉNO INTENSIFIE SON ENGAGEMENT POUR LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL



– Paris, 5 novembre 2024 –

Le Groupe Yannick Alléno, pionnier de la Gastronomie Quaternaire, dévoile ses initiatives en faveur de la qualité de vie au travail et de la prévention des violences en milieu professionnel. Depuis plusieurs années le Groupe mène une série d'actions concrètes pour créer un environnement de travail sûr, respectueux et inclusif.



PAVILLON
LEDOYEN

Depuis plusieurs années le Groupe mène une série d'actions concrètes pour créer un environnement de travail sûr, respectueux et inclusif.

Ce travail s'est accentué avec la période du COVID-19 à l'issue de laquelle le Groupe Yannick Alléno a accéléré la réforme de la gastronomie, incluant des réflexions profondes sur le service en salle et en cuisine pour limiter le stress des équipes et améliorer les conditions de travail.

Ces efforts s'inscrivent dans un travail de sanctuarisation des valeurs de respect et d'équité, d'engagement et de responsabilité, de créativité et de progrès, sous l'impulsion de la Gastronomie Quaternaire dont la QVT est un pilier fondamental.

Des actions concrètes pour un environnement de travail sain et sécurisé

Le Groupe Yannick Alléno a transformé en profondeur ses pratiques managériales pour offrir à ses salariés des conditions de travail exemplaires.

Au cours des dix dernières années, plusieurs actions ont été mises en œuvre pour améliorer le quotidien des équipes. En 2016, lors des travaux au Pavillon Ledoyen, le groupe a saisi l'opportunité de repenser complètement les espaces de travail pour améliorer la fluidité des opérations tout en réduisant le stress pour ses collaborateurs.



1

Le groupe a créé un **département des Ressources Humaines** chargé d'accompagner les collaborateurs dans leur parcours professionnel, tout en assurant une disponibilité constante pour répondre à leurs besoins et préoccupations.

2

Afin de garantir un meilleur équilibre entre leur vie professionnelle et leur vie personnelle, un **système de plannings participatifs** a été instauré au sein du Groupe Yannick Alléno pour laisser une plus grande liberté aux équipes dans la définition de leurs horaires de travail et leur offrir plus de flexibilité.

3

Le groupe a également mis en place des **processus rigoureux de recrutement et de formation**, offrant aux équipes un cadre structuré et des opportunités de développement personnel et professionnel. Des initiatives comme « *Vis ma vie* » encouragent la compréhension entre collègues et renforcent l'esprit d'équipe. Ce dispositif novateur permet à chaque collaborateur de passer une journée en immersion dans un autre métier au sein du Groupe Yannick Alléno pour découvrir les enjeux et les défis quotidiens d'un autre poste, et ainsi encourager une meilleure communication entre ses métiers.

4

En complément, l'**accessibilité quotidienne aux services des Ressources Humaines et la disponibilité d'une écoute active** pour les salariés témoignent de l'engagement du groupe à placer le bien-être de ses équipes au cœur de ses priorités. Le groupe reste attentif et continue de progresser pour offrir à ses employés une qualité de vie au travail constamment améliorée, en renforçant ses initiatives et son engagement pour des **conditions de travail respectueuses et inclusives**. Cet engagement se traduit jusque dans la mise en place d'un dispositif confidentiel et anonyme, *Whistleblower Software*, permettant aux collaborateurs de signaler tout comportement inapproprié en toute sécurité.

5

En plus de la présence régulière d'une psychologue du travail, un ostéopathe intervient une fois tous les deux mois sur place. Ces consultations ont considérablement amélioré le **bien-être des équipes**, avec une réduction de 10 % des absences pour troubles musculo-squelettiques. Pris en charge par l'entreprise et la mutuelle, ces dispositifs représentent un espace additionnel d'échange confidentiel pour les salariés.

Le Groupe Yannick Alléno : _____ une école de formation d'excellence en prise avec les attentes des jeunes générations

Près de 35 % des collaborateurs du Groupe Yannick Alléno sont âgés de moins de 30 ans. Le groupe est ainsi particulièrement attentifs aux besoins des jeunes talents, qui demandent aujourd'hui un environnement de travail plus flexible et équilibré.

Au-delà, la transmission des valeurs est également au cœur de l'engagement du groupe.

En collaboration avec l'Institut Lyfe à Lyon, le Groupe a signé la charte « *Time for Respect* », qui fixe des standards de respect et d'équité au sein de l'entreprise. Ces valeurs sont transmises dès les premières journées d'intégration et sont régulièrement rappelées pour souligner le devoir d'exemplarité et pour renforcer le message de tolérance zéro à l'égard des comportements inappropriés.

Le Groupe Yannick Alléno se positionne comme une école de formation d'excellence, accueillant chaque année de nombreux stagiaires, alternants et apprentis, et favorisant la promotion interne et la mobilité professionnelle.

Au-delà, de grands chefs et directeurs ont été formés par le Groupe et par Yannick Alléno.

Parmi eux, Nina Metayer, Maxime Gilbert, et Fanny Perrot, qui a reçu le « Prix du service de l'année 2024 ».

En 2024, Yannick Alléno a été élu « Chef mentor » de l'année par le Guide Michelin, une reconnaissance qui s'inscrit dans son engagement pour une réforme profonde de la gastronomie.



Des avantages sociaux et un environnement inclusif

Le bien-être des employés est au centre des préoccupations du groupe, qui propose une large gamme d'avantages sociaux, incluant une couverture santé complète, des crèches interentreprises et un remboursement à 75% des abonnements de transport.

Avec 27 nationalités représentées au Pavillon Ledoyen, le groupe promeut également la diversité et l'inclusion, renforçant ainsi un climat de travail harmonieux et multiculturel.





À propos du Groupe Yannick Alléno

En 2008, Yannick Alléno fonde le Groupe qui porte son nom pour fédérer autour de sa vision une équipe de talents, cheffes et chefs, femmes et hommes de salle. Le Groupe défend une « approche quaternaire », c'est-à-dire la prise en compte de son environnement dans son ensemble : l'évolution des salariés, l'expérience client, l'intérêt de l'entreprise et le respect de l'écologie. Yannick Alléno, véritable réformateur, initie ainsi plusieurs profonds changements dans le monde de l'hôtellerie-restauration et au-delà, aussi bien grâce à sa Cuisine Moderne, la révolution du service en salle pour le grand restaurant, que ses convictions pour engager des évolutions de fond dans la société.