

S'engager pour
une hospitalité
durable

RAPPORT D'IMPACT 2025

Développement durable

GERMAIN
HÔTELS

À PROPOS DE CE RAPPORT

Pour nous, chaque choix compte. Une fois l'an, nous faisons le point sur nos actions, nos décisions et nos apprentissages. Ce rapport reflète les principales actions mises en place pour atteindre nos objectifs ainsi que nos constats sur divers aspects. Vous y découvrirez nos priorités et nos progrès propres à l'année 2025.



TABLE DES MATIÈRES



Introduction

Notre vision	4
Qui sommes-nous ?	5
L'avancement de notre démarche	6
Sommaire	7

L'approvisionnement local et responsable

Un approvisionnement responsable bonifié	9
Une gastronomie réfléchie	10
Arts et artisans	12

Les projets durables et de transition

Réduire notre impact	14
Réduction à la source	15
Gestion structurée des matières résiduelles	16
Des projets de transition et d'innovation	17

L'esprit de communauté et le bien-être de nos équipes

Une implication communautaire d'est en ouest	20
Des actions concrètes pour le bien-être	21

NOTRE VISION



Depuis près de 40 ans, Germain Hôtels évolue avec une conviction simple

Les choix responsables et respectueux de notre environnement (ce qu'on appelle communément aujourd'hui le « développement durable ») ne sont pas une multitude de procédures ajoutées à nos opérations, mais plutôt un ensemble de réflexes profondément ancrés dans notre manière de créer une expérience hôtelière chaleureuse. L'année 2025 marque la fin de notre tout premier exercice stratégique en développement durable. Ce cycle de trois ans a permis d'établir des bases solides : mise en place d'une gouvernance claire, adoption de notre politique d'approvisionnement responsable, formation de nos directeurs, audit complet de nos pratiques de gestion des matières résiduelles et réalisation de notre premier bilan GES. Ces fondations structurantes renforcent notre capacité à progresser de façon cohérente et mesurable.

Enfin, cette année marque également une étape importante dans l'histoire de notre entreprise. Une nouvelle génération reprend le flambeau de la coprésidence avec la même passion et le même sens des responsabilités. Nous sommes déterminés à faire évoluer notre entreprise tout en honorant ce qui la distingue depuis près de quatre décennies.

En 2026, nous entreprendrons la révision de nos objectifs et de nos cibles pour l'horizon 2030 dans le cadre de notre prochain exercice stratégique. Entre-temps, notre priorité consiste à intégrer les apprentissages et les nouveaux outils acquis au cours des dernières années au sein de toutes nos équipes : former, sensibiliser et accompagner nos collègues afin que chacun contribue à la transition durable de Germain Hôtels.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter le bilan des actions réalisées en 2025. Ensemble, nous poursuivons notre engagement envers des pratiques durables qui respectent l'environnement, soutiennent nos communautés et enrichissent l'expérience de chacun de nos invités.

Marie Pier Germain
Coprésidente

Hugo Germain
Coprésident

QUI SOMMES-NOUS?

Germain Hôtels, c'est avant tout une entreprise familiale qui brille depuis trois générations. Nous sommes derrière les Hôtels Le Germain, Alt et Escad et présents à travers le Canada. C'est une réelle fierté de faire partie des 50 sociétés les mieux gérées au pays. Depuis près de 40 ans, nous rayonnons grâce à notre service attentionné et plus que personnalisé, au style iconique de nos différents hôtels et restaurants, et grâce à nos pratiques innovantes.

Notre vision est de concevoir l'expérience hôtelière la plus accueillante au Canada.



La famille Germain, de gauche à droite : Laurie, Jean-Yves, Christiane, Clarah, Marie Pier et Hugo

19
hôtels

30
restaurants,
bars et cafés

1 683
membres
d'équipe



L'AVANCEMENT DE NOTRE DÉMARCHE

En 2025, après des années de mise en place et de mobilisation, notre priorité a été **l'intégration** : faire vivre ces pratiques au quotidien dans chaque hôtel. Cette étape a été soutenue par une chargée de projets en développement durable, une ressource affectée à temps plein depuis trois ans et dont le rôle est d'accompagner nos équipes.

Pour soutenir l'intégration du développement durable en 2025

- **Élargissement de la portée de notre charte de développement durable**, dont la liste des signataires, qui comprenait déjà les membres du conseil d'administration et du comité de direction, s'est élargie à l'ensemble de nos directeurs généraux.
- **Bonification des directeurs de département et directeurs généraux dans nos hôtels** relativement à la mise en œuvre de 11 standards clés (ex. : gestion des matières résiduelles, approvisionnement responsable, élimination des articles à usage unique).
- **Désignation d'un champion du développement durable dans chaque hôtel**, chargé de transformer nos ambitions en actions concrètes. Formée et mobilisée, cette personne porte les projets locaux.
- **Renforcement de nos communications et amélioration de nos pratiques de divulgation**, désormais mieux alignées sur la loi C-59 pour assurer une transparence accrue et une gouvernance responsable.



Et pour la suite?

- **Atteindre un taux d'accomplissement de 60 %** pour la formation « Introduction au développement durable » auprès de l'ensemble de nos équipes.
- **Élaborer notre prochain plan stratégique**, incluant des cibles 2030 claires, mesurables et ambitieuses, en continuité avec les fondations mises en place depuis 2022.

SOMMAIRE

Nos pratiques reposent sur trois piliers qui sont ancrés dans la culture de l'entreprise et qui guident nos décisions, nous stimulant à devenir meilleurs, jour après jour.

L Approvisionnement local et responsable

En privilégiant des fournisseurs d'ici et des produits ayant un impact environnemental réduit.

D Projets durables et de transition

En investissant dans des actions concrètes en construction et en exploitation : énergie, réduction des déchets, infrastructures.

© Bien-être de notre communauté

En créant un environnement sain et valorisant pour nos équipes, nos invités et nos partenaires, et en soutenant activement des causes locales et des initiatives sociales.



🎯 Quelques faits marquants de 2025

- Tous nos hôtels sont désormais **certifiés 4 Clés Vertes**, une certification internationale indépendante reconnue dans plus de 60 pays.
- Réduction des articles à usage unique, **dont 25 % pour les tasses de café à emporter** et jusqu'à **95 % pour les bouteilles d'eau en plastique à usage unique**.
- Amélioration des infrastructures de tri, avec désormais **15 hôtels dotés d'une gestion des matières organiques** et amélioration de **90 % de nos stations de tri** pour viser l'élimination de la poubelle « orpheline ».
- Plantation de **80 arbres fruitiers à Charlevoix**, créant une haie brise-vent pour nos animaux et contribuant à la biodiversité et à la variété de l'offre en cuisine.
- Réalisation de plus de **40 activités communautaires** en cours d'année par nos équipes de partout au pays.
- Remise de **370 000 \$** à des causes locales qui nous tiennent à cœur.

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET RESPONSABLE



Pour nous, acheter local, c'est plus qu'un geste : c'est un réflexe. On aime mettre en valeur les artisans d'ici et favoriser les circuits courts. Le but : offrir à nos invités une expérience authentique et immersive, où chaque détail reflète le savoir-faire et la créativité du Canada.

Au fil des décennies, nous avons tissé des liens exceptionnels avec bon nombre d'entreprises et d'artisans du Canada qui partagent la même vision et les mêmes valeurs que nous.

Chez Germain Hotels, le confort se fait canadien. Nos matelas, draps, duvets et oreillers proviennent de Literie Laurier, Textiles Gauvin et Marie L'Oie, des artisans du confort reconnus à travers le pays.



UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE BONIFIÉ

Les belles découvertes locales méritent d'être partagées. On les retrouve donc dans nos comptoirs Altcetera, nos minibars et même dans certaines petites surprises en chambre. Chaque sélection est pensée pour vous faire découvrir le meilleur de la région. Pour aider nos équipes à bonifier leurs pratiques dans leur espace ou pour faire les meilleurs achats nationaux groupés, nous misons sur trois axes essentiels :

1. Une politique d'approvisionnement révisée

Le local est au cœur de nos priorités, et nous allons plus loin en intégrant des critères ESG, d'éthique et de droits de la personne à nos achats, pour des choix plus réfléchis et alignés sur nos valeurs.

2. Des équipes formées

Chaque directeur est formé pour tenir compte du cycle de vie des produits et de la stratégie des 5R, c'est-à-dire refuser, réduire et réutiliser, entre autres, avant d'acheter. Concrètement, cela veut dire par exemple : des échanges d'articles entre hôtels lorsque l'un n'en a plus besoin ou la réutilisation de meubles lors de rénovations en leur donnant une seconde vie ailleurs.

3. Des responsables de l'approvisionnement engagés

Pour nos deux responsables de l'approvisionnement (hébergement et nourriture et boissons), cela implique des conversations en continu avec nos fournisseurs, parfois des retours à la table à dessin et l'exploration d'innovations locales.



Nos produits de bien-être Bella Pella et Ruby Brown sont naturels, véganes, fabriqués au Canada et présentés dans des contenants recyclés, pour un séjour confortable et un peu plus responsable.



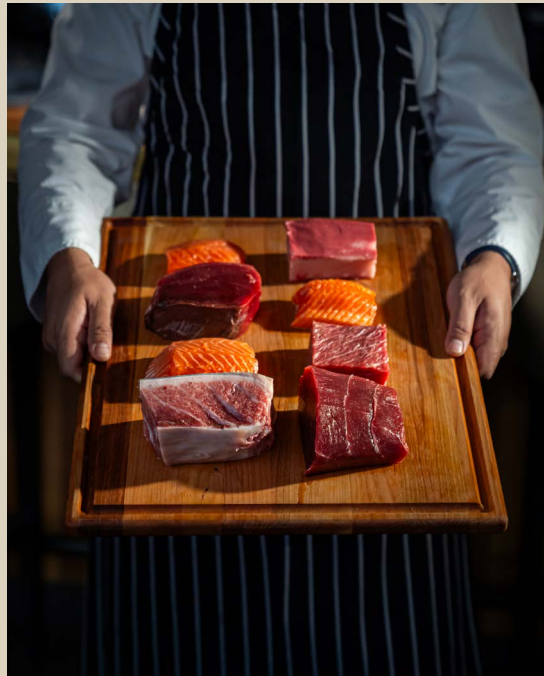
Nouveau fournisseur cette année : Iris & Arlo, une entreprise canadienne en phase avec nos valeurs, qui conjugue approvisionnement local et mission sociale (un achat = un don). Produits issus d'une écoconception sans plastique ni produits chimiques, en coton biologique certifié à 100 %.

Derrière ce que vous voyez dans nos hôtels (et ce que vous ne voyez pas), il y a un réel engagement de notre part. Si un geste peut réduire notre empreinte, nous le posons. En optant pour ce qui est responsable, réutilisable et renouvelable, nous visons à améliorer sans cesse votre expérience, et ce, jusque dans les moindres détails.



UNE GASTRONOMIE RÉFLÉCHIE

Le lien unique qui unit nos restaurateurs et nos chefs aux producteurs de leur région nous permet d'offrir à nos invités des plats de saison d'une fraîcheur remarquable.



Au Québec, Fourchette bleue soutient la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent et la valorisation d'espèces méconnues.



🎯 Quelques faits marquants de 2025

- Nous avons élargi l'**offre végétarienne** pour couvrir les banquets, les petits-déjeuners, les dîners et les soupers dans l'ensemble de nos restaurants.
- Nous avons implanté le **compostage** dans les cuisines de 11 restaurants.
- Au Québec, 100 % de nos restaurants ont obtenu la reconnaissance **Aliments du Québec au Menu**. Ils ont également obtenu la certification **Fourchette bleue**, qui soutient la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent et la valorisation d'espèces méconnues.
- Nous avons renforcé le partage de bonnes pratiques entre nos champions du développement durable afin de **transformer les restes** en créations savoureuses : le marc de café devient du sirop pour gâteaux, les croissants se transforment en pain perdu et les retailles de betteraves se métamorphosent en mousse.
- À Calgary, St. John's, Montréal et Charlevoix, nos restaurants créent des **échanges culturels uniques** en réunissant chefs locaux et internationaux pour offrir à nos invités des expériences culinaires authentiques, créatives et ancrées dans la richesse des terroirs.



UNE GASTRONOMIE RÉFLÉCHIE (SUITE)

Des jardins qui changent la donne

À l'Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix, nous cultivons plus d'un acre sans engrais chimiques ni pesticides, avec des ruches pour la pollinisation et 15 tonnes de compost en appui. Nous y faisons pousser plus de 70 variétés de légumes, fines herbes, fleurs et micro-pousses.

À l'Hôtel Alt St. John's, les équipes de la cuisine et du bar récoltent selon les besoins du service. En 2025, le jardin a fourni 32 variétés de légumes, d'herbes aromatiques et de fleurs comestibles.

À Halifax, nous avons lancé en 2025 un nouveau jardin axé sur les légumes et les fines herbes afin d'accroître la fraîcheur en cuisine et de diversifier les garnitures et les infusions servies à nos invités.



Tous nos hôtels n'ont pas un hectare pour cultiver, mais même en milieu urbain, St. John's et Halifax cultivent à petite échelle pour ajouter de la fraîcheur à vos assiettes.



À notre hôtel de Charlevoix, nous produisons maintenant à l'année des micro-pousses et offrons des produits du jardin dans le réfrigérateur mis à la disposition de la clientèle. De plus, nous avons réalisé 195 bouquets de fleurs destinés aux visiteurs, remis dans leur chambre par les concierges de l'hôtel.

ARTS ET ARTISANS

La culture est essentielle à la vie de nos hôtels. Nous faisons rayonner la vision des artistes et artisans d'ici en l'intégrant à nos espaces et à nos rituels d'accueil afin que chaque séjour devienne une rencontre authentique avec la création locale.

De l'art aux quatre coins du Canada en 2025.

- **À Ottawa** : Des designers prennent possession de certaines de nos suites avec des *pop-ups* exclusifs, permettant à nos invités de découvrir des créations uniques dans un cadre intime.
- **À Montréal** : En partenariat avec Niebo Hôtel, présenté dans la programmation de Danse Danse, nous avons offert un parcours immersif où les visiteurs se déplacent d'une chambre à l'autre pour vivre une expérience artistique sensible et enveloppante.
- **À Brossard** : À l'Hôtel Alt Quartier DIX30, des œuvres ont été commandées à une artiste locale, et des 5 à 7 artistiques de type vernissage réunissent régulièrement la communauté.
- **À Calgary** : L'ouverture de notre nouveau Terre Café nous a permis de mettre en lumière la musique locale grâce à notre concept de « Rave Café ». Des musiciens locaux se produisent également dans nos bars à Saskatoon (Bokeh), au Quartier DIX30 (Bar Les Cousins) et à Charlevoix (Le Bercail).

Uniformes

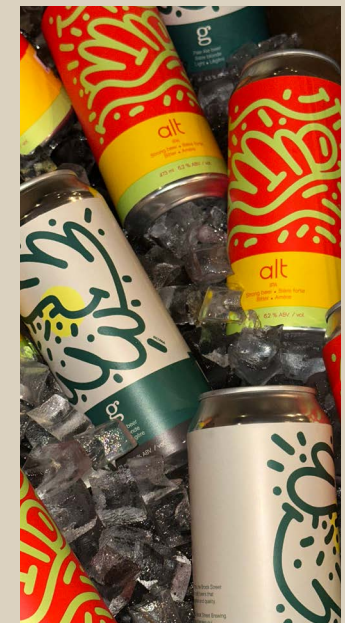
Conçus par des talents d'ici tels que Tristan et Marie Saint Pierre, nos uniformes allient fonctionnalité, esthétique et authenticité locale.



Hôtels Alt – Alt Expo
La plupart des Hôtels Alt présentent un mur de photos Alt Expo, une exposition signature qui célèbre l'identité de la ville et invite les voyageurs à découvrir le territoire à travers le regard d'artistes locaux.



Hôtel Le Germain Montréal
En collaboration avec l'artiste canadienne Michelle Hoogveld, une murale de 171 pieds dynamise la façade de l'hôtel. Un geste audacieux qui témoigne de notre engagement à mettre en valeur l'art local — des œuvres les plus intimes aux plus monumentales.



Étiquettes de bières

L'art s'invite jusque sur nos bières : désormais brassées localement, elles arborent des étiquettes originales créées par un artiste de la communauté.

LES PROJETS DURABLES ET DE TRANSITION

Depuis plusieurs années, nous intégrons les meilleures technologies de construction, de rénovation et de design afin de réduire l'empreinte de nos projets. En collaboration étroite avec des spécialistes, nous mettons en œuvre des solutions écoresponsables qui améliorent la performance des bâtiments et le confort de nos invités.

Nos opérations suivent la même trajectoire : réduction du gaspillage, réemploi et réutilisation des matériaux, diminution du jetable lorsqu'une alternative existe et formation continue de nos équipes. Notre ambition n'est pas seulement de faire mieux, mais de faire autrement.



Hôtel Alt Calgary University
District : Certifié LEED Or, cet hôtel a été construit avec des matériaux recyclés, des technologies écoénergétiques et du mobilier conçu au Canada. Il illustre concrètement les pratiques de construction responsable que nous déployons à l'échelle du pays.

RÉDUIRE NOTRE IMPACT



En 2024, nous avons réalisé notre premier bilan des gaz à effet de serre (GES) couvrant les portées 1, 2 et (selon la disponibilité des données) certaines catégories de la portée 3, conformément au GHG Protocol et à la norme ISO 14064.

Cet exercice nous a permis d'identifier les leviers d'action où nos efforts peuvent générer le plus d'impact, tout en veillant à ce que notre croissance demeure alignée sur la réduction de notre empreinte carbone globale.

Voici quelques exemples d'actions parmi nos catégories d'émissions les plus importantes.

Énergie et électricité

- Dans 11 de nos hôtels, la géothermie, une énergie renouvelable est utilisée pour le chauffage et la climatisation, réduisant ainsi notre consommation d'électricité tout en maintenant un confort optimal.
- Gestion intelligente de l'énergie : contrôle de la demande de puissance, système de désactivation du courant en l'absence d'invités (*Wattstopper*), détecteurs de mouvement, récupération de chaleur, refroidisseurs modulaires.
- Éclairage DEL et appareils à haut rendement énergétique.
- Fenêtres thermiques à faible émissivité qui maximisent la lumière naturelle tout en diminuant les besoins en chauffage et en climatisation.

Un membre spécialisé de l'équipe de la maintenance suit désormais de près nos consommations d'énergie, nos audits énergétiques et l'avancement de nos initiatives pour soutenir cette vision.



Accès à des options de mobilité active et de transport collectif à proximité de tous nos établissements pour encourager la découverte des villes de façon durable.

Biens, équipements et matériaux durables

- Appareils et équipements à haute efficacité énergétique.
- Priorisation de fournisseurs technologiques canadiens et de solutions d'hébergement infonuagique locales dans la mesure du possible.
- Utilisation de matériaux durables, notamment notre mobilier sur mesure fabriqué par Ébénisterie Rénova, un fournisseur canadien reconnu pour ses matériaux à faible toxicité et à haute durabilité.

Mobilité

- Bornes de recharge pour véhicules électriques à la disposition de nos invités.
- Espaces prévus pour entreposer les vélos de manière sécuritaire dans chacun de nos hôtels.

RÉDUCTION À LA SOURCE



Notre réflexion commence par l'élimination des articles à usage unique. Nous privilégions des alternatives réutilisables offrant le même niveau de confort. Il s'agit d'une démarche déjà bien engagée depuis des années (serviettes de table en banquets, distributeurs de savon rechargeables, etc.) et que nous accélérons.

🎯 Des actions concrètes en 2025

- Tasses réutilisables dans les Hôtels Alt (déjà en place dans les Hôtels Le Germain) déployées dans les chambres et les lobbys.
- Pantoufles : remplacement des pantoufles jetables par des pantoufles lavables et réutilisables.
- Bouteilles d'eau de plastique à usage unique retirées de tous nos points de vente.
- Débarbouillettes noires : pour éviter le recours aux cotons démaquillants et limiter les taches sur les débarbouillettes blanches (mesure d'impact prévue en 2026).

-25 %

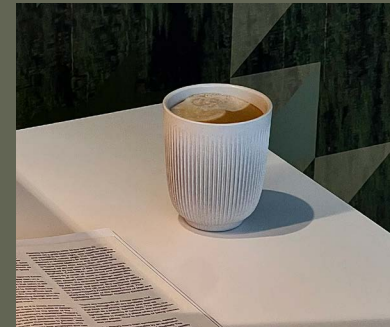
d'utilisation de
gobelets jetables

-90 %

d'achat de pantoufles
à usage unique

-95 %

d'achat de bouteilles
d'eau en plastique



Adieu aux bouteilles d'eau à usage unique
Nous avons éliminé les bouteilles d'eau en plastique à usage unique. Des stations d'eau, des cruches réutilisables (eau filtrée Naturizzata) et des stations OVO sur les étages, avec cruches en chambre dans les Hôtels Le Germain, sont désormais à la disposition de la clientèle.

Imaginez l'ampleur de ces gains, année après année...

GESTION STRUCTURÉE DES MATIÈRES RÉSIDUELLES



Une gestion structurée des matières résiduelles

Quand la réduction ou l'élimination n'est pas possible, nous misons sur un tri rigoureux et des filières responsables :

- Capsules Nespresso : recyclage grâce au programme Nespresso qui valorise à la fois le marc et l'aluminium. Près de 80 % des capsules sont recyclées.
- Compostage : déploiement de stations de tri avec affichage éducatif; le nombre d'hôtels avec compostage est passé de 7 à 15.
- Fin de vie : recyclage ou réemploi des draps, uniformes, meubles et appareils électroniques avec des partenaires locaux.
- Guide des indésirables : mise en place d'un référentiel et de partenaires pour l'électronique, les matières dangereuses et autres articles à détourner de l'enfouissement.
- Consigne : amélioration des pratiques pour nos hôtels au Québec.
- Too Good To Go : à l'Hôtel Le Germain Ottawa, à l'Hôtel Alt Ottawa et au Terre Café de Calgary, nous valorisons nos invendus grâce à l'application Too Good To Go. Cette année, **1 200 sacs** de produits alimentaires ont été sauvés et redistribués. (photo 1)



Recyclage de savons
Nous avons mené des projets pilotes avec Clean the World à l'Hôtel Le Germain Montréal et à l'Hôtel Le Germain Toronto Mercer pour recycler les barres de savon. En plus de sauver 141 lb de savons, ces tests ont permis d'implanter de bonnes pratiques de collecte et d'évaluer des solutions locales complémentaires. (photo 2)



DES PROJETS DE TRANSITION ET D'INNOVATION



Innover, c'est assumer d'être pionnier : tester, itérer, revenir à la planche à dessin, mobiliser nos équipes et collaborer avec partenaires, étudiants et jeunes pousses... jusqu'à créer un impact tangible sur l'expérience de nos invités.

Économie circulaire : prolonger la vie des matières, créer de la valeur pour l'invité

Dans un monde aux ressources limitées, nous faisons le choix de transformer concrètement nos pratiques. Même si ces initiatives ne sont pas celles qui pèsent le plus lourd dans notre bilan GES, elles jouent un rôle clé : elles ouvrent le dialogue avec nos équipes, révisent nos réflexes d'approvisionnement tout en renforçant des circuits très courts.

Des objets issus de l'économie circulaire



OLA Bamboo
Disponible sur demande dans tous nos hôtels. Nos brosses à dents responsables OLA Bamboo sont fabriquées à partir de retailles de bois d'érable canadien. Une petite attention qui évite le plastique tout en mettant en valeur un savoir-faire d'ici.

ChopValue
En guise de surprise pour nos invités du Stampede de Calgary - Étiquettes à bagages fabriquées à partir de baguettes à sushi revalorisées. Un objet durable, une histoire circulaire à emporter.



En 2025, chacun de nos hôtels devait mettre en place un projet d'économie circulaire. Parmi ceux-ci :

- Literie, seconde vie solidaire
Vente de literie aux employés de la Capitale-Nationale, au profit de Centraide : un réemploi concret qui soutient la communauté et donne une seconde vie à des textiles de qualité.
- Papiers revalorisés, cartes plantables
Récupération de documents (ex : bons de commande banquets, cartons de clés) pour les transformer en cartes de Noël en papier recyclé et plantable. Pour nos invités, c'est un souvenir utile qui prolonge l'hospitalité... jusque dans le jardin.
- Des pelures d'agrumes aux spiritueux locaux
Les écorces récoltées en cuisine et au bar sont envoyées à une distillerie de quartier pour créer des macérations et spiritueux en édition limitée, servis dans nos bars : du goût et une histoire à raconter.
- Réemploi du mobilier, l'exemple du Restaurant Victor
« Parfois, le meilleur achat est celui que l'on ne fait pas. » Lors de la rénovation, nous avons redonné vie à des meubles : certains équipent le Terre Café, d'autres ont créé un espace lounge au 11^e étage.

DES PROJETS DE TRANSITION ET D'INNOVATION (SUITE)



Innovation et R&D : tester, apprendre, partager

Cette année, nous avons des projets pilotes pour plus d'une dizaine de projets, dont ceux-ci :

- Culture sur place au Restaurant Terre (St. John's)
Test d'Aera, un électroménager intelligent de type « ferme intérieure », permettant de cultiver herbes, légumes et certaines racines directement en cuisine. Pour l'invité : fraîcheur maximale, transparence du parcours de la pousse à l'assiette... et une contribution concrète à la sécurité alimentaire grâce à une production locale tout au long de l'année ! (photo 1)
- Biodigesteur – Le Germain Hôtel Montréal
Dans un bâtiment où le compostage est complexe, test d'un biodigesteur pour réduire le volume des matières organiques à la source. Pour nos équipes : un outil simple; pour nos invités : une cuisine qui réduit ses déchets sans compromis sur la qualité. (photo 2)
- *Upcycling* textile & design
Tests pour transformer nos pantoufles de feutre en fin de vie et nos bas de nylon usagés en revêtements muraux acoustiques : un design circulaire, mais surtout utile.
- Papier de coton à partir de nos textiles
Test de valorisation de serviettes, peignoirs et draps en fin de vie pour produire un papier de coton haut de gamme (menus, papeterie, cartes). (photo 3)



L'ESPRIT DE COMMUNAUTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DE NOS ÉQUIPES

Chaque fois que nous choisissons de nous implanter dans une ville, nous voulons en devenir un acteur engagé : contribuer à son dynamisme économique, créer des emplois de qualité, soutenir ses citoyens et collaborer avec ses organisations locales.



Le Gvent est notre rendez-vous annuel qui réunit, dans l'un de nos établissements, des membres d'équipe reconnus par leurs pairs. Cette rencontre en présentiel célèbre l'excellence, renforce la reconnaissance et met en lumière l'ensemble de nos métiers, autant ceux qui sont au service direct de nos invités que ceux qui œuvrent en coulisses.

UNE IMPLICATION COMMUNAUTAIRE D'EST EN OUEST



Nos chambres, nos salles de réunion et nos halls d'entrée sont autant de points de rencontre avec la communauté. Nous investissons pour faire avancer des actions porteuses dans nos milieux.

Programme national de dons et commandites

Il y a trois ans, nous avons resserré notre stratégie de dons et commandites afin de concentrer nos efforts sur des axes d'action clairs et d'assurer une présence dans chacune de nos communautés d'accueil.

Nos priorités

- Arts et culture
- Sports et bien-être
- Au féminin
- Esprit communautaire

370 000 \$

Valeur des dons

550+

Nombre de causes appuyées

Implication des équipes

Au-delà des contributions financières, nous valorisons l'engagement des équipes : collectes de sang, levées de fonds, bénévolat événementiel ou ponctuel, toutes les façons de prêter main-forte comptent.

+ de 40

Activités organisées

240

Personnes impliquées

900

Heures investies



Ça pédale

Nos équipes de Toronto, du Quartier DIX30 et de Québec ont roulé pour différentes causes : Hôpital Charles-Le Moyne, Fondation Pierre Lavoie, Ride for Brain Health. Un effort collectif qui transforme des kilomètres en soutien concret.

Centraide Capitale-Nationale :
Thème 2025 – La Sécurité alimentaire
Bénévolat, activités de collecte et dons nous ont permis d'atteindre un nouveau record de 20 000 \$.





DES ACTIONS CONCRÈTES POUR LE BIEN-ÊTRE

Bien-être

Nous multiplions les gestes (petits et grands) pour soutenir le bien-être de nos équipes au quotidien. Cet engagement se traduit notamment par :

→ Accès et soutien concrets

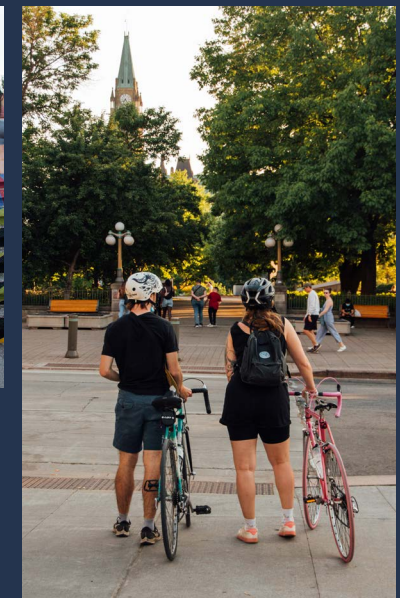
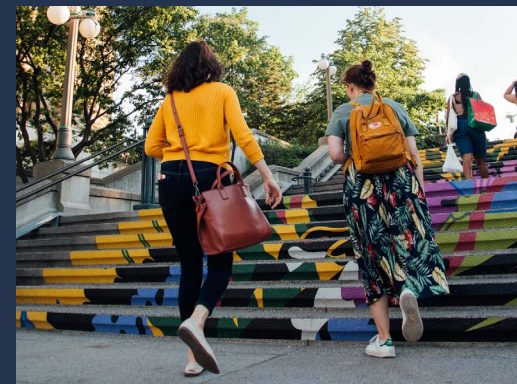
Accès aux gyms de nos hôtels, rabais dans nos établissements et chez des partenaires, programme d'aide aux employés (PAE) et ressources en santé mentale disponibles en tout temps.

→ Écoute continue avec Officevibe

Sondages hebdomadaires qui guident nos gestionnaires dans l'amélioration continue de l'expérience au travail. Score d'engagement = 7,8

→ Sceau de reconnaissance Concilivi depuis 2023

Certification de nos pratiques favorisant la conciliation famille-travail.



Défi Bou'G - 1^{re} édition:

100 % de nos hôtels ont participé à ce défi actif; plus de 17 activités originales organisées et un total de 32 804 km cumulés collectivement en course, marche ou vélo.

Un défi à reconduire en 2026, tant pour l'esprit d'équipe que pour la santé au travail.



DES ACTIONS CONCRÈTES POUR LE BIEN-ÊTRE (SUITE)

Valorisation des métiers

Pour mettre en lumière la richesse de tous nos métiers (en contact direct avec nos invités comme en coulisses), nous misons sur la reconnaissance, la formation et un lien constant avec la relève.

Présents auprès de la relève

Collaboration avec des **écoles** et projets étudiants; accueil de **stagiaires** et accompagnement vers l'emploi.

33

Écoles partenaires
(vs 24 en 2024)

61

Stagiaires accueillis
(vs 58 en 2024)

Programme Leadership

Former les leaders de demain, les outiller et favoriser le partage de pratiques au bénéfice de l'ensemble des équipes.

60

participants

Former et perfectionner nos équipes

Parcours de formation continue (technique, service, sécurité, expérience invité).

Sensibilisation de nos équipes au trafic humain

Action : Formation obligatoire pour toutes les équipes de la réception

Cybersécurité

Action : Obligation de suivre les formations en cybersécurité, en protection des données et en gestion responsable des cartes de crédit.

64

Formations disponibles

26,91

Heures de formation moyen par employé (vs 23 h en 2024)

+ de 300

Personnes formées

Reconnaissance — Gvent

Notre rendez-vous annuel qui **met à l'honneur** les membres d'équipe **reconnus par leurs pairs**.

21

Nombres de participants

120

personnes
(Nombre de nominations reçues)



Chez Germain Hôtels, vous pourrez dormir sur vos deux oreilles en sachant que nous avons orchestré votre séjour avec soin. De l'efficacité de nos pratiques de construction à la réduction des déchets, en passant par notre liste de fournisseurs locaux spécialement choisis, le développement durable est pour nous une norme et non un luxe.

Idées, commentaires, besoin de précisions, n'hésitez pas à nous écrire.

Pour connaître tous les détails, visitez notre site Web :

www.germainhotels.com/fr/a-propos/developpement-durable

Dans le présent document, l'utilisation du genre masculin a été adoptée au sens générique afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.



**GERMAIN
HÔTELS**