

CHARTRE DEVELOPPEMENT DURABLE DU



2-4 Impasse Lamier
75011 Paris
01.40.09.41.30

LA CONSTRUCTION

Le Pan piper est une nouvelle construction datant de Janvier 2012 et a été construit selon les **normes HQE*** déjà en vigueur et à venir. Le bâtiment répond à la norme RT 2005 pour le thermique.

Des **panneaux solaires** ont été installés sur le toit du Pan Piper. **70%** de l'eau chaude est chauffée avec les panneaux solaires.

*La norme HQE est une démarche volontaire qui vise à limiter à court et à long terme les impacts environnementaux tout en assurant des conditions de vie saines et confortables aux occupants.

LES NORMES PMR

Tous les espaces sont accessibles pour toutes les personnes à mobilité réduite.

LA DIMINUTION DE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Le Pan Piper s'inscrit dans une démarche de réduction de l'impact sur l'environnement



SYSTEME DE GESTION D'ENERGIE

L'éclairage du Pan Piper est à économie d'énergie (LED et lampes à basse consommation). Dans tous les lieux de passage (couloirs, toilettes), sont installés des interrupteurs détecteurs de présence.

Un équipement électrique le plus adapté à tous les corps de métiers de l'évènementiel (technique, audiovisuel, décoration, traiteur, etc.) a été mis en place (prises électriques, TV, Internet, barres d'accroches, ...).



Le chauffage et la climatisation sont maîtrisés : la température est limitée à 19°C en hiver et 24°C en été. Les aérations sont à la juste taille pour renouveler l'air.



TRI SELECTIF

Un espace est dédié au sein du Pan Piper au tri sélectif. Il se trouve dans le quai de déchargement.



GESTION DES EMAILS

Nous faisons attention au nombre et au poids des pièces jointes pour privilégier l'envoi d'un lien internet. Nos équipes suppriment les anciens courriels et fichiers afin de réduire les dépenses énergétiques.

LA DIMINUTION DE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Le Pan Piper s'inscrit dans une démarche de réduction de l'impact sur l'environnement



ACCES

Facile d'accès le Pan Piper est proche de stations de transports en commun (dont à 15 mètres de la station Philippe Auguste) et a fixé un partenariat avec un parking voisin se situant en face de l'entrée pour garer une soixantaine de voitures jour et nuit.



LIVRAISONS

Deux accès sont à disposition pour les livraisons dont un avec un quai de déchargement permettant facilement de stocker du matériel.



EQUIPEMENT

Le Pan Piper s'est équipé de mobilier : chaises, mange-debout, etc.

Des équipements techniques performants (son, lumière...) sont mis à disposition sur place. L'office traiteur du 1er étage est une cuisine de production. Les traiteurs extérieurs pourront ainsi réduire le matériel apporté lors des réceptions.



Un coin de verdure agrémenté le patio qui est ouvert aux clients fumeurs ou non (équipé de cendriers) et est utilisable au gré du client. Une terrasse est également aménagée au 1er étage.

LA DIMINUTION DE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Le Pan Piper s'inscrit dans une démarche de réduction de l'impact sur l'environnement

FOURNISSEURS



Le Pan Piper propose une offre de traiteur intégrée : le **Pan Cooker**, tous les mets sont cuisinés sur place évitant ainsi le transport de matériel.

Le Pan Piper travaille en priorité avec des prestataires locaux (Paris et proche couronne) et des prestataires implantés en Ile-de-France.

QUOTIDIEN



Les produits ménagers et d'entretien utilisés sont éco labélisés. Dans les toilettes, le Pan Piper a privilégié l'hygiène. Ainsi, le séchage des mains se fait avec des lingettes jetables et recyclables.

Le Pan Piper a pris le parti de n'imprimer que très peu de plaquettes de présentation. Des documents électroniques sont envoyés aux clients et prospects.



De bons reflexes au bureau sont adoptés par tous les employés : imprimer le moins possible, utilisation des feuilles recto/verso, impression en interne en qualité brouillon, recyclage des toners, suppression des portes mines dans les achats, réduction au maximum des fournitures de bureau, achat du strict nécessaire, réutilisation des pochettes, etc.