

médina
HOTELS & RESORTS
DIAR LEMDINA
Suites Hotel



RAPPORT DE DEVELOPPEMENT DURABLE

Hôtel «Diar Lemdina »


Année 2022-2023





Directeur d'hôtel : Mr HICHEM HEDDA

 : +216 72241000

 : +216 99 748 907

 hichem.hedda@medina.com.tn



J'ai bâti un rêve pour les futurs générations , Une Cité de Tolérance dans ces plus nobles termes . La Civilisation est une culture , Une pureté et des monuments de gloire qu'on a édifié pour l'histoire.

ABDELWAHEB BEN AYED

La Médina "méditerranéenne" est le projet phare de la station de tourisme intégrée Yasmine Hammamet , elle a été conçue depuis 1992 , par le promoteur tunisien Abdelwaheb ben Ayed Président Directeur Général de Poulina Groupe Holding et réalisé par l'architecte Tarek ben Miled .

L'idée de créer une nouvelle Médina au sein de cet immense espace qui se veut avant gardiste et avec une structure traditionnelle entièrement vouée au tourisme culturel mais qui soit en même temps en parfaite adéquation avec le tourisme balnéaire qui offre l'expérience d'un séjour dans une ambiance historique typique et spécifique qui allie confort moderne et authenticité ; un espace ouvert , riche de "Citations prises dans divers centres historiques de Tunisie , d'Europe et d'orientes Islamiques .Ponctuée d'édifices qui rappellent toutes les médinas dans ce qu'elles ont conservé de plus beau et de plus caractéristique , en Tunisie et ailleurs ; Kairouan , Tunis , Sfax ,Mahdia ,Marrakech , Cordoue ,Séville, Palerme ,Alep. Elle se réfère aussi à quelques hauts lieux du tourisme tunisien tels que le Café des Nattes ou le Café de Sidi Bousaid . Une Médina qui rassemble dans un esprit éclectique les chefs d'œuvres des grandes médinas méditerranéennes dans une sorte de "Ville mémoire" ou le voyageur pourra aller au musée pour découvrir à travers quelques maquettes et objets combien notre pays est un creuset des civilisations et des cultures , Flaner dans les souks , Admirer des monuments , Revivre pendant un moment l'aventure des corsaires barbaresques ou les charmes de Shahrazade , aller au Hammam et en découvrir les vertus , prendre un café turc ou un thé à la menthe . Au lieu que le voyageur se déplace pour visiter une Médina , c'est la Médina qui vient à lui.

LES PILOTES DE PROJET



Président Directeur
général

Nous croyons fermement que le tourisme durable n'est pas simplement une tendance, mais plutôt une responsabilité que nous avons envers notre planète et les générations futures



Directeur général

Nous sommes convaincus que, par notre engagement continu envers le développement durable, nous contribuerons à bâtir un avenir meilleur, plus respectueux de l'environnement. Merci de vous joindre à nous dans cette importante démarche.



Directeur Ressources
Humaines

Nous croyons fermement que chaque action individuelle contribue à un impact collectif significatif. Votre passion pour le développement durable inspire et motive, et c'est ensemble que nous pouvons créer un changement durable.



Directeur de l'hôtel

Nous croyons fermement en l'importance du tourisme durable. Nous nous engageons à offrir des expériences exceptionnelles à nos clients tout en respectant l'environnement local et en contribuant positivement à la communauté. Ensemble, nous façonnons un avenir touristique plus responsable et respectueux de notre planète."



Directeur contrôle
de gestion

Le contrôle de gestion est un outil stratégique qui permet à une entreprise de prendre des décisions éclairées, de mesurer ses performances en matière de développement durable et de veiller à l'intégration harmonieuse de ces pratiques dans l'ensemble de son fonctionnement.



Responsable qualité de service

Une enquête de satisfaction client est un excellent moyen d'évaluer la perception des clients concernant les pratiques durables d'entreprise. Partager les résultats avec nos clients et montrer comment leurs commentaires ont un impact sur nos futures initiatives durables. Cela peut renforcer la transparence et démontrer l'engagement de notre entreprise envers le développement durable.



Opérationnel Hygiène & Environnement

L'intégration réussie de l'hygiène et de la gestion environnementale dans la stratégie globale d'une entreprise est essentielle pour assurer un développement durable à long terme. Cela nécessite un engagement continu, des politiques claires et une collaboration entre toutes les parties prenantes de l'organisation.



Responsable Hygiène, SDA et environnement

La planète n'est pas simplement un bien que nous pouvons exploiter sans limites, mais plutôt un héritage que nous transmettons aux générations futures



Coordinatrice HSDAE

la sécurité alimentaire et le développement durable sont intimement liés, car ils visent tous deux à assurer la durabilité à long terme des systèmes alimentaires tout en améliorant simultanément le bien-être social, économique et environnemental des individus et des communautés à l'échelle mondiale.



Responsable Technique

La trigénération offre une solution énergétique polyvalente qui répond aux besoins simultanés en électricité, chauffage et refroidissement, tout en améliorant l'efficacité énergétique et en contribuant aux objectifs de durabilité environnementale.



Le présent rapport établit le progrès réalisé par Hôtel Diar Lemdina pour la certification TRAVELLIFE de l'année 2022-2023

L'hôtel Diar Lemdina à travers cette candidature, souhaite mettre en évidence une approche managériale orientée vers une meilleure intégration des principes TRAVELLIFE nécessaires pour atteindre les objectifs du développement durable (environnement, social et communautaire)

DIAR LEMDINA
Suites Hotel

Travelife 
Sustainability in tourism

Présentation de l'hôtel Diar Lemdina:

1. Identité

- Nom : Hôtel Diar Lemdina Yasmine HAMMAMET
- Société : La Paix
- Groupe : Médina hôtels and Resorts
- Catégorie : Résidence Suites Appart
- Adresse : 9G8M+H4Q, Yasmine Hammamet 8050
- Tél. : 00 216 72 241 000
- FAX : 00 216 72240353
- E-mail : reservation@medina.com.tn

2. Situation géographique :

Diar Lemdina est un complexe hôtelier moderne et atypique qui se trouve à 300 mètres d'une superbe plage privée aménagée ,Il ne s'agit point ici de grands et de hauts immeubles dotés d'entrées majestueuses et où les chambres et les suites se suivent et se succèdent à l'infini ,mais d'un ensemble de trois grands îlots résidentiels qui rappellent les quartiers caractéristique de la ville arabe.

En effet ,contrairement aux villes antiques romaines et byzantine fondées sur le principe de l'insula (parcelle de terrain isolée par des voies),la ville arabe a adopté très tôt, l'organisation spatiale en quartier. Le quartier appelé HOUMA ET Hara est une entité territoriale individualisée fondée souvent sur des considérations ethniques (tribus, peuplades...) religieuses (juifs ,chrétiens...) géographiques (Est Ouest...)et/ou professionnelles. IL est strictement réservé à l'habitation ,et on ne peut y trouver que quelques services de proximité. Ainsi et dans l'histoire ; le quartier se présente comme l'unité de base de la médina au quelle se rattache tout citoyen. Plus tard ,la nomenclature urbaine va s'enrichir avec la naissance du terme rbat qui désigne dans la langue courante le faubourg extra-muros où se logent les nouveaux immigré venant grossir la population citadine ; et l'on fera alors la distinction entre le baldi(citoyen habitant les faubourgs et l'arrière pays.

C'est cette organisation spatiale largement ancrée dans la tradition urbaine arabe ; et qui fait une nette distinction entre l'espace public (souks, mosquée, kasr ,hammams, lieux de convivialité...) et l'espace privé (quartiers) qui a été retenue dans l'hôtel Diar lemdina. Un choix profondément enraciné dans la civilisation urbaine arabo-islamique traditionnelle.

La recherche de l'authenticité est clairement annoncée par le caractère austère de l'entrée de Diar Lemdina pratiquée dans de très hauts murs aveugles dénudés de tout décor, percés de meurtrières et surmontés de merlons et de créneaux tels les édifices fortifiés du moyen âge. L'accès se fait par une simple ouverture de taille réduite munie d'une simple battant en bois, surmonté d'un arc en plein cintre entouré de voussure plate, d'une lucarne et d'un moucharabié en bois ouvragé. La modestie de l'accès rappelle le caractère austère des portes des maisons arabes dont l'aspect tranche avec les entrées monumentales de nos demeures modernes.

La porte conduit directement dans le hall de réception, couvert de voutes croisées soutenues par des piliers massifs en maçonneries. Cet espace intermédiaire qui fait la jonction avec les appartements privés reproduit le rôle assumé jadis par la vestibule (sqifa). Son style, son allure avec des murs enduits de chaux vives et ses techniques de construction rappellent l'ambiance des monuments historiques de la haute époque islamique. On peut y voir une franche allusion aux salles des ribats et aux travées des salles de prières des X et XI siècles.

Diar Lemdina s'articule autour de trois grands pôles résidentiels répartis comme suit :

1-DIAR Erriadh : d'un style architecturale électrique ,conjugue les inspirations andalouses au style iranien et fait allusion au célèbre « Makam du Shah » de la ville d'isphan.

2-Diar Elbousten : est aussi d'inspiration perse et andalouse ,constitué de » 35 appartements bâtis autour d'une piscine et d'un jardin , il se distingue par ses couleurs chaudes et ses patios privés.

3-Diar sidi Bou Saïd : récré l'ambiance du plus célèbre village tunisien ,il offre 75 appartements.

A travers ces trois pôles résidentiels distincts mais totalement contigus, les initiateurs du projet ont réussi leur défi de créer une architecture qui tout en étant traditionnelle répond parfaitement aux exigences de la vie moderne. Notre médina, avec sa voirie, ses rues et ses ruelles, ses espaces et ses devantures modestes, avec ses matériaux nobles et moins nobles avec son style ornemental largement puisé dans le legs historique tunisien, convient parfaitement au mode de vie moderne. Le touriste peut y séjourner et jouir d'un cadre agréable et commode dans une bonne ambiance conviviale. Toutes les commodités de la vie moderne sont offertes (espaces verts, rues piétonnes, salles d'eau ; climatisation ; chauffage, piscine...) et les aspects négatifs des anciennes médinas sont évités (absence d'eau courante , de système d'évacuation des eaux usées d'électricité...).

L'idée que les médinas constituent un tissu urbain « dépassé » , « archaïque » et que les hôtels ne pouvaient être que modernes est ainsi largement réfutée. Notre hôtel allie comme on peut le constater confort moderne et authenticité .IL offre a ses visiteurs un dépaysement et l'expérience d'un vécu qu'on ne peut connaître dans une structure hôtelière ordinaire.

A travers le choix d'un complexe hôtelier séparé des espaces public la Médina Méditerrané a conservé l'organisation spatiale caractéristique des villes arabes ou l'on trouve une nette séparation entre un espace public ouvert a tout, composé de places et d'édifices publics et un espace privé introverti, ou l'on peut habiter a l'arbi des regards , dans une sorte d'enclave fermée sur elle –même.

Les logements de l'hôtel bien séparés des espaces publics sont entourés de jardins de plans d'eau et de piscines qui tout en accentuant le coté privé, offrent à la fois le bien être de la vie urbaine et le luxe d'un quartier résidentiel. Les maisons y sont conçues selon le modèle méditerranéen du Dar , avec patio, terrasse, voutes ,alcôves, cuisines...

La literie et la décoration des chambres, des salles d'eau, des Kitchenettes et des restaurants reproduisent dans un gout raffiné le style ornementale de l'Andalousie et de la Tunisie hafside ou le bleu et le vert se présentent dans leurs éclats et leurs tons les plus purs et les plus attrayants

Les décorateurs ont su tirer profit du substrat artistique historique et l'adopter aux goûts et aux besoins des contemporains. Même la dénomination des lieux et des voies a été faite avec soin et suggère toujours un parallèle historique instructif.

En retrait des lieux d'animation, certains appartements offrent une belle vue sur mer, juste assez pour préserver la tranquillité des résidents. Hôtels et résidences Diar al-Médina, Diar Elbosten, Diar Erriadh et Diar Sidi Bou Said vous offrent l'assurance d'un hébergement de la qualité où vous trouvez tout le confort souhaité, des piscines, un centre de bien-être et tous les services de restauration, d'entretien et de sécurité.

Diar al-Médina cultive l'authenticité et la fidélité. Les architectes ont utilisé les techniques et les matériaux traditionnels pour faire de ce lieu un vrai musée de la culture matérielle tunisienne, qui nous permet chemin faisant de découvrir toute l'étendue du génie des maîtres maçons tunisiens en matière d'architecture.

L'hôtel met à la disposition de la clientèle :

- Restaurant Tunisien
- Restaurant les Jardins
- Lobby-bar
- Bar piscine Riadh
- Bar plage
- Piscine couverte
- Piscine d'eau de mer Pool house
- Mini club et Aire de jeux pour enfant
- Salle Fitness



Pour plus d'informations, nous invitons les lecteurs de ce rapport à visiter notre site web <https://diarlemdina.medinahotelsandresorts.com>

Les certifications de l'hôtel de Diar Lemdina

Hôtel Diar Lemdina est Certifié :

- ISO 22000 v 2005



- Les certificats de Cristal : Food, POSI, Aqua, et Security Check



Dans le cadre d'une démarche structurante visant à mieux respecter l'environnement l'hôtel a opté pour l'obtention du Label Tavel life et la mise en place d'un système de management intégré selon les référentiels suivants :

ISO 14001 V2015

ISO 22000 V2018

Autres:

	
	<p>8,3</p>

Stratégie de l'hôtel en matière de durabilité

L'adoption d'une stratégie de durabilité est devenue essentielle pour les entreprises, y compris les hôtels, en raison de la prise de conscience croissante des enjeux environnementaux et sociaux.

L'Hôtel Diar Lemdina s'engage fermement envers la durabilité en adoptant une approche globale visant à minimiser son impact environnemental et à contribuer positivement à la communauté locale.

Les engagements de Diar Lemdina en matière de durabilité sont exposés dans la charte de développement durable de l'hôtel.



Cette charte est diffusée à toutes les parties prenantes via différents canaux : le site web de l'hôtel <https://diarlemdina.medinahotelsandresorts.com>, en affichage dans les différents locaux communs (Front et back office) et envoi par mail aux prestataires externes.

Les pratiques de durabilité sont également communiquées aux clients, aux collaborateurs et aux prestataires externes à travers :

- Les Ecoposters (Economie d'énergie /Economie d'eau / Tri sélectif des déchets /Lutte contre le gaspillage alimentaire /).
- L'affichage numérique (TV dans les suites ; l'écran dynamique pour les clients).

Performances Environnementales

L'Hôtel Diar Lemdina place les performances environnementales au cœur de sa stratégie de durabilité, affirmant ainsi son engagement envers la protection de l'écosystème local.

Conscient de son impact sur l'environnement, l'hôtel a mis en place une série de mesures visant à réduire son empreinte carbone et à promouvoir une gestion responsable des ressources.

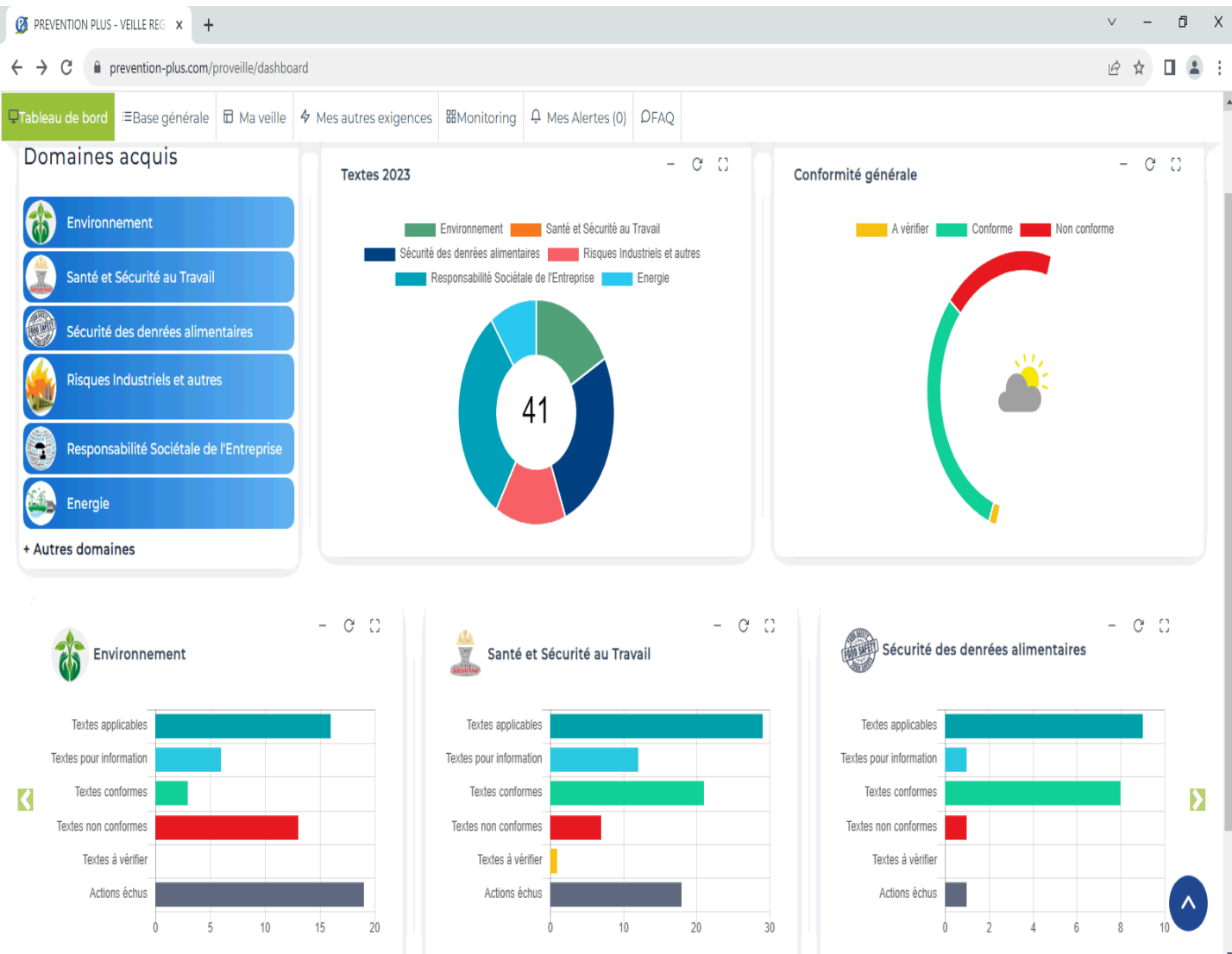
1. RESPECT DE LA LÉGISLATION

Pour maintenir une veille réglementaire régulière, Diar Lemdina a collaboré avec un organisme externe mettant à sa disposition une base de veille en ligne concernant les domaines suivants : Environnement, Sécurité des denrées alimentaires, Santé et Sécurité au travail, Responsabilité sociétale.

Suite à chaque parution de nouveau texte réglementaire, un plan d'action est établi pour la mise en conformité.

Les conventions internationales de l'OIT et protocoles y afférents qui sont ratifiés par la Tunisie sont aussi pris en compte.

Base de la veille réglementaire



2. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Une gestion proactive des ressources énergétiques a permis à l'Hôtel Diar Lemdina de réaliser des économies significatives et de minimiser son impact environnemental. Le suivi de la consommation d'énergie est fait journalièrement par l'équipe maintenance. L'hôtel a investi dans des technologies écoénergétiques afin de réduire la consommation de l'énergie :

- Choix du matériel à classe énergétique basse à travers la politique d'achat écoresponsable (Procédure de sélection des prestataires externes et tableaux comparatifs incluant les critères écologiques).
- L'installation de systèmes d'éclairage LED à haute efficacité énergétique.

- Inspection régulière des installations électriques et entretien préventif des équipements.
- Un investissement stratégique dans un système de trigénération. Cet investissement créant une synergie entre la production d'électricité, de chauffage et de refroidissement renforce l'engagement de Diar Lemdina envers la responsabilité environnementale tout en générant des économies d'énergie et des gains financiers durables.
- Installation progressive des détecteurs de mouvements dans les locaux communs (Front et back offices).
- Installation des rideaux lanières dans les chambres froides.
- Optimisation de la programmation horaire du chauffage, de la climatisation, des pompes des piscines et des centrales d'air.
- Les suites sont dotées de cartes magnétiques et la tuyauterie est en PVC pour le maintien de la température de l'eau.
- Incitation des clients à éteindre le chauffage/climatisation lors de l'ouverture des portes fenêtres .



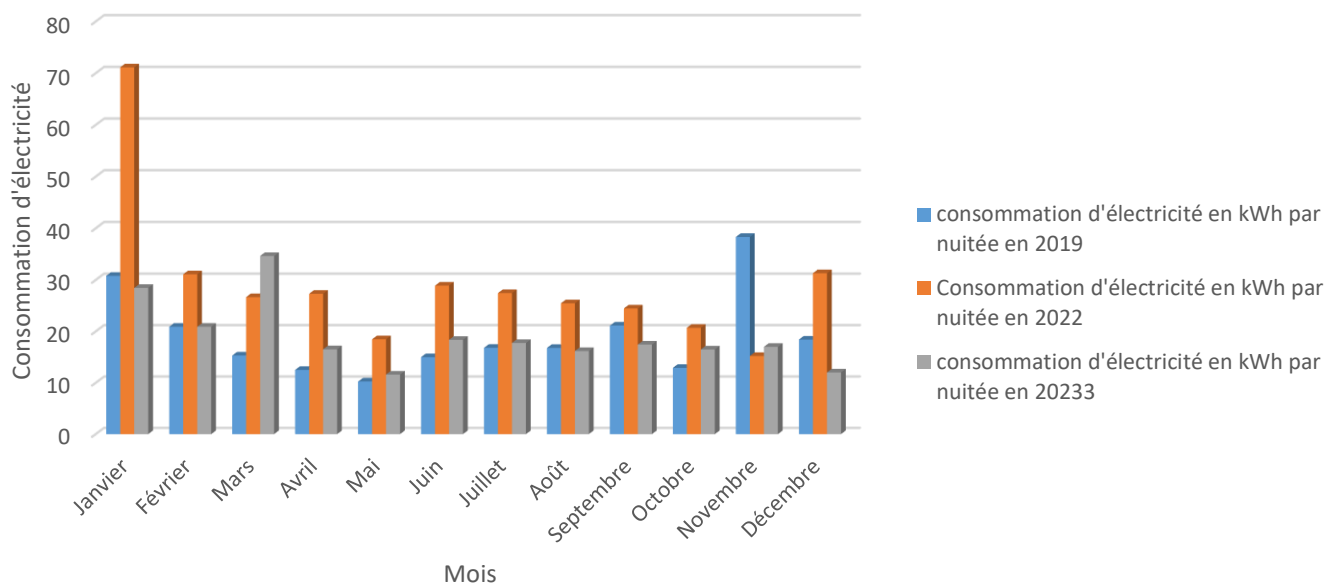
Le système de trigénération



ÉLECTRICITÉ

Consommation d'électricité en kWh/nuitée

Consommation d'électricité pendant les années 2019, 2022 et 2023



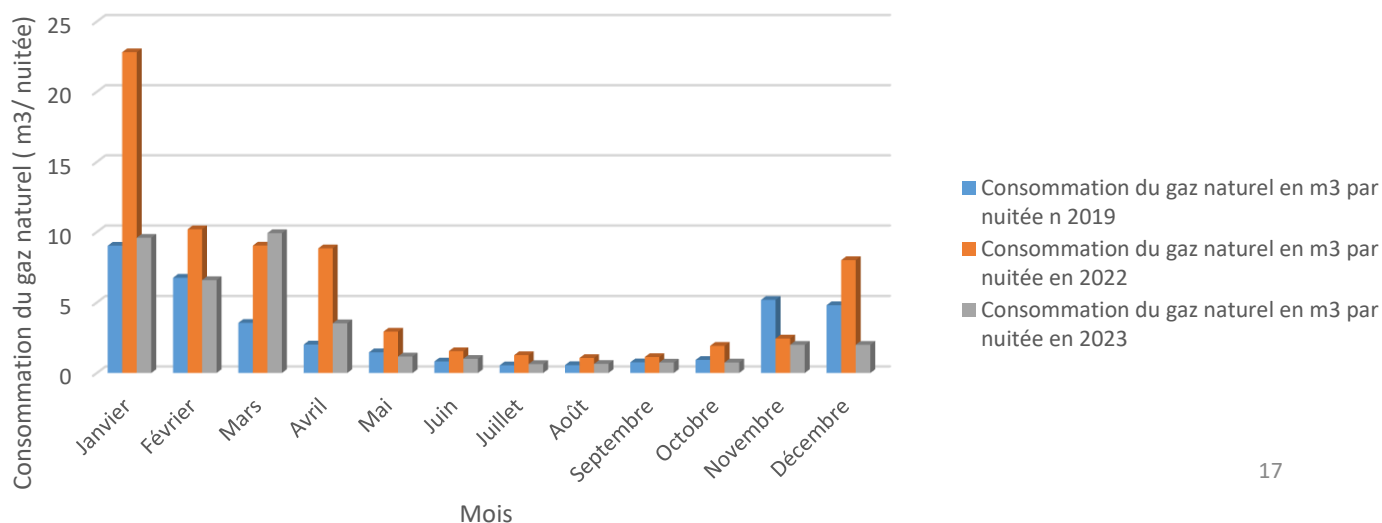
Grace aux actions mises en place, il y a eu une réduction de 34.77% dans la consommation d'électricité de 2023 par rapport à 2022 avec un objectif de réduction de 17% pour l'année 2024. Le nombre de KWH consommés en 2022 a augmenté de 34% en nombre de KWH par client par rapport à 2019 qui est l'année de référence, ceci est expliquée par l'élévation inhabituelle de la chaleur et la forte climatisation.



GAZ NATUREL

Consommation de Gaz Naturel en m3/nuitée

Consommation du gaz naturel pendant les années 2019, 2022 et 2023



Objectif	Indicateur	Cible	Responsable de mesure	Réalisation	
Réduire la consommation du gaz naturel (m3/client)	Taux de réduction calculé par rapport à l'année de référence 2019	50%	Chef Entretien	2022 49%	2023 62%

Une réduction de 62% en nombre de m3 par client est réalisée par rapport à 2022 avec un objectif de réduction de 12% pour l'année 2024 tandis que le nombre de m3 est augmenté 49% par rapport à 2019 et ceci s'explique par le chauffage des piscines et la rénovation des blocs

ÉCONOMIE d'EAU

La gestion responsable de l'eau est également une priorité, c'est pourquoi Hôtel Diar Lemdina a mené les actions suivantes pour réduire la consommation d'eau :

- L'installation des économiseurs d'eau au niveau des chambres et des locaux communs.
- Des programmes de sensibilisation pour encourager les clients et le personnel à adopter des comportements respectueux de l'eau.
- Une inspection des tuyauteries et des installations de l'eau est réalisée régulièrement et maintien régulier en bon état.
- Un système de goutte à goutte est installé pour l'arrosage automatique.
- Opter pour la plantation des plantes xérophytes qui sont bien adaptées aux conditions de sécheresse, nécessitant moins d'eau pour prospérer

Ces initiatives contribuent à la préservation des ressources hydriques locales, renforçant ainsi l'engagement de l'hôtel envers la durabilité environnementale.

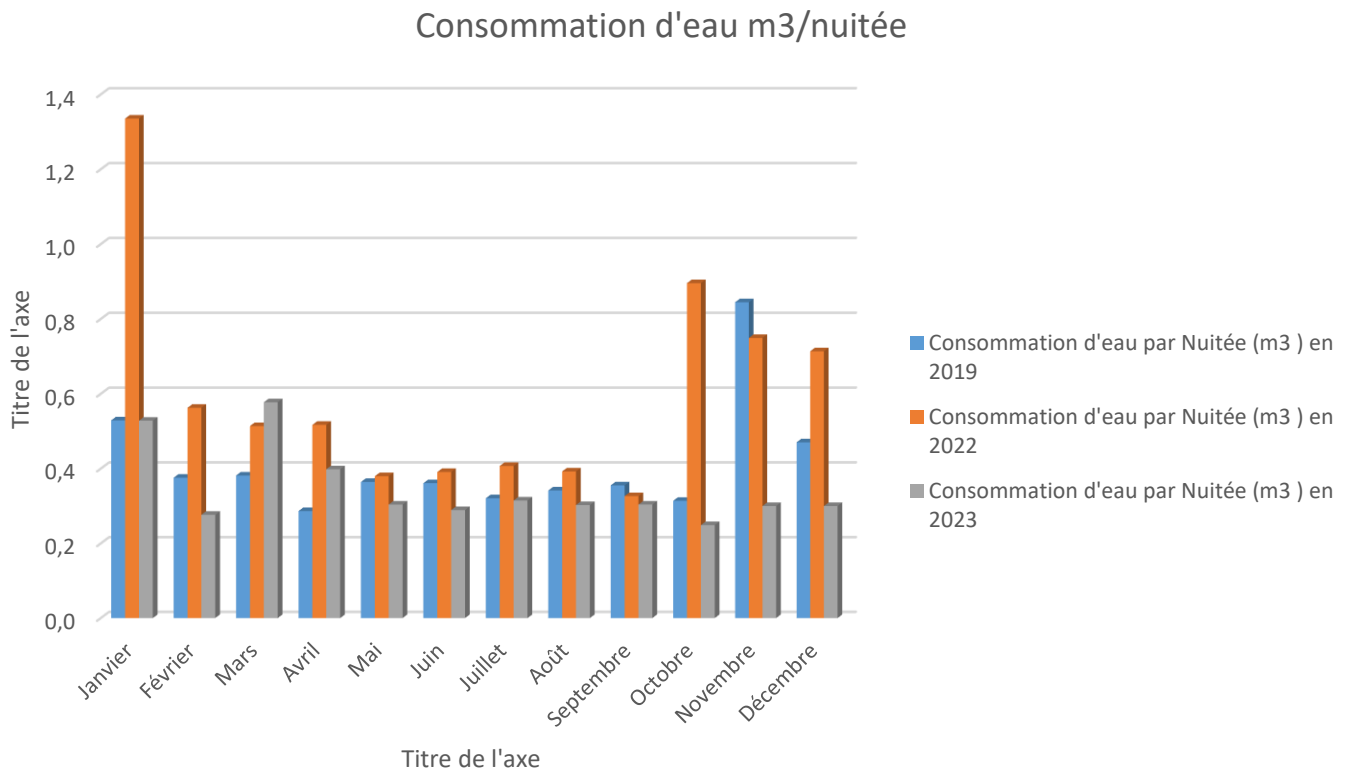


Avant installation des économiseurs



Après installation des économiseurs

Consommation d'eau en m³/nuitée



Objectif	Indicateur	Cible	Responsable de mesure	Réalisation	
Réduire la consommation d'eau (m ³ /client)	Taux de réduction calculé par rapport à l'année de référence 2019	50%	Chef entretien	2022 34%	2023 60%

Grace aux actions mises en place, nous avons pu réduire la consommation d'eau en m³ par client de 60% en 2023 par rapport à 2022 avec un objectif de réduction de 5% pour l'année 2024

Des flyers sont affichées au niveau des salles de bain des chambres des clients afin de leur inciter à l'économie d'eau et à la réduction lavage inutile des serviettes et linge de bain.



Chers Clients : Aidez-nous à protéger l'environnement en adoptant quelques gestes simples pendant votre séjour.

Dear Customers : Help us to protect the environment by adopting a few simple steps during your stay.

حرفائنا الأعزاء : ساعدنا في حماية البيئة من خلال اتخاذ بعض الخطوات البسيطة أثناء إقامتك.

Liebe Kunden : Helfen Sie uns, die Umwelt zu schützen, indem Sie ein paar einfache Maßnahmen während Ihres Aufenthaltes ergreifen.



Prière Ne pas changer le linge de toilette inutilement : Une serviette accrochée nous informe que vous souhaitez la réutiliser et celle posée sur le sol vous souhaitez son changement.

Do not change towels unnecessarily: A hanging towel lets us know that you want to reuse it A towel placed on the floor informs us that you want it changed.

تعلّمنا المنشفة المعلقة أو المطوية أنك تريد إعادة استخدامها والمنشفة الموضوعة على الأرض تريد تغييرها.

Handtücher nicht unnötig wechseln: Ein hängendes Handtuch zeigt uns, dass Sie es wiederverwenden möchten. Ein auf den Boden gelegtes Handtuch teilt uns mit, dass Sie es gewechselt haben möchten



Prière d'économiser l'eau : Ne pas laisser l'eau couler en continu lorsque vous vous rasez, vous brossez les dents et vous douchez.

Please save water: Do not let the water run continuously when you shave, brush your teeth and shower.

الرجاء المحافظة على الماء : لا تدع المياه تتدفق باستمرار عند الحلاقة، تنظيف الأسنان و الاستحمام.

Bitte Wasser sparen: Beim Rasieren, Zähneputzen und Duschen das Wasser nicht ständig laufen lassen.



La planète vous remercie pour votre geste écologique.

The planet thanks you for your ecological gesture.

الأرض تشكرك لتصرفك البيئي.

Der planet dankt ihnen für ihre ökologische geste.





GESTION DES DÉCHETS

L'Hôtel Diar Lemdina témoigne d'un engagement ferme envers la gestion responsable et le tri efficace des déchets. Intégré dans sa politique de durabilité, cet engagement reflète la conscience de l'hôtel quant à son impact environnemental et son désir de contribuer activement à la préservation de l'écosystème local.

1. Tri des déchets:

- Nous avons identifié les différents types de déchets et leurs sources (Catégorisation : déchets dangereux, déchets non dangereux, déchets inertes et sous catégorisation : plastique, métal, carton et papier, verre, organiques et dangereux) et aménagé les endroits de stockage des déchets par catégorie.
- Des poubelles étiquetées de différentes couleurs sont mises en place pour trier les déchets au niveau des départements et des conteneurs dans la zone de collecte des déchets.
- Des collecteurs évacuateurs agréés par le ministère de l'environnement sont sélectionnés pour assurer l'enlèvement des déchets et les destinent pour valorisation et recyclage.



Afin de bien gérer nos déchets , une plateforme digitale a été créé 'base Kiwi'

La base Kiwi représente le socle essentiel pour la gestion efficiente des déchets, qu'ils soient dangereux ou non. C'est au sein de cette plateforme que les responsables des services dédiés effectuent l'insertion des données cruciales liées à la gestion des déchets. Cette base de données offre une interface consultable et modifiable, permettant ainsi aux acteurs clés d'accéder rapidement aux informations nécessaires pour prendre des décisions éclairées. Grâce à la centralisation des données dans la base Kiwi, les responsables peuvent surveiller et ajuster les protocoles de gestion des déchets, assurant ainsi une approche proactive et efficace en matière de préservation de l'environnement et de conformité réglementaire.

Base déchets

DÉCHETS FOURNISSEURS



medina
Méditerranéenne
Municipale d'Alger

439 enregistrements

6 Filiales

30 Types de déchets

30 Départements









































Base gestion des déchets
Portail Kiwi

Liste déchets

Afficher 10 lignes

Rechercher...

+ AJOUTER  LISTER  EXPORTER

#	Réf	Date	Déchet	Origine	Qte	Decret	Collecte	Destination	Détails	Actions
77	#DCH404	2023-11-28	Déchets Plastiques (non Dangereux)	-Receiving	40 Kg		vente 12000	vente	 	 
76	#DCH403	2023-11-27	Emballages Cartonnés	-Receiving	60 Kg		vente 4000	vente	 	 
75	#DCH402	2023-11-28	Déchets De Verre Non Consignés	-Receiving	230 Kg		vente 5750	recyclable	 	 
74	#DCH326	2023-11-21	Factures à Huile Usagés	-Receiving	25 L		vente 32.500	recyclable	 	 
73	#DCH325	2023-11-14	Déchets De Verre Non Consignés	-Receiving	250 Kg		vente 6.250	recyclable	 	 
72	#DCH324	2023-11-08	Déchets De Pains	-Receiving	15 Kg		personnel	recyclable	 	 
71	#DCH323	2023-11-04	Factures à Huile Usagés	-Receiving	110 L		vente 143000	recyclable	 	 
70	#DCH322	2023-11-01	Déchets De Verre Non Consignés	-Receiving	250 Kg		vente 6.250	recyclable	 	 
69	#DCH321	2023-10-25	Déchets De Pains	-Receiving	20 Kg		personnel	recyclable	 	 
68	#DCH320	2023-11-24	Déchets électriques (lampes, Tubes Néons...)	-Magasin technique	30 Pièce		dépôt déchets dangereux	en attente de liquidation	 	 

24

Premier « 1

2

3

4

5

...

8

»

Dernier

2. Réduction des déchets:

Dans le but de réduire les déchets à la source, les actions suivantes sont entreprises :

- ✓ Stockage virtuel progressif des documents et échange électronique(base kiwi)
- ✓ Digitalisation de l'enquête de la satisfaction des clients
- ✓ Favorisation de l'achat en vrac pour réduire les emballages : semoule, farine, sucre, confiture, yaourt.

3. Réduction des Plastiques à Usage Unique :

Le secteur de l'hôtellerie est un pilier de l'économie méditerranéenne, mais également un important consommateur de plastiques à usage unique. C'est pourquoi, Diar Lemdina a décidé de réduire les plastiques à usage unique et a entrepris les actions suivantes :

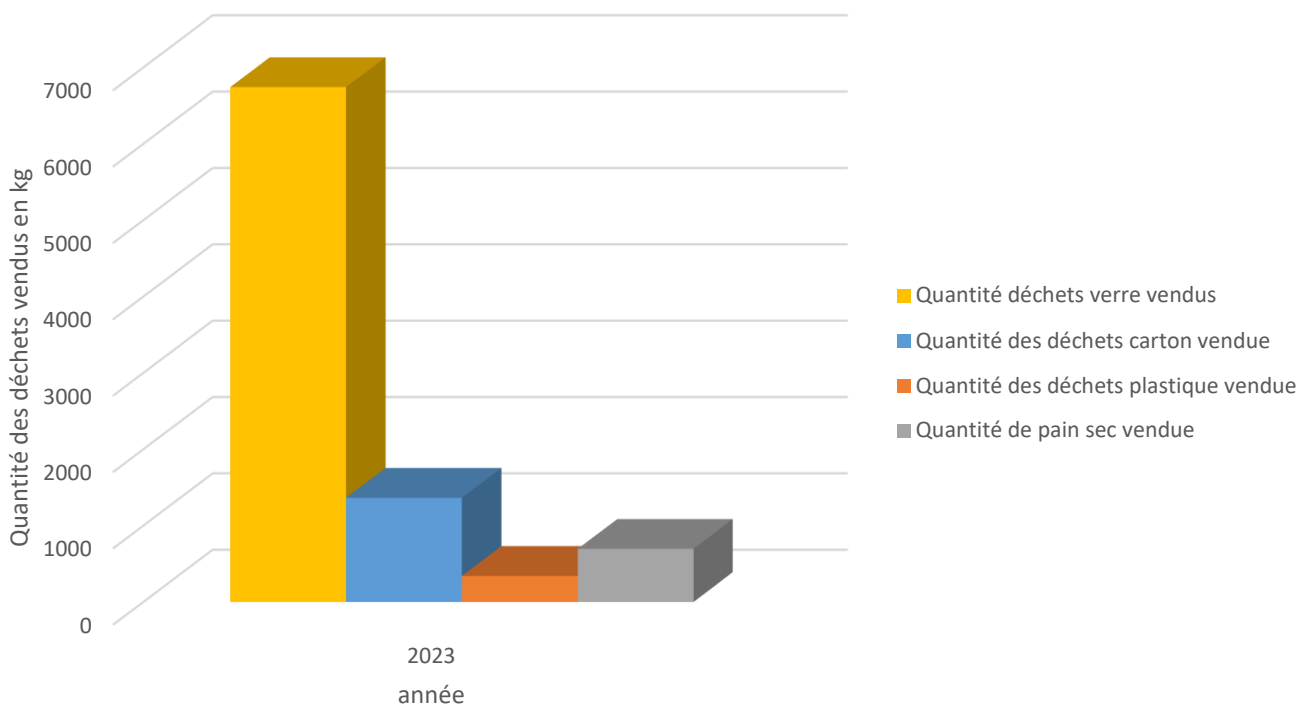
- ✓ Elimination des gobelets et cuillères en plastique et mise à disposition de mugs en polycarbonate et des cuillères en bois.
- ✓ Mise en place de pailles en carton biodégradable et élimination des pailles et mélangeurs en plastique.
- ✓ Yaourt en vrac et élimination des pots de yaourt au buffet.
- ✓ Sucre en vrac servi dans des sucrières.
- ✓ Elimination des petites bouteilles de produits d'accueil et installation des distributeurs de grand format.
- ✓ Les bouteilles d'eau en plastique sont substituées par des bouteilles en verre à partir **du 01 octobre 2023**.

-Vente des déchets par type-

Dans notre démarche proactive en faveur du recyclage et de la durabilité, notre hôtel a décidé d'adopter une approche innovante en vendant les déchets recyclables tels que le carton, le plastique et le verre.

Nous croyons fermement que le recyclage est essentiel pour réduire notre empreinte écologique et contribuer à la préservation de l'environnement. En vendant ces matériaux recyclables, nous participons activement à la chaîne circulaire, favorisant la transformation de ces déchets en ressources précieuses.

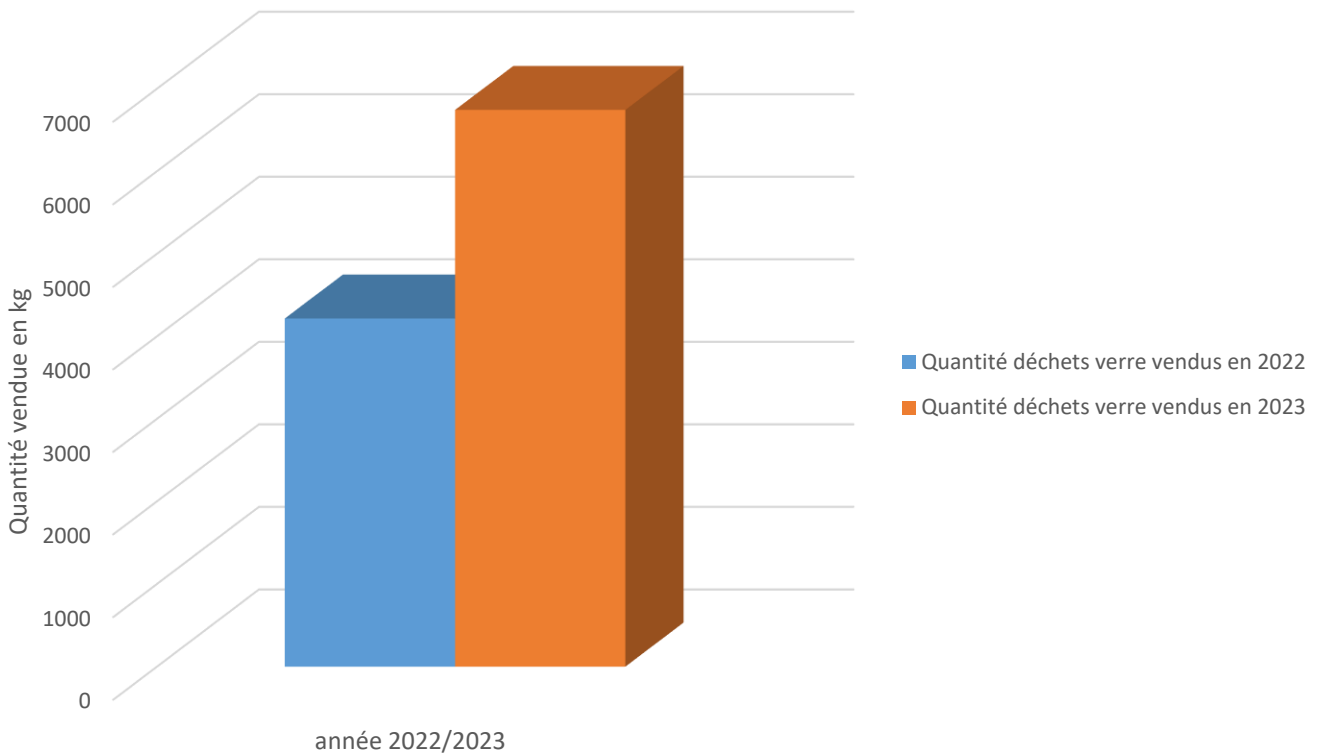
Quantité des déchets générées par type



La production notable de déchets en verre par rapport à d'autres types de déchets à Hôtel Diar Lemdina témoigne de sa politique d'achat responsable et de son engagement à réduire l'utilisation du plastique.

En favorisant les fournisseurs qui optent pour des emballages durables et restreignent l'utilisation du plastique, l'établissement pourrait ainsi justifier la faible quantité de déchets plastiques générés.

Suivi quantité déchets verre générée



L'année 2023 a marqué une augmentation de la quantité de déchets en verre générés au sein de l'Hôtel par rapport à l'année précédente, en 2022.

Cette augmentation confirme la démarche de l'hôtel et sa politique d'achat responsable et de son engagement à réduire l'utilisation du plastique

L'objectif pour l'année 2024 est de réduire le plastique de 70% par rapport à l'année 2023

-Déchets carton

Déchets cartons	63kg	03/01/2023	220	medina/la paix	Eco - collect	5000	vente
dechets cartons	70kg	16/01/2023	299	medina / la paix	carthage carton set plus	10500	vente
dechets cartons	60kg	01/02/2023	237	medina/la paix	Eco - collect	4200	vente
dechets cartons	160kg	17/02/2023	246	medina / la paix	arthage et plus collect recyc	20800	Vente
dechets cartons	100	16/03/2023	79	medina la paix	hsseen ghouila	8000	vente
dechets cartons	70kg	15/04/2023	6552	medina la paix	Abdallah trabelssi	5600	vente
dechets cartons	60 kg	25/04/2023	6565	medina la paix	Eco - collect	4000	vente
déchets cartons	60 kg	29/04/2023	6574	medina la paix	Abdallah trabelssi	4800	vente
dechets cartons	60	02/05/2023	6577	medina la pais	Hamdi Grira	4000	vente
dechets cartons	91	05/05/2023	6579	medina la paix	Abdallah trabelssi	7300	vente
dechets cartons	50kg	06/05/2023	6582	medina la paix	Hamdib Grira	4000	vente
Dechets cartons	70	10/05/2023	6585	medina la paix	Mr abdallah trabelssi	5600	vente
dechets cartons	90kg	13/05/2023	6596	medina la paix	abdallah trabelssi	7000	vente
dechets cartons	105kg	22/05/2023	6601	medina la paix	hamdi grira	3000	vente
déchets cartons	55kg	26/05/2023	6605	medina la paix	Hamdi Grira	4400	vente
déchets cartons	60kg	28/11/2023	7310	medina / la paix	Abdallah trabelssi	4000	vente
déchets cartons	140kg	31/05/2023	6616	medina la paix	Abdallah trabelssi	11dt	vente

-Déchets plastique

dechets plasstiques	15kg	01/02/2023	237	medina/la paix	Eco collect	4500	Vente
dechets plasstiques	20kg	17/02/2023	246	medina / la paix	arthage et plus collect recyc	8000	Vente
dechets plasstiques	25	16/03/2023	79	medina la paix	hsseen ghouila	8000	vente
dechets plasstiques	20kg	15/08/2023	6552	medina la paix	Abdallah trabelssi	9000	vente
dechets plasstiques	30 kg	29/04/2023	6574	medina la paix	Abdallah trabelssi	13500	vente
dechets plasstiques	20	02/05/2023	6577	medina la pais	Hamdi Grira	8000	vente
dechets plasstiques	17	05/05/2023	6579	medina la paix	Abdallah trabelssi	6800	vente
Déchets plasstiques	20	10/05/2023	6585	medina la paix	Mr abdallah trabelssi	8000	vente
déchets plasstiques	30kg	22/05/2023	6601	medina la paix	hamdi grira	3000	vente
déchets plasstiques	10kg	26/05/2023	6605	medina la paix	Hamdi Grira	4000	vente
déchets plasstiques	40kg	28/11/2023	7310	medina / la paix	Abdallah trabelssi	12000	vente
déchets plasstiques	44kg	31/05/2023	6616	medina la paix	Abdallah trabelssi	11000	vente

Huile usée

huile usé	185 litres	18/08/2023	82	Medina la paix	Walid mhadhbi	185000	vente
huile usé	67litres	09/05/2023	6583	medina la paix	ste hammami	87000	vente
Huile usé	20 litres	01/06/2023	6618	medina la paix	ste hammami	26000	vente
Huile usé	60 litres	05/07/2023	6503	medina la paix	ste hammami	78000	vente
huile usé	105 litres	02/08/2023	6526	medina la paix	ste hammami	136500	vente
huile usé	50 litres	15/08/2023	6546	medina /la paix	ste hammami	65000	vente
huile usé	20litres	05/09/2023	7278	medina la paix	ste hammami	26000	vente
Huile usé	110litres	04/11/2023	435	medina / la paix	ste hammami	143000	vente
huile usé	25 litres	21/11/2023	450	medina la paix	ste hammamet	32500	vente

Pain sec

pain sec	105 kg	23/11/2023	449	medina /la paix	Abdelaziz mahmoud
pain sec	103	01/12/2023	7312	medina / la paix	Abdelaziz mahmoud
pain sec	70kg	07/12/2023	7315	medina / la paix	Abdelaziz mahmoud
pain sec	78 kg	14/12/2023	7318	medina / la paix	Abdelaziz mahmoud
pain sec	220 kg	21/12/2023	7327	medina/ la paix	Abdelaziz mahmoud
pain sec	119 kg	29/12/2023	7332	medina / la paix	Abdelaziz mahmoud

- Achats responsables-

Le service des achats met en œuvre une procédure d'achat écoresponsable où les critères écologiques sont pris en compte dans la sélection des prestataires externes et dans les critères de choix des produits.

L'hôtel a mis en pratique le principe d'achat de produits écologiques en ayant recours à la sensibilisation du personnel, des fournisseurs et des clients afin de minimiser l'impact sur l'environnement.



Des produits alimentaires et de nettoyage avec emballage écologiques



En pratique Diar Lemdina préfère les grands formats aux portions individuelles permettant à la fois de minimiser les coûts et les quantités de déchets.

L'hôtel commande les produits en fonction de ses besoins pour minimiser les pertes.

Diar Lemdina réduit l'utilisation des emballages pour tous les produits achetés en achetant des produits en grande quantité au lieu de plusieurs petits emballages

- **Restaurant** : Certains denrées alimentaires sont conditionnés en grand format toute en respectant les règles d'hygiène, c'est le cas pour les céréales, le yaourt , confiture
- **Chambres** : pour les produits d'accueil : quelque article comme le gel douche offerts aux clients est conditionné en grand format grâce à l'utilisation de distributeurs rechargeables de savons et de shampoings dans les chambres pour réduire les emballages et rationaliser leur utilisation.
- **Office de stockage des produits de nettoyage (Etage, cuisine)** : Diar Lemdina choisit des produits de nettoyage adaptés et respecte les dosages par la présence d'un distributeur de produits d'entretien avec doseur et recharge.
- L'hôtel a privilégié les boissons servies sous pression de grandes quantités (des fûts de 50 litres pour la bière) ou en bouteilles consignées (fontaine fraîche pour l'eau potable).

Gestion des produits chimiques et des déchets dangereux

- Le stockage des produits chimiques est bien sécurisé dans des locaux respectant leur compatibilité.
- Les fiches de sécurité de chaque produit sont disponibles et mises à disposition des collaborateurs.
- Des équipements de protection individuels sont mis à disposition des collaborateurs.
- Les déchets dangereux sont stockés dans un dépôt bien sécurisé fermé à clé



Local des déchets dangereux



Local de stockage des produits chimiques

Des actions de sensibilisation sur le dosage et la manipulation des produits chimiques sont effectuées en présence de Médecin de travail pour tous les collaborateurs concernés





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'Hôtel Diar Lemdina s'engage résolument dans une stratégie complète de lutte contre le gaspillage alimentaire, plaçant la durabilité au cœur de ses opérations. Conscients de l'impact environnemental et social du gaspillage alimentaire, nous avons mis en place des initiatives pour réduire notre empreinte écologique.

Notre stratégie comprend:

- Des suivis réguliers des quantités des nourritures (retour buffet, les déchets des préparations) pour évaluer les pratiques actuelles
- Une formation continue du personnel sur la gestion des stocks et des menus responsables qui minimisent les invendus.
- Renforcer la sensibilisation des clients et le personnel sur l'importance de la lutte contre le gaspillage
- La gestion des stocks est basée sur la règle FEFO « First Expired First Out » et les dates limites de consommation sont saisies pour prévenir toute préemption des produits.
- Tout en respectant les règles de sécurité des denrées alimentaires, quelques produits subissent des transformations pour éviter qu'ils soient rejetés (Exemple : la transformation du pain sec noble en chapelure).



Les actions environnementales



Plante des arbres

En collaboration avec nos clients, le cadre administratif, les petits anges de la garderie et nos dévoués employés, et à l'occasion de fête de l'arbre nous avons entrepris un projet de plantation d'arbres qui transcende la simple acte écologique. Chaque client a eu l'opportunité unique de contribuer à la croissance de notre jardin en narrant un arbre de leur choix. Cette initiative a créé un lien spécial entre nos clients et la nature environnante de l'hôtel, rendant le processus de plantation plus significatif et personnalisé. Notre cadre administratif et nos employés se sont également impliqués activement, démontrant leur engagement envers la préservation de l'environnement. Cette synergie entre la clientèle, le personnel et la direction reflète notre vision collective d'un avenir durable et enrichissant pour tous ceux qui franchissent les portes de l'Hôtel Diar Lemdina.





Cueillette des olives

Hôtel diar Lemdina organise chaque année une journée mémorable de cueillette des olives, associée à une dégustation d'huile d'olive, en présence d'experts passionnés. Cette initiative a permis à nos clients de vivre une expérience authentique de la culture locale, de participer activement à la récolte des olives dans nos oliveraies pittoresques. Nos employés se sont également joints à cette journée, renforçant ainsi le lien entre la communauté hôtelière et nos précieux clients. Guidés par des experts qualifiés, nos hôtes ont appris les subtilités de la cueillette des olives et ont ensuite eu l'opportunité de déguster notre huile d'olive exceptionnelle. Cette expérience immersive a été enrichie par l'utilisation de nos produits locaux, tels que la harissa piquante et la tabouna traditionnelle, ajoutant une touche culinaire régionale à cette journée mémorable. C'était bien plus qu'une simple activité, c'était une célébration de la richesse de notre patrimoine, de notre hospitalité et de la connexion authentique que nous souhaitons offrir à nos clients.



Au sein de l'Hôtel Diar Lemdina, les ressources humaines revêtent une importance cruciale, jouant un rôle essentiel dans l'intégration harmonieuse des jeunes talents de la zone dans la vie professionnelle.

Les RH s'engagent activement dans le recrutement local, favorisant ainsi une connexion authentique avec la communauté environnante.

Intégration des nouvelles recrues

La direction des ressources humaines de l'hôtel organise et assure l'intégration de chaque nouvelle recrue et chaque stagiaire suivant un programme bien déterminé.

Une journée d'intégration entière se tient pour les nouvelles recrues où le directeur de l'hôtel et tous les chefs de département se présentent et présentent leurs départements.

Au cours de cette journée la nouvelle recrue fait connaissance avec **le concept, la culture et les valeurs de l'hôtel, ses différentes politiques, ses normes et standards, ses engagements envers ses collaborateurs tels que le respect de l'âge de travail, l'Intégration, la Mise à disposition de documents, les formations continues et l'amélioration des compétences, le management participatif, le dialogue avec l'administration, les Repas proposés au restaurant l'Equipe, les activités et loisirs, le droit d'association, les Congés, le Paiement des salaires et primes les modalités à suivre en cas de Conflit, revendication, litige, discrimination, harcèlement ainsi que la présentation des procédures disciplinaires.**

et les engagements des collaborateurs (Respect de leurs fiches de poste, la Confidentialité, le respect des horaires de travail, Uniforme et propreté, Vestiaires et Casier, Restaurant l'Equipe, Notes de service et instructions, Relation Client, Sécurité et sûreté au Travail, Préservation des biens et équipements de l'hôtel Retard, Absence, Objets Trouvés / Offerts / apportés / emportés), le fonctionnement général des départements et leurs interactions et finit la journée par faire le tour de tout l'hôtel.

Tous ces engagements sont explicités dans le livret d'accueil que reçoit chaque nouvelle recrue.



medina
HOTELS & RESORTS

SE REUNIR EST UN DEBUT
RESTER ENSEMBLE EST UN PROGRES,
TRAVAILLER ENSEMBLE EST LA
REUSSITE

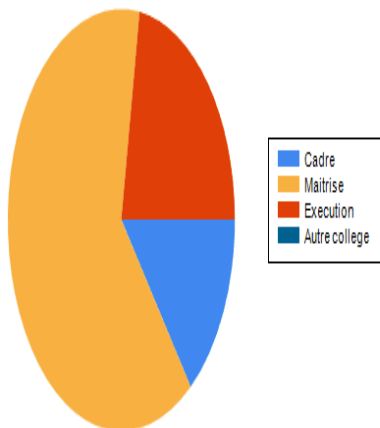
Rue de la Médina
8050 Yasmine Hammamet - Tunisie

(+216) 72 241 000
www.medina.com.tn



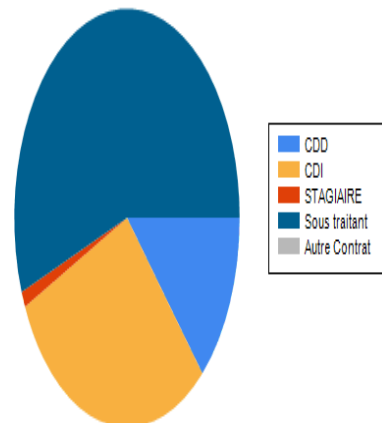
Répartition des ressources humaines par: Type de contrat :

Répartition Effectif par Collège



Cadre	Maitrise	Execution	Autre college
24	104	37	0
14,46%	62,65%	22,29%	0%

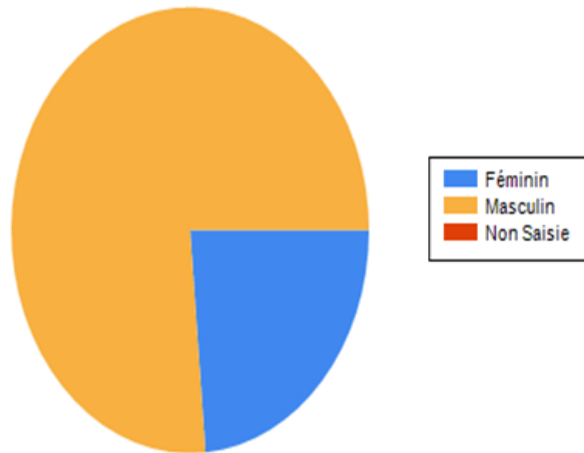
Répartition Effectif par Type Contrat



CDD	CDI	STAGIAIRE	Sous traitant	Autre Contrat
22	49	2	92	0
13,25%	29,52%	1,2%	55,42%	0%

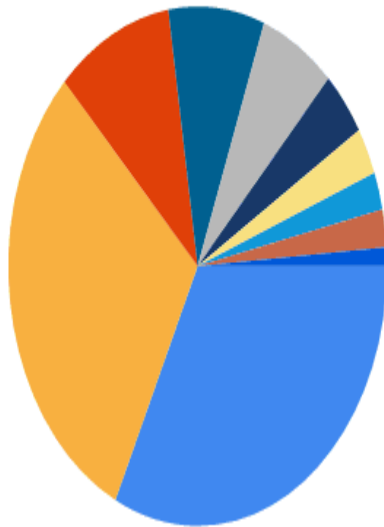
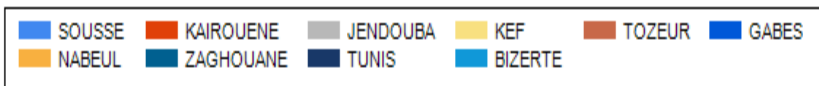
Par Genre:

Répartition Effectif par Genre



Féminin		Masculin		Non Saisie	
39	23,49%	126	75,9%	0	0%

Par zone :

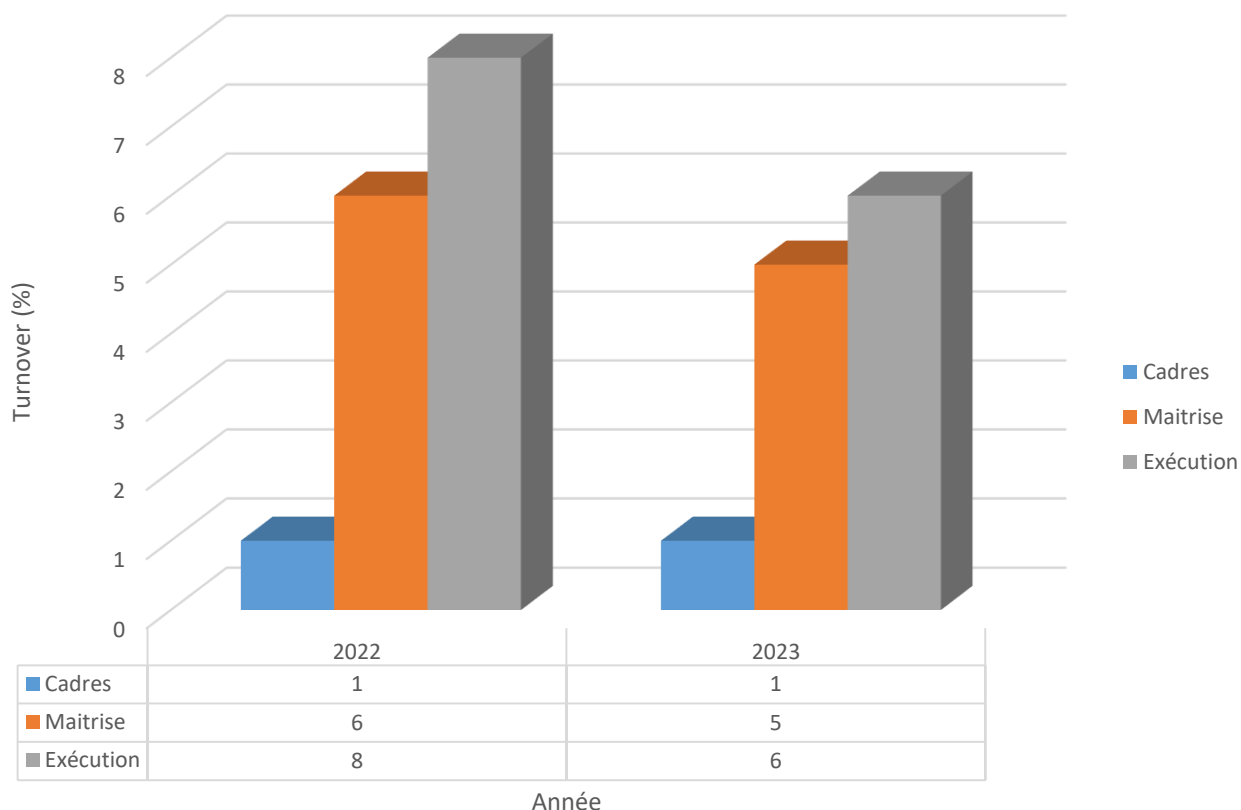


Gouvernorat Naissance	Nombre	Taux
SOUSSE	55	28,5%
NABEUL	52	26,94%
KAIROUENE	17	8,81%
ZAGHOUANE	14	7,25%
JENDOUBA	11	5,7%
TUNIS	7	3,63%
KEF	5	2,59%
BIZERTE	4	2,07%
TOZEUR	4	2,07%
GABES	2	1,04%

Cependant, leur impact va au-delà du simple recrutement, s'étendant à la promotion d'une culture d'apprentissage continu.

Grâce à des programmes de formation réguliers et selon un plan de formation adapté, les ressources humaines veillent au développement constant des compétences, aussi bien "soft skills" que "hard skills", offrant ainsi aux employés, en particulier aux jeunes, les outils nécessaires pour exceller dans leur rôle.

Taux de rotation des employés



La significative réduction du taux de turnover des employés à l'Hôtel Diar Lemdina en 2023, comparé à l'année précédente, montre l'engagement de nos employés. En adoptant des pratiques axées sur la durabilité et la responsabilité sociale, l'établissement a renforcé le bien-être des employés par le biais de formations continues, de développement professionnel accru, et d'avantages supplémentaires pour le personnel. Une communication transparente, des mécanismes de gestion des performances efficaces, et la création d'un climat organisationnel positif ont renforcé le sentiment d'appartenance des employés. L'engagement envers le label TravelLife a également motivé des ajustements internes conformes aux normes de durabilité, rendant l'environnement de travail plus attractif. Cette approche holistique a consolidé la réputation de l'Hôtel Diar Lemdina en tant qu'entreprise socialement responsable et a joué un rôle essentiel dans la rétention des talents.

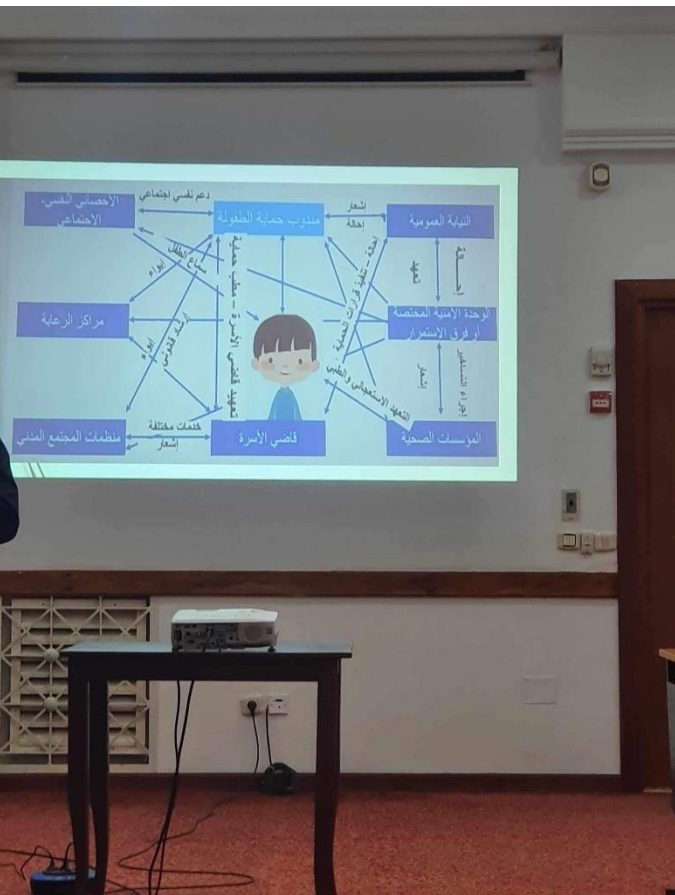


Formation continue et montée en compétences

Dans le cadre des valeurs éthiques, des sessions de formation sont organisées pour sensibiliser nos employés aux droits de l'homme, à la protection de l'enfant, soulignant l'importance du respect des principes éthiques dans l'industrie hôtelière.



Formation des employés en droits de l'homme



Des formations dédiées sensibilisent le personnel à l'importance de pratiques responsables et durables dans l'hospitalité, contribuant ainsi à l'essor d'une industrie respectueuse de l'environnement.



Formation des employés en tourisme durable (label TRAVEL Life)

L'Hôtel Diar Lemdina renforce son engagement envers l'excellence culinaire en organisant des formations spécialisées en hard skills pour ses cuisiniers et ses barman.

Ces initiatives visent à perfectionner les compétences techniques de l'équipe de restauration, offrant ainsi une expérience gastronomique exceptionnelle aux clients.

En investissant dans ce type de formation, l'hôtel démontre son engagement envers l'amélioration continue et l'élévation des normes culinaires tout en offrant aux cuisiniers une opportunité d'acquérir des compétences spécialisées qui enrichiront leur parcours professionnel au sein de l'industrie de l'hôtellerie.



Formation des cuisiniers en préparation de la pizza napolitaine

Formation de la Green Team

La mise en œuvre du label Travelife au sein de notre établissement a été accompagnée d'une initiative clé : la formation de notre équipe Green Team.

Cette équipe dédiée à la durabilité a été spécialement constituée pour jouer un rôle central dans la réussite de notre engagement envers des pratiques éco-responsables. La formation de la Green Team a été minutieusement conçue pour permettre à ses membres de développer une expertise approfondie sur les critères et les exigences du label Travelife.

En investissant dans le développement de notre équipe Travelife, nous nous engageons résolument à offrir une expérience de voyage respectueuse de l'environnement et socialement responsable à nos clients tout en contribuant à la préservation des ressources naturelles et à la réduction de notre impact écologique global.



The Green Team

Participation des collaborateurs aux forums RSE

Les collaborateurs de Diar Lemdina sont fortement engagés envers le développement durable et la responsabilité sociale des entreprises (RSE). Leur participation active aux forums sur les thématiques environnementales et RSE démontre leur volonté d'enrichir leurs connaissances et d'approfondir leurs compétences. Ces forums servent de plateforme pour partager des idées novatrices, discuter des meilleures pratiques et explorer les dernières tendances en matière de durabilité. Cette implication renforce la compréhension des enjeux environnementaux par les collaborateurs, contribuant ainsi à renforcer la vision globale de l'entreprise en matière de RSE et de gestion durable des ressources. Cela témoigne de leur engagement proactif en faveur d'un avenir plus durable et éthique.



Dialogue social

Le portail Kiwi – l'espace collaboratif entre les employés

Le portail Kiwi, développée par le service informatique, constitue un environnement numérique novateur réunissant divers outils .

Au cœur de cette plateforme se trouve un espace collaboratif dynamique, favorisant l'interaction et la communication au sein de l'organisation. En intégrant des fonctionnalités telles que le support en ligne, les discussions en chat privé, des forums de discussion spécialisés et même un réseau social dédié à l'actualité interne, Kiwi offre une expérience immersive qui transcende les frontières traditionnelles de la communication professionnelle. Cette plateforme innovante stimule l'échange d'idées, la résolution de problèmes et renforce la cohésion au sein de l'équipe, créant ainsi un écosystème numérique où la collaboration devient plus fluide et efficace.

The screenshot displays the Kiwi portal dashboard with a blue header containing the 'medina' logo, a hamburger menu, and user information for Houcem Chebli. The main content area is divided into several columns:

- Menu principal:** A vertical list of navigation items including Accueil, Espace collaboratif (marked 'New'), Actualité La Paix (marked 'New'), Bureau d'ordre, TCO, Achats, Demande de contrat, Coursiers, and Déchèts.
- Tableau de bord:** The central dashboard area with four main sections:
 - Actualité de la société:** Features a 'Fourm' section with 3 unread discussions, 'Nouveaux recrues' with profiles of Radhouen Anas and Fethi Fadhl, and 'Récolte olive Diar Lemdina 22-11-2023' with a photo of an olive grove.
 - Nouveaux modules:** A 'Fil d'actualité' section featuring a 'medina NEWS' graphic and a 'Forums de discussions' section with a 'Forum' graphic.
 - Documents/liens utiles:** An 'Annuaire Téléphonique' with a red rotary phone icon, 'Avantages du groupe' listing various conventions (e.g., sport, medical, admission), and 'Documents utiles' listing recent documents like 'RNE Sté La Paix plus récent'.
 - Galerie La Paix:** A vertical gallery of photos and dates, including 'Récolte olive Diar Lemdina 20-11-2023', 'Départ Thouraya Kouki 13-11-2023', 'Départ Ala Khefifi 09-11-2023', 'Octobre Rose 2023 19-10-2023', 'MIFF 2023 17-03-2023', 'Team building 17-02-2023', 'El Carnaval 2023 17-03-2023', 'Fête personnel CL Tunis 16-03-2023', 'Fête personnel CL Hammamet 13-03-2023', 'Fête personnel Solaria 10-03-2023', 'Fête personnel Diar Lemdina 09-03-2023', and 'Fête personnel Bélisaire 08-03-2023'. Each item has a 'VOIR' button.

- Menu principal
- Accueil
- Espace collaboratif New
- Actualité La Paix New
- Bureau d'ordre
- TCO
- Achats
- Demande de contrat
- Coursiers
- Déchets

Espace collaboratif

Utilisateur bronze

Facteurs de notation

	Commentaires	0
	Mentions j'aimes	0
	Forums créés	0
	Messages dans les forums	0
	Fichiers cloud	0

Total points 0

(*) Vous changerais de statut quand vous utiliserez plus la plateforme collaborative

- Utilisateur gold
- Utilisateur silver
- Utilisateur bronze

Mon space cloud ▼



Cloud La Paix

medina
TRAVAIL & RESSOURCES

Accéder

Plateforme de chat ▼



CHAT PLATFORM

Groupe La Paix

medina
TRAVAIL & RESSOURCES

Accéder

Forums de discussions ▼



Forum

medina
TRAVAIL & RESSOURCES

Accéder

Fil d'actualité du groupe ▼



medina NEWS

NEWS

Accéder

Une boîte à suggestions est mise à disposition des collaborateurs aux niveau des vestiaires des employés avec collecte des retours et suivi par la direction des ressources humaines.



- Un présentoir d'affiches est installé dans le pointage pour partager les informations importantes avec les collaborateurs et passer les messages de sensibilisation.
- Une enquête de satisfaction collaborateurs est faite suivie d'un plan d'actions

Questions	Echelle				Analyse des données	Pistes d'améliorations
	Insatisfait	peu satisfait	Satisfait	Très satisfait		
Question1 De votre travail ?	6%	13%	23%	52%	<p>Globalement, les employés de l'hôtel Diar Lemdina semblent être satisfaits de leur travail. La majorité d'entre eux déclarent être satisfaits ou très satisfaits de leur travail.</p> <p>Cependant, il existe quelques axes dans lesquels des améliorations pourraient être apportées.</p> <p>Points forts</p> <ul style="list-style-type: none"> L'ambiance de travail avec les collègues est bonne (62 %). Les employés sont fiers de travailler dans cet hôtel (77 %). <p>Points faibles</p> <ul style="list-style-type: none"> Certains employés sont fatigués en sortant du travail (35 %). Certains employés ne se sentent pas soutenus par leur chef (29 %). Certains employés ont l'impression que d'autres collègues ont de meilleurs traitements (65 %). 	<p>Les actions correctives suivantes pourraient être prises pour améliorer la satisfaction de nos employés :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réduire le stress au travail : Cela pourrait être fait en améliorant la communication entre les employés et la direction, en offrant des formations aux employés sur la gestion du stress, ou en mettant en place des mesures de soutien aux employés. Améliorer la communication et le soutien des chefs envers leurs employés : Cela pourrait être fait en organisant des réunions régulières entre les chefs et leurs employés, en offrant une formation aux chefs sur la communication et le leadership, ou en créant un système de reconnaissance des employés. Veiller à ce que tous les employés soient traités équitablement : Cela pourrait être fait en mettant en place des politiques et des procédures claires en matière d'embauche, de rémunération et de promotion, ou en réalisant du benchmarking des salaires auprès de nos concurrents. Créer un comité de direction chargé de la satisfaction des employés. Ce comité serait chargé de superviser les efforts de l'hôtel pour améliorer la satisfaction des employés. Mener une enquête annuelle sur la satisfaction des employés. Cette enquête permettrait de suivre les progrès de l'hôtel et d'identifier les domaines dans lesquels des améliorations pourraient encore être apportées. Offrir des formations aux employés sur la gestion du stress et le leadership. Ces formations aideraient les employés à mieux gérer leur stress et à être plus efficaces dans leur travail. Créer un système de reconnaissance des employés. Ce système permettrait de reconnaître les efforts des employés.
Question2 Des horaires de début de travail, de fin de travail et de la durée des pauses ?	23%	9%	37%	31%		
Question3 De votre salaire par rapport à un poste similaire dans un hôtel similaire ?	30%	9%	38%	24%		
Question4 Des avantages (nettoyage gratuit des uniformes, repas gratuits, indemnités maladie, indemnités maternité/paternité...) par rapport à un poste similaire dans un hôtel similaire ?	20%	20%	23%	37%		
Question5 De l'équipement fourni pour votre travail ?	22%	7%	31%	40%		
Question6 De l'ambiance de travail avec vos collègues (confiance, entraide, bon contact) ?	13%	8%	17%	62%		
Question7 De l'ambiance de travail avec votre chef (communication, transparence, confiance) ?	7%	3%	23%	66%		
Question8 Êtes-vous très fatigué en sortant du travail ?	8%	38%	19%	35%		
Question9 Est-ce que votre chef vous félicite quand vous avez fait du bon travail ?	40%	10%	18%	32%		
Question10 Est-ce que votre chef soutient vos idées ?	18%	34%	19%	29%		
Question11 Avez-vous l'impression que d'autres collègues ont de meilleurs traitements que vous (embauche, salaire, formation etc.) à cause de leur âge, genre, religion etc. ?	65%	8%	7%	20%		
Question12 Les semaines avec beaucoup de stress arrivent :	41%	16%	24%	18%		
Question13 Par rapport à votre premier jour de travail, votre motivation envers votre travail est :			25%	53%	22%	
Question14 S'il y a un problème avec un client, collègue ou un chef, est-ce que vous pouvez en parler à quelqu'un ?		52%	20%	28%		
Question15 Avez-vous l'impression qu'en améliorant votre travail, vous pourrez avoir plus de responsabilités?		14%	20%	66%		
Question16 Avez-vous l'impression de savoir comment vous pouvez améliorer votre travail?		13%	24%	63%		
Question17 Êtes-vous fier de travailler dans cet hôtel ?		7%	15%	77%		

- L'aide est toujours proposée aux collaborateurs en difficulté.
- Certains de la cuisine bénéficie de la vente du pain sec.
- Attestation du meilleur employé appliquant les normes d'hygiène sélectionné par la responsable hygiène.
- Les collaborateurs de Diar Lemdina bénéficient d'une assurance maladie et une convention est établie avec une clinique , des dentistes, des librairies et des opticiens pour faire bénéficier les collaborateurs de réduction avec facilité de paiement

À l'intérieur des murs accueillants de l'Hôtel Diar Lemdina, les actions sociales prennent une dimension particulièrement humaine.

L'établissement valorise une culture d'entreprise axée sur le bien-être de son personnel

Actions sociales dédiées aux proches des employés

Notre hôtel Diar Lemdina s'engage dans une action sociale significative en offrant des bons de scolarité d'une valeur de 50 DT à ses employés, soulignant ainsi son soutien envers l'éducation et le bien-être familial à l'occasion de la rentrée scolaire.



إعلام

حرصاً منا على إنجاح السنة الدراسية 2023/2024 ومساندتك في تحمل أعباء العودة المدرسية قرر مجمع السلم تمتيع موظفيه بوصولات شراء خاصة بالأدوات واللوازم الدراسية، هذا بالإضافة إلى إبرامها جملة من الاتفاقيات مع بعض المكتبات تمكّنكم من تخفيضات. لذا فالرجاء منكم الاتصال بإدارة الموارد البشرية للشركة مصحوبين بوصولات تسجيل أبنائكم بمختلف المدارس والمعاهد الإعدادية والثانوية والكليات قصد تسلم وصولات الشراء المذكورة، ويمكنكم التوجه إلى المكتبات التالية التي تم التعاقد معها قصد تمكينكم من التخفيضات المتفق عليها

ونتمنى لأبنائنا سنة دراسية مكلّلة بالنجاح والتوفيق



BON D'ACHAT Back to School
50 Dinars
خمسون ديناراً

شركة السلم تتمنى لأبنائها النجاح والتوفيق في الدراسة

Gachet

medina Hotels & Resorts
CARTAGE LAND
medina

Actions sociales de reconnaissance des efforts et bien être

- Organisation d'une fête de départ à la retraite

La fête de départ à la retraite à l'Hôtel Diar Lemdina symbolise l'importance de reconnaître les efforts déployés et contribue à renforcer le sentiment d'appartenance et de bien-être au sein de l'hôtel.

Cet événement exceptionnel est bien plus qu'une simple fête de départ, il s'agissait d'une manifestation de reconnaissance et de gratitude envers les nombreuses années de dévouement et d'efforts du professionnel qui prenait sa retraite.



- Organisation de la fête du personnel

L'hôtel a organisé une mémorable fête du personnel, imprégnée d'une atmosphère festive et de camaraderie. Durant cet événement, l'Hôtel Diar Lemdina a généreusement distribué des cadeaux aux employés, marquant ainsi son engagement envers le bien-être et la satisfaction de son équipe.



- Teambuilding

L'hôtel Diar Lemdina a organisé un événement de teambuilding exceptionnel, réunissant les employés des différents sites de groupe pour renforcer la cohésion au sein de l'équipe. En collaboration avec le cabinet Think Pro Academy et ses experts, cet événement a été conçu pour stimuler la collaboration, la communication et le travail d'équipe. Les activités de teambuilding ont offert aux participants des opportunités uniques de renforcer leurs liens professionnels et personnels tout en développant des compétences essentielles pour une collaboration harmonieuse. Cette initiative, orchestrée avec soin, démontre l'engagement de l'Hôtel Diar Lemdina à cultiver un environnement de travail positif, favorisant une équipe unie et dynamique qui contribue à l'excellence opérationnelle et à la satisfaction des clients.



- Couffin du Ramadan

L'hôtel a mis en œuvre une distribution de couffins du Ramadan à l'intention de ses employés. Ces couffins soigneusement conçus renferment une sélection généreuse de produits alimentaires essentiels, soigneusement choisis pour accompagner et enrichir les festivités du mois sacré. Cette action démontre la préoccupation sincère de l'Hôtel Diar Lemdina pour le bien-être de son équipe, reconnaissant ainsi l'importance de la solidarité et du soutien mutuel pendant cette période significative.

À travers cette noble initiative, l'hôtel témoigne de sa volonté constante de créer un environnement familial où chaque employé se sent non seulement valorisé en tant que professionnel, mais également soutenu sur le plan personnel, faisant ainsi de la période du Ramadan une expérience plus chaleureuse et épanouissante pour tous.

Désignation	Qté / sac
Jadida 500gr	1
Huile vegetale 1L	1
Thon HV 400gr	1
Fromage président (08portions)	1
Soda 1L	1
Jus tropicana 1L	1
Mini muffins mosaïque	1
Halwa Chamia shehrazed 400gr aux fruits secs	1



▪ Journée octobre rose

L'Hôtel Diar Lemdina, dans son engagement envers le bien-être de ses employées, démontre une attention particulière envers la santé des femmes en organisant des journées de sensibilisation et de dépistage pendant la campagne "Octobre Rose".

Conscient de l'importance de la prévention et de la sensibilisation au cancer du sein, l'hôtel crée un espace dédié à l'information et au dépistage, mettant en avant la santé et le bien-être de ses employées femmes.

Ces initiatives vont au-delà des préoccupations professionnelles, soulignant l'importance de la solidarité et du soutien dans la lutte contre le cancer du sein. L'Hôtel Diar Lemdina incarne ainsi son rôle en tant qu'entreprise socialement responsable, prenant des mesures concrètes pour assurer la santé et le bien-être global de ses employées, renforçant ainsi le lien de confiance et de soutien au sein de sa communauté professionnelle.



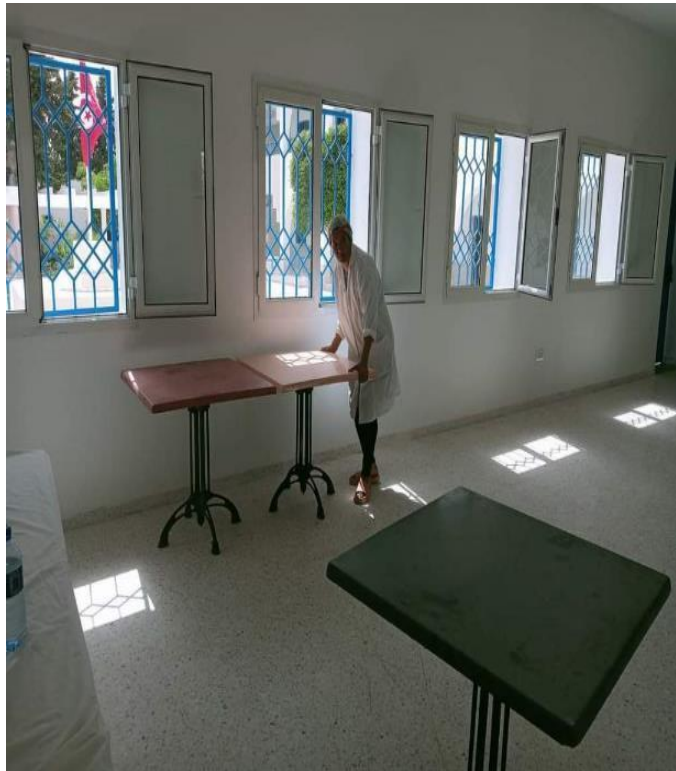
Santé et sécurité

Nous prévenons les risques liés à la santé et à la sécurité des clients et de nos collaborateurs en nous conformant à la réglementation en vigueur, aux exigences de nos certifications 22000 et en tenant les audits de seconde partie Food , Posi, Aqua and Safety Check



Les actions sociétales, communautaires et locales

De plus, les ressources humaines, par le biais d'actions sociales et de dons, témoignent de l'engagement de l'hôtel Diar Lemdina envers la responsabilité sociale, contribuant ainsi au bien-être de la communauté locale et renforçant les liens avec les habitants. Ceci est traduit par plusieurs actions réalisées en particulier dans les établissements de l'éducation :



Aménagement de la salle de révision au collège Hedi Ouali Hammamet



Suivre • إعدادية الهادي والي بالحمامات 29 m

حملة نظافة يقوم بها تلاميذ نادي المسرح تحت اشراف
أستاذة المسرح السيدة زوهاد ضيفلاوي بعد ان تم دهن
المعدات وصيانة الركح من قبل المدينة ياسمين
الحمامات

شكرا لتلاميذ الاعدادية على حس المسؤولية والعمل
التشاركي



A l'occasion du mois de Ramadan, l'Hôtel Diar Lemdina a concrétisé son engagement envers la responsabilité sociale en collaborant avec le Croissant Rouge de Bouficha pour une initiative philanthropique. Ensemble, ils ont organisé une campagne de dons de produits alimentaires destinée à soutenir des initiatives d'aide sociale. Grâce à cette collaboration, l'hôtel a généreusement contribué en fournissant des denrées alimentaires essentielles, répondant ainsi aux besoins de la communauté locale pendant le mois sacré. Cette action reflète l'engagement de l'Hôtel Diar Lemdina envers le bien-être de la société, soulignant sa volonté de créer un impact positif et de renforcer les liens avec la communauté environnante pendant des moments significatifs tels que le Ramadan.



Couffin du Ramadan en collaboration avec le croissant rouge de Bouficha



Soutien des futurs collaborateurs des métiers de l'hôtellerie et du tourisme

La Medina Hotels & Resorts s'engage pleinement au soutien des futurs collaborateurs des métiers de l'hôtellerie et du tourisme, reconnaissant l'importance cruciale d'une main-d'œuvre qualifiée et motivée dans ces secteurs dynamiques. Elle encourage activement la participation de ses futurs collaborateurs à des événements, des salons professionnels et des conférences spécialisées. Cette approche favorise non seulement l'élargissement des connaissances, mais également la création de réseaux professionnels précieux au sein de l'industrie

medina Groupe LA PAIX
128 abonnés
1 mois • 🔔

Notre participation à la 7ème édition du **Tunisia Hospitality Symposium** les 21-22 Novembre à la FSEG Nabeul !

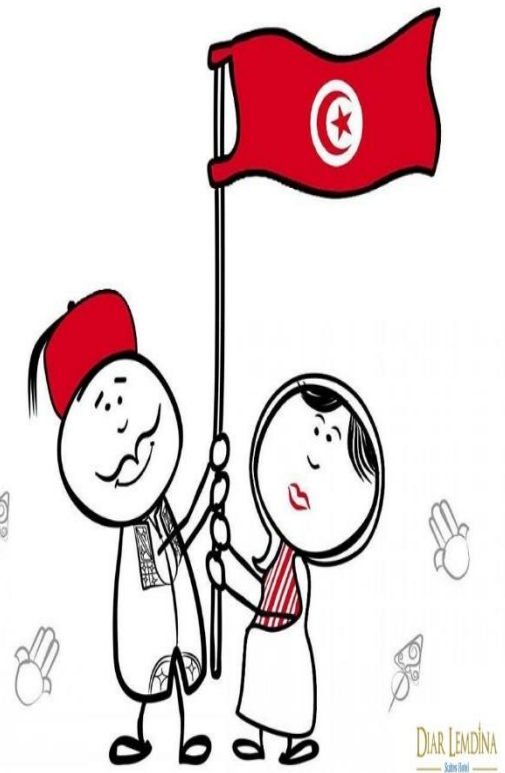
Deux journées ponctuées de rencontres inspirantes et d'échanges captivants avec les futurs collaborateurs du monde de l'hospitalité! 🌐



▪ Journée habit traditionnel

À l'occasion de la journée nationale de l'habit traditionnel qui se déroule le 20 Mars , l'Hôtel Diar Lemdina a été le lieu de convergence de la culture et de l'artisanat. L'exposition a présenté des pièces uniques, et le personnel a fièrement revêtu des habits traditionnels, faisant revivre nos coutumes ancestrales.

Journée nationale de l'Artisanat
et de l'habit traditionnel



▪ Inauguration 'فندق الصنایعیة'

La Medina joue un rôle actif dans la sensibilisation et la valorisation des traditions locales. Elle met en disposition des ateliers en préservant l'identité culturelle de la région.

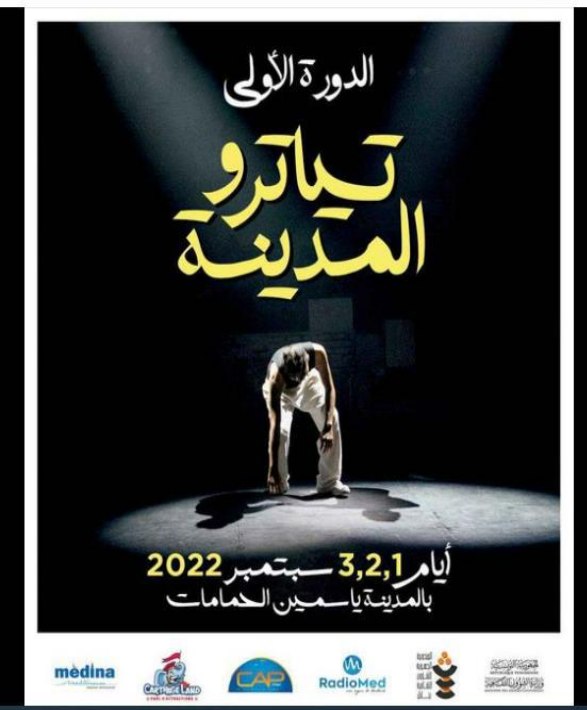


▪ Théâtreou Lemdina

La médina démontre son soutien à la jeunesse locale en offrant des opportunités de développement personnel et en contribuant au mieux être de la communauté.

De plus, grâce au programme culturel basé sur le Théâtre Medina, la Medina renforce sa présence en tant qu'acteur socialement responsable, ce qui peut avoir un impact positif sur sa réputation et sa relation avec la communauté.

L'activité théâtre participe activement à l'aide aux jeunes de la région tout en intégrant l'objectif sociétal de l'entreprise dans sa localité de différentes manières.



▪ FESTIV'ART

La Médina collabore directement avec les artisans de la région en leur offrant un espace de vente au cœur de la station touristique Yasmine Hammamet, afin de promouvoir et vendre leurs produits. Cela permet de soutenir leur activité économique et de préserver les savoir faire traditionnels, tout en encourageant la pérennité de l'artisanat local.

Une foire de l'artisanat en faveur des artisans / 6 semaines / 24 gouvernorat / 200 artisans

Medina Yasmine Hammamet
24 juillet

تحتضن المدينة المتوسطة باسمين الحمامات مهرجان الصناعات التقليدية "Festiv'Art" تحت إشراف وزارة السياحة بتنظيم الديوان الوطني للصناعات التقليدية و ذلك بداية من اليوم الإثنين 24 جويلية إلى غاية 3 سبتمبر 2023 بفضاء المدينة باسمين الحمامات، تشارك في هذه التظاهرة 24 ولاية في كل الاختصاصات و يمثل هذا المعرض فرصة لتنمية وترويج المنتج التقليدي التونسي في السوق السياحية إلى جانب التنشيط المتواصل طيلة أيام التظاهرة من خلال الورشات والعروض الثقافية

#medinayasminehammamet #festivArt

Medina Yasmine Hammamet
12 août

Venez explorez la richesse de l'artisanat tunisien à la foire de l'artisanat à la médina yasmine Hammamet organisée en partenariat avec l'office national de l'artisanat. Découvrez les pépites des artisans de Gabes, Kairouan, Gafsa et Tataouin jusqu'à Dimanche.



مهرجان الصناعات التقليدية
بمشاركة كل الولايات
FESTIV'ART
من 24 جويلية إلى 3 سبتمبر 2023 بالمدينة باسمين الحمامات

الولاية المشاركة	اليوم	الوقت
ولاية المنستير	من 24 جويلية إلى 28 جويلية 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية بن عروس	من 29 جويلية إلى 31 جويلية 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية قابس	من 01 أوت إلى 02 أوت 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية الكويتان	من 03 أوت إلى 04 أوت 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية الكاف	من 05 أوت إلى 06 أوت 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية جندوبة	من 07 أوت إلى 08 أوت 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء
ولاية مكناس	من 09 أوت إلى 10 أوت 2023	من الساعة 10 صباحا إلى الساعة 6 مساء

المعرض مفتوح للجمهور من الساعة 6 صباحا إلى الساعة 1 صباحا

المعرض مفتوح للجمهور من الساعة 6 صباحا إلى الساعة 1 صباحا

Futures actions à entreprendre pour renforcer notre démarche de développement durable :

Thématiques	Objectifs	Actions	Comment	Responsable	échéance
Environnement	Maitriser La consommation d'énergie (17% par rapport à 2023)	Généraliser les Lampes LED	Etablir un inventaire et fiche d'intervention pour tous les lampes à changer en LED	Chef maintenance	Jun 2024
		Installation des détecteurs de mouvements, et ou minuterie	établir un plan pour installation détecteur de mouvement et ou minuterie dans les couloirs		Décemb re 2024
		Regroupement des blocs de résidence selon l'occupation	Collaborer avec le service hébergement afin de répartir les clients dans les blocs selon l'occupation	Chef maintenance et directeur d'hébergement	
		sensibilisation le personnel pour l'économie d'énergie	Affichage et formation des personnels pour l'économie d'énergie	RSDAHE et les chefs départements	
		Installation des compteurs divisionnaires pour les points à contrôler	Achat des compteurs divisionnaires	Chef maintenance	
	Maitrise de la consommation de l'eau (5% par rapport à 2023)	Installation des réducteurs de débits	Généralisation de l'installation des économiseurs d'eau au niveau des chambres et des sanitaires	Chef maintenance	
		Sensibilisation /formation de personnel et clients	Affichage des consignes sur des tableaux d'affichage et au niveau des chambres	RSDAHE	

Thématiques	Objectifs	Actions	Comment	Responsable	échéance
Environnement	Gestion des déchets (Réduction du plastique 70%)	Valorisation des déchets organiques et vertes	mise en place d'une unité de compostage	Chef maintenance + RSDAE	Juin 2024
		Digitalisation des services	Digitalisation des enquêtes satisfactions clients et création d'une base Kiwi pour le partage des informations et les documents	Responsable qualité	Décembre 2024
		Assurant une bonne gestion des stocks et commandes	Application d'instruction rotation de stocks pour ne pas avoir les produits à DLC dépassés	Econome et chef de cuisine	Juin 2024
		Former le personnel sur le triage sélectif et le gaspillage alimentaire	Formation et affichage	RSDAHE et les chefs départements	
	Limiter l'utilisation des substances dangereuses (10%)	Réduire l'utilisation des produits nocifs	Achat des produits respectant l'environnement : biologique par exemple	Chef maintenance Responsable Achat	
		sensibilisation nos clients à la fréquence du lavage du linge pour diminuer l'utilisation des détergents et l'eau	Généralisation de l'installation des économiseurs d'eau au niveau des chambres et des sanitaires	Chef maintenance	
		Chercher des conventions d'achat avec des fournisseurs certifiés ECOLBEL et ou engager pour le respect de l'environnement	Affichage des consignes sur des tableaux d'affichage et au niveau des chambres	RSRDSAHE et responsable achat	juin 2024

Thématiques	Objectifs	Actions	Comment	Responsable	échéance
Responsabilité social	Le développement du dialogue social	<p>Faire un questionnaire social</p> <p>Créer des forums de discussion</p>	<p>Enquête satisfaction employés</p> <p>Créer un espace collaboratif et un forum pour le partage des idées et documents</p>	Chef maintenance + RSDAE	Juin 2024
	La formation continue annuel (15 formations sont planifiés pour l'année 2024)	Etablir un plan de formation	Réalisation des actions de formations /sensibilisation palnifier	RDSAIE et responsable ressources humaines	Décembre 2024
Renfort de la responsabilité sociétale et communautaire	Collaboration avec les organisations de la société civile et participation aux actions locales de la communauté (2 visites sont planifiés)	Réaliser plus d'actions rentrant dans le cadre du soutien de la société civile et de la communauté locale et régionale	Planifier les aides sociétale (Visite voix de l'enfant à nabeul et maison de retraités)	Direction et RSDAHE	Mai 2024