



Rapport technique et financier

Ville de MENNECY

Année 2013

Fait le 24 mars 2014

Restauration Enseignement



Sommaire

P-06

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville

P-30

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

P-77

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel pour 2013
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les investissements réalisés

P-88

4. LES ANNEXES

- 4.1. Les formations du Personnel de la Ville
- 4.2. Enquêtes convives
- 4.3. Elior, en Bref

INTRODUCTION





**Notre passion,
à votre service.**

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de MENNECY pour l'année 2013.**

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N° 95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Public.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.



Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale, axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville



1.1. L'évolution de la fréquentation



1.1 L'évolution de la fréquentation

- Repas et Pique-niques facturés par catégorie de convives et prestations.

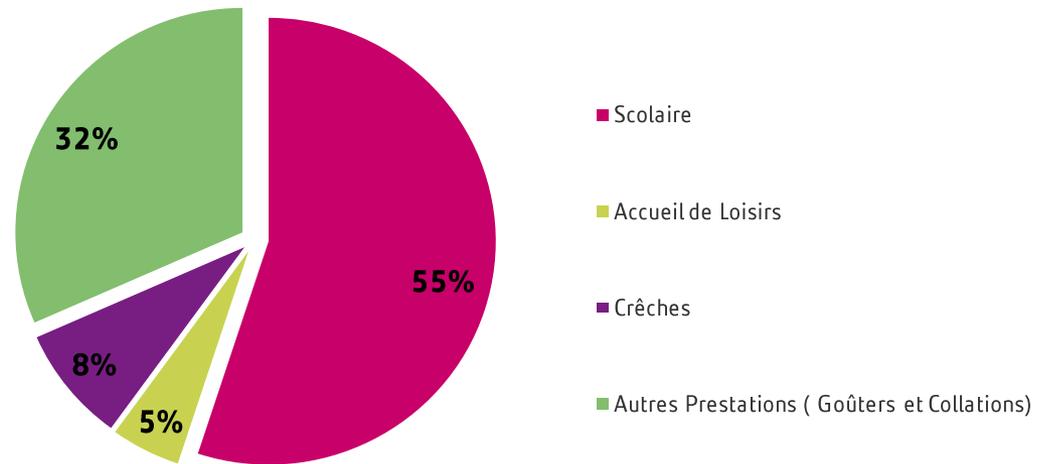
	2 0 1 1	2 0 1 2	2 0 1 3	Evolution vs A - 1	
				En Quantités	En %
Scolaire	144 252	146 439	150 969	4 530	3,1%
Accueil de Loisirs	10 730	11 963	13 620	1 657	13,9%
Crèches	23 066	23 594	23 063	-531	-2,3%
Total Repas	178 048	181 996	187 652	5 656	3,1%
Autres Prestations (Goûters et Collations)	83 376	82 480	86 846	4 366	5,3%

→ Une hausse du nombre de couverts de plus de plus de 4500 couverts/ an pour l'activité scolaire soit + 3.1% et de plus de 1600 cvts/an pour l'accueil de loisirs, soit environ 14 %. Pour les crèches, une baisse d'environ 500 couverts, soit 2 % en moins sur l'année.

→ Une hausse du nombre de collations et de goûters de plus de 5 %, dûe à l'augmentation des convives en maternelles.

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



→ Une hausse globale du nombre de convives de presque 6000 repas sur l'année, soit + 3,1 %.

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Repas facturés par catégorie de convives et prestation

L'activité du service au cours de l'exercice 2013 s'établit à 187 902 repas (ou équivalent repas si les goûters ou collations sont repris dans la base et convertis) représentant :

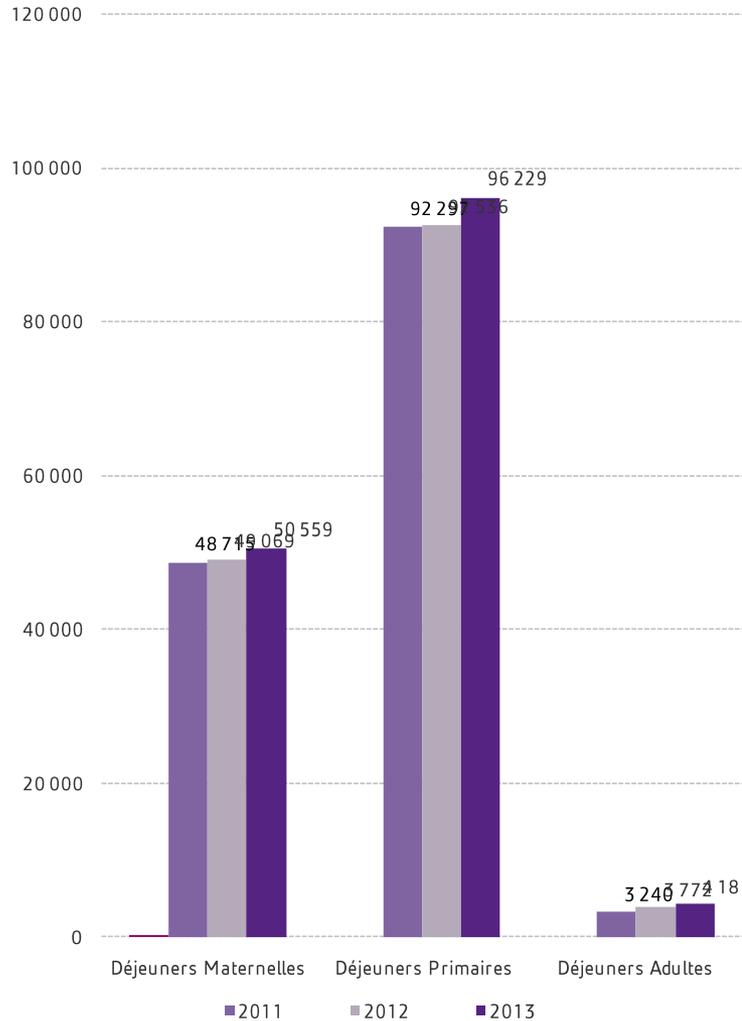
- ✓ une hausse sensible de 3,2 % par rapport à l'an passé
- ✓ Un écart de 1,56 % par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 185 000 repas annuellement

Cette évolution par rapport à l'an -1 provient de l'impact du seul jour de grève du 31 janvier 2012.

	2012	2013
Nombre de jours scolaires	140	140
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	110	112

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire

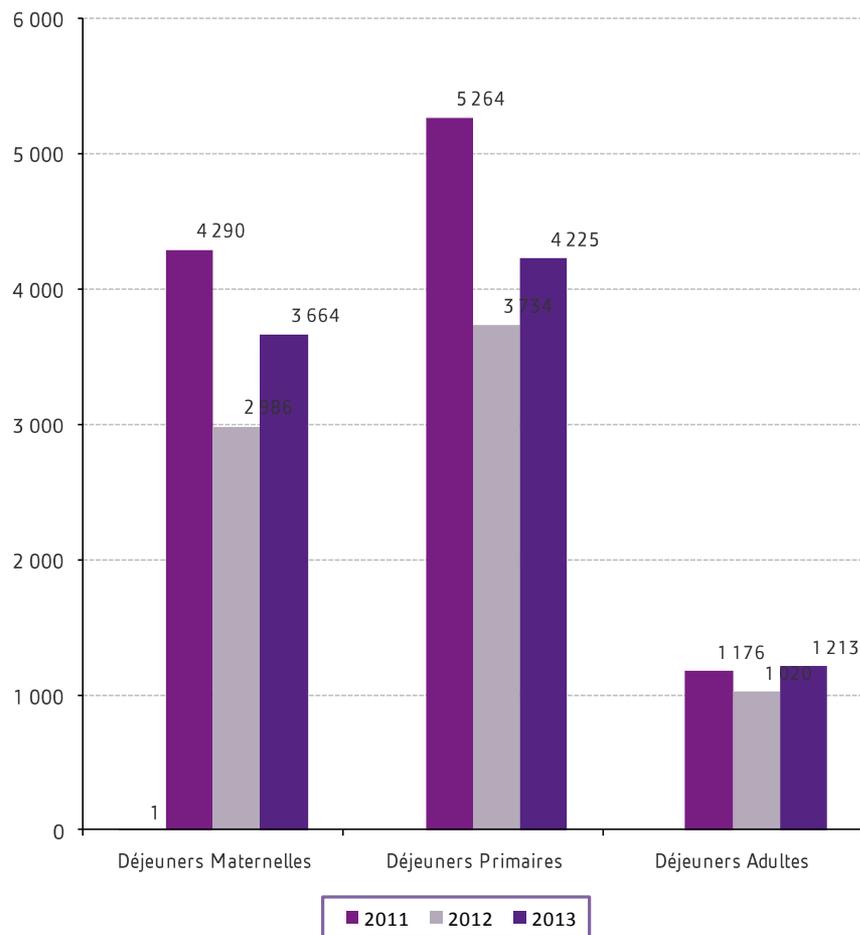


Une progression
de 3,1 % par
rapport à l'an
passé



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs (Hors pique-niques)

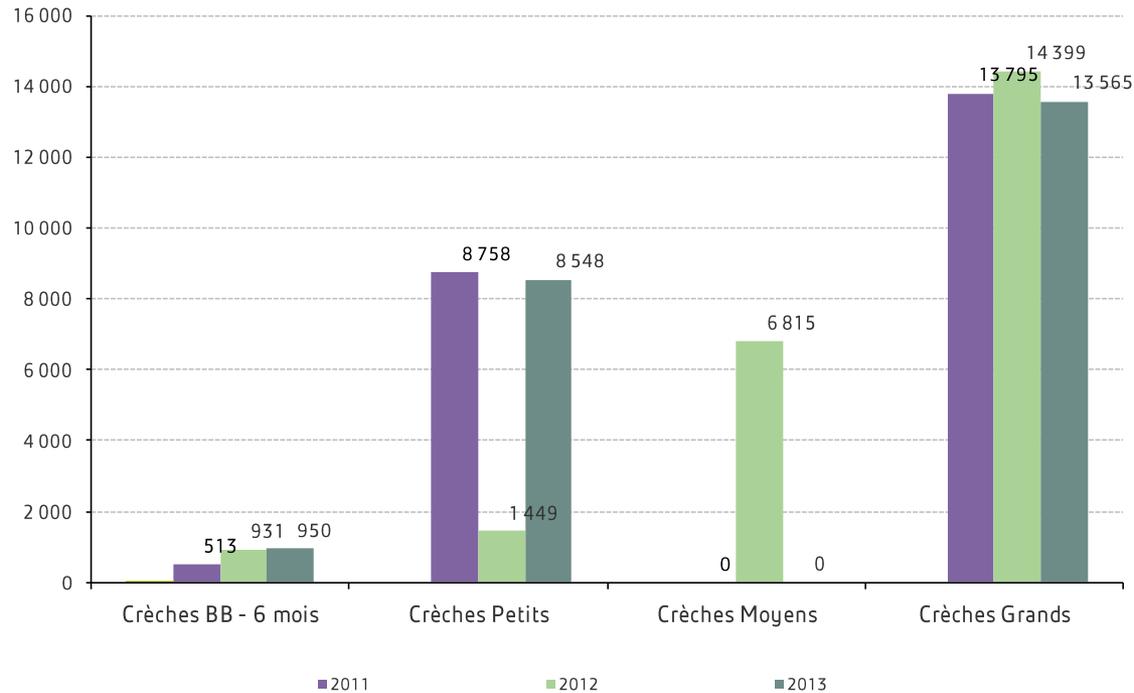


Une hausse de plus de 17,6 % par rapport à l'an passé



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

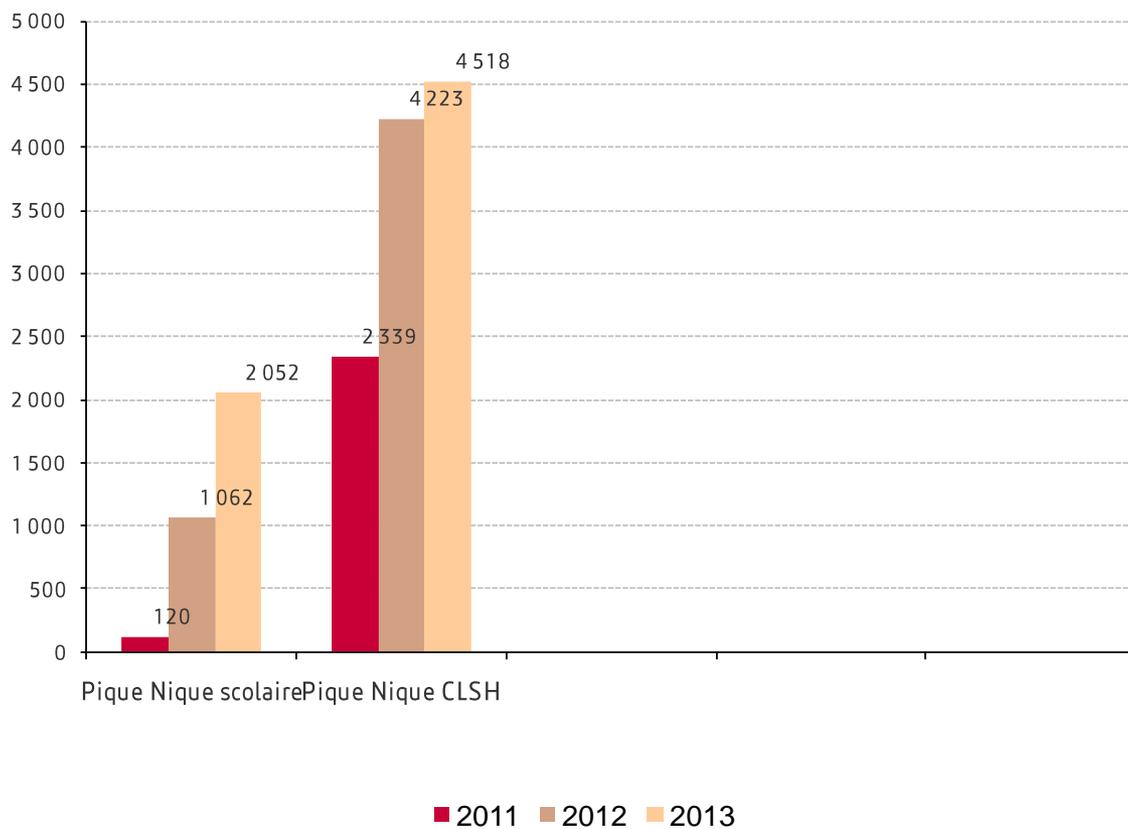


une baisse de
2,3% par rapport
à l'an passé



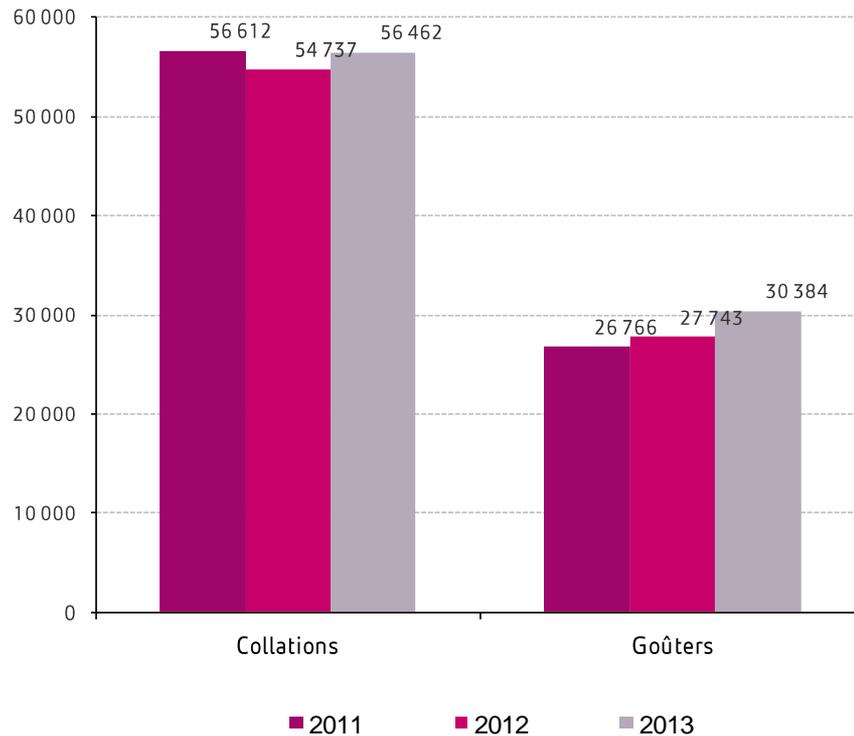
1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en pique-niques



1.1 L'évolution de la fréquentation

- L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations : collations, goûters.



**Autres prestations
(collations et goûters)
+ 5,3 % qui s'explique par
l'augmentation des
inscriptions scolaires en
maternelle et en centre de
loisirs.**



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Décomposition de notre prix

Le prix de vente applicable, décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT			
	Prix applicable au 010111	Prix applicable au 010112	Prix applicable au 011012	Prix applicable au 010113
Repas Crèches				
Catégories Bébé -6mois	2,240	2,290	2,326	2,374
Catégories Bébé Petits	5,523	5,635	4,799	4,883
Catégories Bébé Moyens	5,978	6,099	5,263	5,357
Catégories Bébé Grands	6,252	6,379	5,543	5,642
Collation	/	/	0,250	0,255
Goûter	/	/	0,622	0,633
Restauration scolaire				
Maternelles	5,030	5,132	5,168	5,256
Primaires	5,213	5,319	5,355	5,447
Adultes Encadrants	5,660	5,775	5,811	5,913
Collation	0,254	0,259	0,259	0,264
Gouter	0,610	0,622	0,622	0,635
Pique nique	5,420	5,530	5,566	5,663
Prestations annexes (plateaux repas)	8,000	8,160	8,160	8,330
Centres de loisirs				
Maternelles	5,030	5,132	5,168	5,256
Primaires	5,213	5,319	5,355	5,447
Adultes Encadrants	5,660	5,775	5,811	5,913
Collation	0,254	0,259	0,259	0,264
Gouter	0,610	0,622	0,622	0,635
Pique nique	5,420	5,530	5,566	5,663

Sur l'année en cours, les prix ont été révisés de

+2,08 % au 1^{er} janvier 2013

par application de la formule de révision de prix contractuelle.

Avec décomposition des tarifs de la prestation des crèches, en trois parties (collation, repas et goûter) depuis octobre 2012.

Prix unique de facturation pour tous les pique-niques (maternels, primaires, adultes).

Le compte d'exploitation pluri annuel détaillé

VILLE DE MENNECY		
COMPTE D'EXPLOITATION		
Du 1 janvier 2013 AU 31 Décembre 2013		
En Euros	Execice 2012	Exercice 2013
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 014 112	1 061 205
MATIERE PREMIERE (Coût du repas livré)	-672 176	-730 839
MAIN D'OEUVRE	-51 378	-40 263
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GE	-5 954	-3 323
ASSURANCES	-1 401	-1 749
TEL / FAX	297	-912
FRAIS D'EXPEDITION - RELANCES	-71	0
FOURNITURES D'EXPLOITATION	-550	0
LOC. ENTRET. REPAR. VEHICULE	-4 488	-4 590
LOCATION MAT. D'EXPLOITATION	-1 377	-1 674
ENTRETIEN/ MAINTENANCE IMMOBIL	-869	0
ENTRETIEN/ MAINTENANCE MOBILIE	-6 677	-2 458
ENTRETIEN SATELLITES	-132	-1 106
ORGANIC	-1 675	-1 698
CVAE (anciennement Taxe pro.)	-8 549	-9 020
PRODUITS D' ENTRETIEN ET LESSI	-9 578	-3 300
LINGE ET UNIFORMES	-9 950	-10 545
VERRERIE-VAISSELLE	-913	-219
CONDITIONNEMENT/VAISSELLE A US	-8 412	-8 647
ANIMATION COMMERCIALE	-758	-1 060
LOCATION SYSTEMES D'INFORMATIO	-1 520	-1 395
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYS	-2 462	-2 158
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-3 233	-2 882
AUTRES HONORAIRES	-2 013	-1 801
COUTS RESEAU INFORMATIQUE	-1 300	-1 290
CANTINES.COM	-17 835	-19 704
TOTAL FRAIS GENERAUX	-89 419	-79 532
AMORTISSEMENTS	-24 653	-24 515
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-81 653	-83 955
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-3 941	-14 346
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXC	0	-3 098
PDS ET CHARGES / EX. ANTERIEU	-1 810	0
TOTAL CHARGES DIVERSES	-112 056	-125 913
RESULTAT D'EXPLOITATION	89 084	84 658

1.3. Les flux financiers avec la ville



1.3 Les flux financiers avec la ville

• Nombre de repas servis avec encaissement auprès des usagers

Catégories de convives	2011			2012			2013		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %
Maternelles	48 715	46 690	95,8%	49 442	48 271	97,6%	50 559	51 373	101,6%
Primaires	92 297	89 843	97,3%	93 185	89 724	96,3%	96 229	97 928	101,8%
Adultes	3 240	108	3,3%	3 812	11	0,3%	4 181	0	0,0%
Sous Total Repas sco	144 252	136 641	94,7%	146 439	138 006	94,2%	150 969	149 301	98,9%



Une hausse des repas encaissés auprès des familles de 4 % pour les maternelles et de 5 % pour les primaires.

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

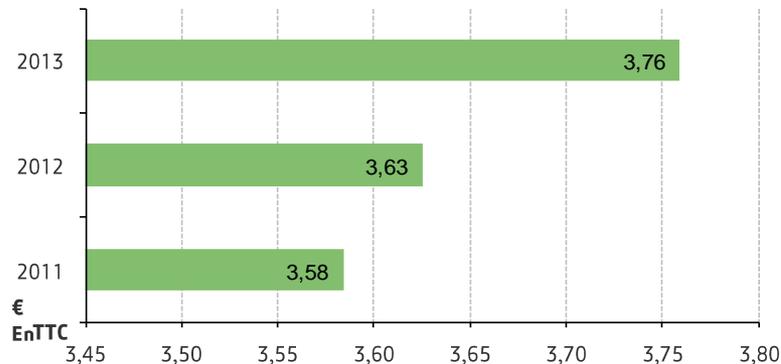
	2011	2012	2013
Nombre de repas compensables	136 641	138 006	149 301
Facturation auprès des familles en € TTC*	489 721,67	500 286,29	561 205,03
Facturation auprès de la ville en € TTC**	301 651,12	292 189,77	273 618,22
Prix moyen payé par les familles en € TTC	3,58	3,63	3,76
Prix moyen payé par la ville en € TTC	2,21	2,12	1,83

* Nombre de repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usager non identifié ou excédent de commande)

Evolution du nombre de repas compensables de : 1,08 %

Une évolution de la prise en charge des repas payés par les familles de +3,6 %



1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY			
COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX			
DU 01 JANVIER 2013 AU 31 DECEMBRE 2013			
1. CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA CONCESSION			
	Quantité de janv à déc	Prix Unitaire HT	Chiffres d'Affaires HT
Repas Maternelle	49850	5,26 €	262 011,60 €
Piques niques maternels	709	5,66 €	4 015,07 €
Repas Primaire	94956	5,45 €	517 225,33 €
Piques niques primaires	1273	5,66 €	7 209,00 €
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL HT			790 461,00 €
2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS			
Total de la Facturation auprès des Clients TTC			561 205,03 €
OD comptable			838,12 €
Total de la Facturation auprès des Clients TTC			560 366,91 €
Total de la Facturation auprès des Clients HT			531 107,23 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION CLIENTS			531 107,23 €
3. FACTURATION AUPRES DE LA VILLE			
Facturation des 12ème prévisonnels			
12 factures de 17223,70 Euros HT			206 684,36 €
TOTAL HT DE LA FACTURATION A LA VILLE			206 684,36 €
RECAPITULATIF			
1. CHIFFRE D'AFFAIRES HT DE LA CONCESSION			790 461,00 €
2. TOTAL HT DE LA FACTURATION AUPRES DES CLIENTS			- 531 107,23 €
3. TOTAL HT FACTURES A LA VILLE			- 206 684,36 €
SOLDE HT A COMPENSER			52 669,41 €
TVA 5,5 %			2 896,82 €
SOLDE TTC A COMPENSER			55 566,23 €

1.3 Les flux financiers avec la ville

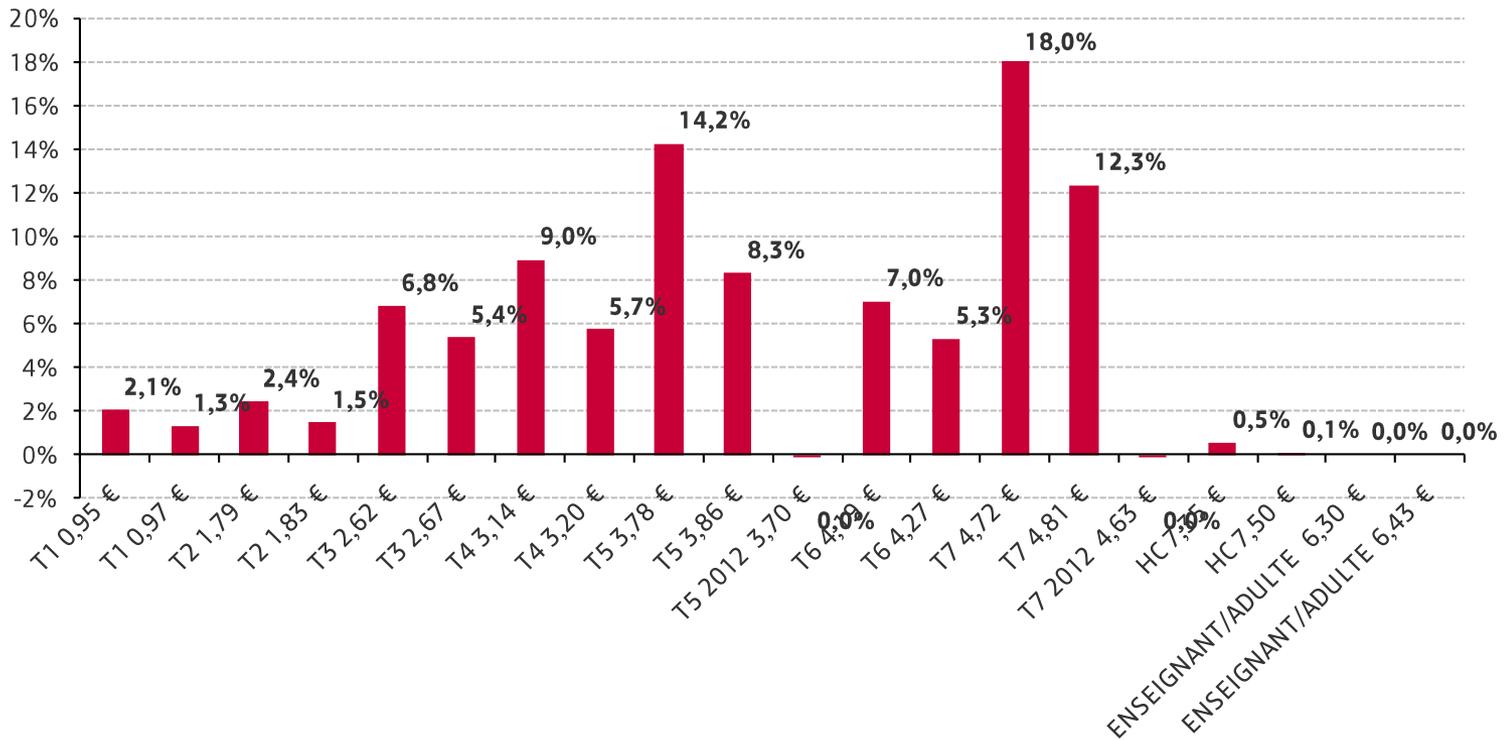
VILLE DE MENNECY					
FACTURATION AUPRES DES CONVIVES					
DU 01 JANVIER 2013 AU 31 DECEMBRE 2013					
QUOTIENT	Tarif TTC janv.13 à août 13	Tarif TTC sept. 13 à déc 13	Tarif TTC Régul 2012	Quantité Facturée	TOTAL T.T.C. FACTURE
QT1	0,95 €			3085	2 930,75 €
QT1		0,97 €		1982	1 922,54 €
QT2	1,79 €			3629	6 495,91 €
QT2		1,83 €		2195	4 016,85 €
QT3	2,62 €			10187	26 689,94 €
QT3		2,67 €		8013	21 394,71 €
QT4	3,14 €			13366	41 969,24 €
QT4		3,20 €		8554	27 372,80 €
QT5 2012			3,70 €	-19	70,30 €
QT5	3,78 €			21210	80 173,80 €
QT5		3,86 €		12407	47 891,02 €
QT6	4,19 €			10499	43 990,81 €
QT6		4,27 €		7932	33 869,64 €
QT7 2012			4,63 €	-1	4,63 €
QT7	4,72 €			26893	126 934,96 €
QT7		4,81 €		18409	88 547,29 €
Hors Commune	7,35 €			802	5 894,70 €
Hors Commune		7,50 €		158	1 185,00 €
Repas instituteur / adulte	6,30 €			0	- €
Repas instituteur / adulte		6,43 €		0	- €
TOTALTTC				149301	561 205,03 €
OD comptable TTC					886,90 €
TOTAL TTC					560 318,13 €

1.3 Les flux financiers avec la ville

VILLE DE MENNECY					
REPAS EN FACTURATION					
DU 01 JANVIER 2013 AU 31 DECEMBRE 2013					
Restauration SCOLAIRE					
Repas soumis à la facturation par 12ème					
MOIS	Maternelles SCO	Piques niques maternels	Primaires SCO	Piques niques primaires	TOTAL
Janvier	5185	0	9834	0	15019
Février	5384	0	10414	0	15798
Mars	3266	0	5991	0	9257
Avril	5541	0	10 303	0	15844
Mai	3857	373	7224	671	12125
Juin	5540	0	10337	0	15877
Juillet	869	336	1605	602	3412
Août	0	0	0	0	0
Septembre	6031	0	11674	0	17705
SOUS -TOTAL	35673	709	67382	1273	105037
Octobre	4153	0	8152	0	12305
Novembre	5534	0	10694	0	16228
Décembre	4490	0	8728	0	13218
SOUS-TOTAL	14177	0	27574	0	41751
TOTAL ANNUEL	49850	709	94956	1273	146788

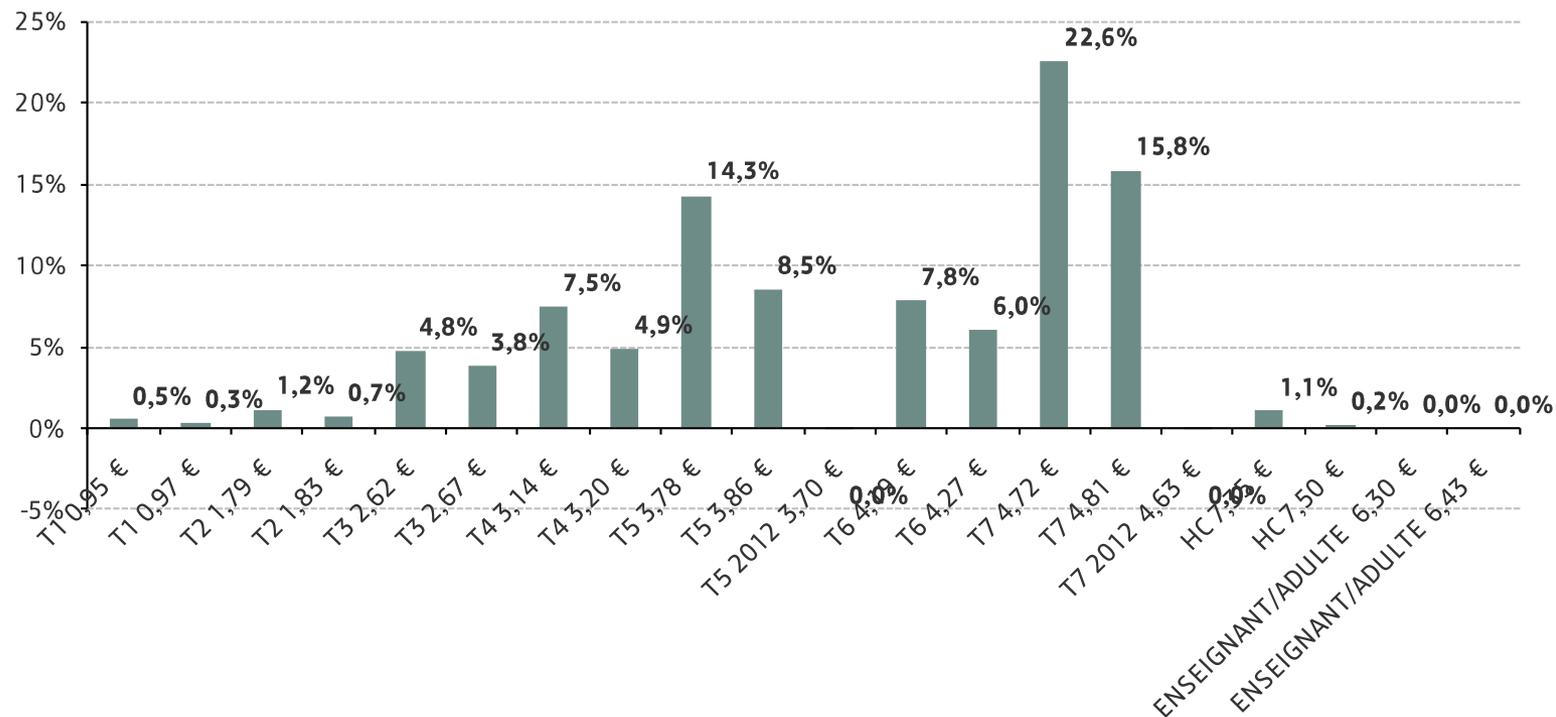
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



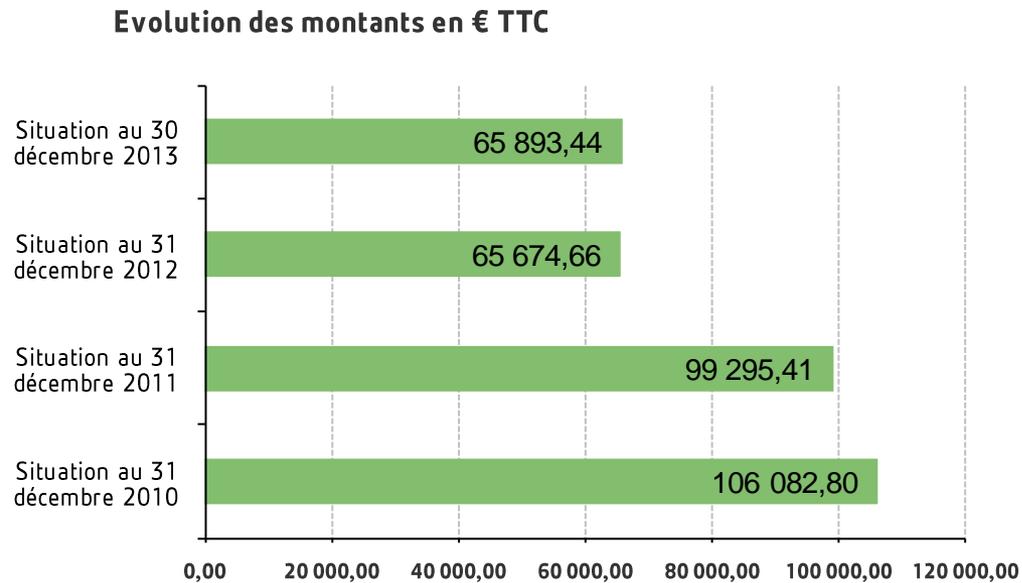
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

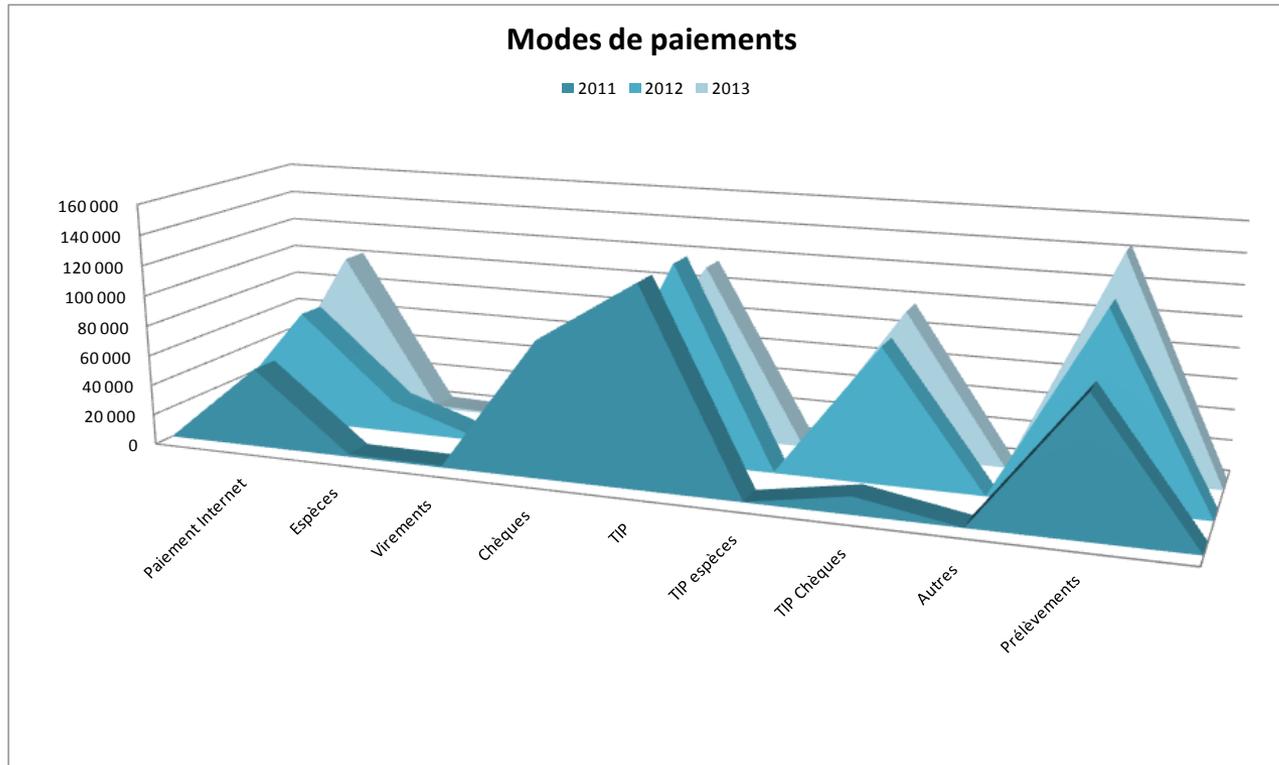
- Evolution des factures impayées par les familles



→ Une accentuation de la baisse des impayés est à noter en 2013, suite à la mise en place de l'avenant n° 3, qui rajoute une relance et un délai supplémentaire au règlement de service.

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La répartition des modes de paiement



Le constat d'une augmentation des paiements par internet, par TIP et par prélèvements

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La répartition des modes de paiement en 2013

MODES DE REGLEMENTS	MONTANTS € TTC	Quantités	POURCENTAGES
Prélèvements	144 032,00	2483	28,52%
TIP Domiciliés	115 396,00	2028	23,29%
TIP Chèques	96 520,00	1837	21,10%
TIP Espèces	1 585,00	29	0,33%
Chèques	26 215,00	533	6,12%
Virements	300,00	7	0,08%
Espèces	2 184,00	52	0,60%
Paiement on Line	102 466,00	1737	19,95%
TOTAL	488 698,00	8 706	100,00%

2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

2.1. La qualité et la sécurité des Repas



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

Elior Restauration
Enseignement participe
à la prévention du
surpoids et de
l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	<ul style="list-style-type: none">▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	<ul style="list-style-type: none">▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries▪ Favoriser la consommation de filets de poisson▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	<ul style="list-style-type: none">▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **5 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**
- Faire participer **les enfants du CME aux commissions de menus**

**Les 5 engagements
de la politique
nutritionnelle d'Elior**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• TRACABILITE DES PRODUITS

PRODUITS	FOURNISSEUR	LOCALISATION
Pains et viennoiseries	Boulangeries : « Leroy », « Les traditions gourmandes », « Bénard »	MENNECY
Fruits et légumes bruts	AFL	RUNGIS (94)
Salade 4 ^{ème} gamme	Rosée des Champs	BRETAGNE
5 ^{ème} Gamme	Bonduelle	PARIS
Pizzas et tartes fraîches	PIZZA CLOT	VOREPPE (38)
Produits appertisés et économat	Cercle vert	SARCELLE(93)
Produits surgelés	Pomona	ST OUEN L'AUMONE (95)
Volailles, charcuterie, Viandes fraîches, Produits laitiers	RHC	RUNGIS
Poissons frais	Cité Marine et DLG	BRETAGNE et ORLY
Omelettes fraîches	ABCD	BRETAGNE
Sandwich club	Speedwich	BREBIERES 62
Boissons	Socodis	PARIS
Biscuits secs	Bretagne desserts	BRETAGNE
Pâtisserie fraîche	Tartefrais	Calvados
Produits BIO	Bioservices Naturdis	BRATOME 24 GRASSE

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING DE FRUITS

VARIETE DES FRUITS	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13
PRUNE ROUGE							1		1			
KIWI			1							1		2
CLEMENTINE	2	1									2	2
MELON VERT												
ORANGE	2	1	1	1					3	1		1
PRUNE JAUNE								1	1			
POIRE	1	3		1		1			1			1
NASHI										1		
BANANE	3	1	1	1	2	1			2	1	2	1
PASTEQUE												
ANANAS	1	2	1	1	1	1	1			1	1	1
POMME		1										
POMME GOLDEN												
POMME ROUGE	1			1								
POMME BICOLORE												
RAISIN NOIR										1		
RAISIN BLANC									2	2		
PECHE BLANCHE							2		1			
PECHE JAUNE						2						
NECTARINE						1	1					
RAISIN NOIR												
MIRABELLE									1			
FRAISES				1	1	1						
ABRICOTS						2						
MELON JAUNE												
MELON JAUNE BIO												
CLEMENTINE BIO												
PECHE BIO								1				
BANANE BIO						1						
MELON VERT BIO												
RAISIN BIO										1	1	
PASTEQUE BIO												
POIRE BIO				1	1							
PRUNE BIO									1			
POMME BICOLORE				1	1					1		1
NECTARINE BIO						1						
POMME BIO		1										
ORANGE BIO			1								2	

 Service de fruit prévu au menu

 BIO Fruit BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO

PRODUITS BIO	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13
SALADE VERTE BIO			2	4	1	2		1	2			1
BETTERAVES BIO											1	1
ENDIVES BIO	1											
HARICOTS VERTS BIO		1									1	1
CAROTTES RAPEES BIO	1		1	1					1	2	1	2
Concombre BIO				1					1			
Potage de légumes BIO		1										1
Céleri BIO			1									
Panaché de crudités BIO				1						1		
Tomates BIO			1		1	2		1	3			1
Radis BIO												
Salade de coquillettes BIO				1								
Blé BIO				1		1						
Salade de riz catalane					1							
Sauté de bœuf BIO												
Hachi-Parmentier BIO									1			1
Penne bolognaise BIO				1								
Sauté de dinde BIO												
Poulet BIO												
Semoule BIO	1	1	1		2							
Boullghour BIO							1					
Carottes BIO	1											
Epinards BIO												1
Courgettes BIO					1							
Chou-fleur BIO		1			1	1	1	1				
Brocolis BIO												
Riz BIO									1	1		
Lentilles BIO	1	1	1									
Papillons BIO							1					
Penne BIO		1										
Coquillettes BIO	1											
Fusilli BIO						1						1
Tagliatelles BIO												1

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• PLANNING PRODUITS BIO

PRODUITS BIO (suite)	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13
Yaourt aux fruits BIO	1			2			1				1	
Yaourt nature BIO	1			2			1		1		1	
Fromage blanc nature BIO									1		1	1
Petits suisses nature BIO												
BIO			1		1							
Brie BIO		1				1	1			1		
Fromage fondu BIO				1								
Camembert BIO		1				1	1			1		
Fromage rapé BIO											1	
Emmental BIO						1				1		
Tomme BIO				1								
Mimolette BIO												
Gouda BIO			1	1		1	1			1		
PRUNE BIO									1			
ORANGE BIO			1								2	
POMME BIO		1										
POIRE BIO				1	1							
RAISIN BIO										1	1	
POMME BICOLORE BIO				1	1					1		1
PASTEQUE BIO												
PECHE BIO								1				
CLEMENTINE BIO												
Banane BIO						1						
MELON VERT BIO												
NECTARINE BIO												
MELON JAUNE BIO							1					
Cocktail de fruits BIO												
Compote pom'fraise BIO		1										
Sablé au beurre BIO			1									
Sablé amandes citron BIO							1					
Biscuit nappé chocolaét BIO	1		1									1

BIO

Quantités Produits BIO

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• ORIGINE DES PRODUITS BIO : provenance France majoritairement

Produits	ORIGINE DES PRODUITS	Produits	ORIGINE DES PRODUITS
Prune rouge	Espagne	Potage de légumes	France
Yaourt nature et aromatisé	France	Petit suisse aux fruits	France
Poire	France	Lentilles	France
Haricots verts	France	Chou fleur	France
Carottes	France	Brie	France
Sauté de dinde	France	Orange	Espagne
Salade verte	France	Betterave	France
Emmental	France	Hachi parmentier	France
Banane	République dominicaine	Nectarine	France
Sauté de bœuf	France	Pomme	Italie
Carottes râpées	France	Macaroni	Italie
Compote pomfraise	Italie	Taboulé	France
Fusillis	Italie	Camembert	France
Tomate	France	Quinoa	Bolivie
Gouda	France	Emmental	France
Melon jaune	Espagne	Poulet rôti	France
Mâche	France	Coquillettes	Italie
Boullgour	France	Papillons	Italie
Mimolette	France	Clémentine	Espagne
Riz	UE/Thaïlande/Uruguay/Brésil	Fromage blanc	France
Pastèque	Espagne	Endives	France (Val de Loire)
Céleri	France (Val de Loire)	Brocolis	France
Biscuit nappé chocolat	France	Cocktail de fruits	Espagne
Radis	France (Val de Loire)	Penne	U.E.
Melon vert	Espagne	Concombres	Espagne
Semoule	France	Pêche	France

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Notre politique de sécurité alimentaire

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective.

> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire.

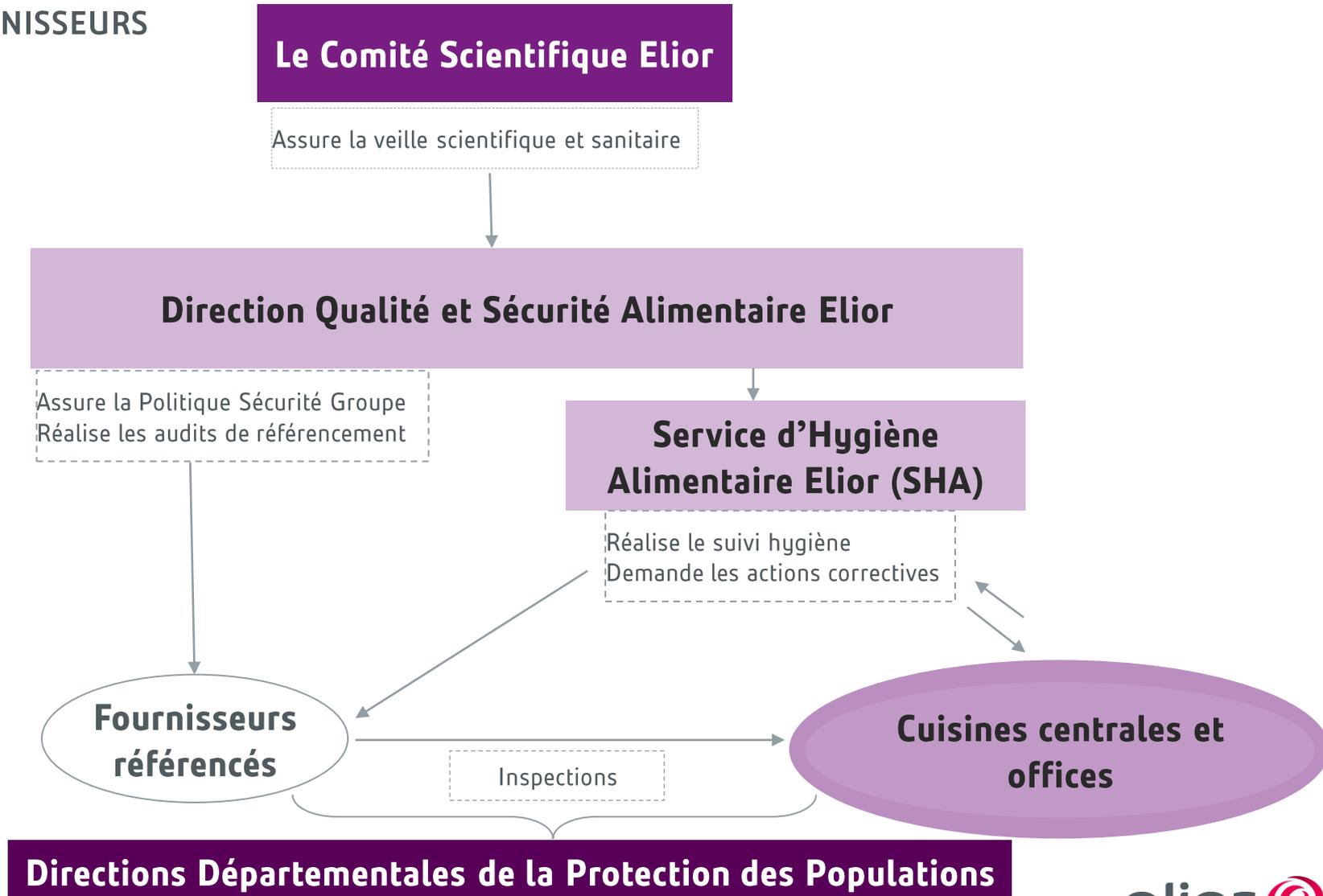
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

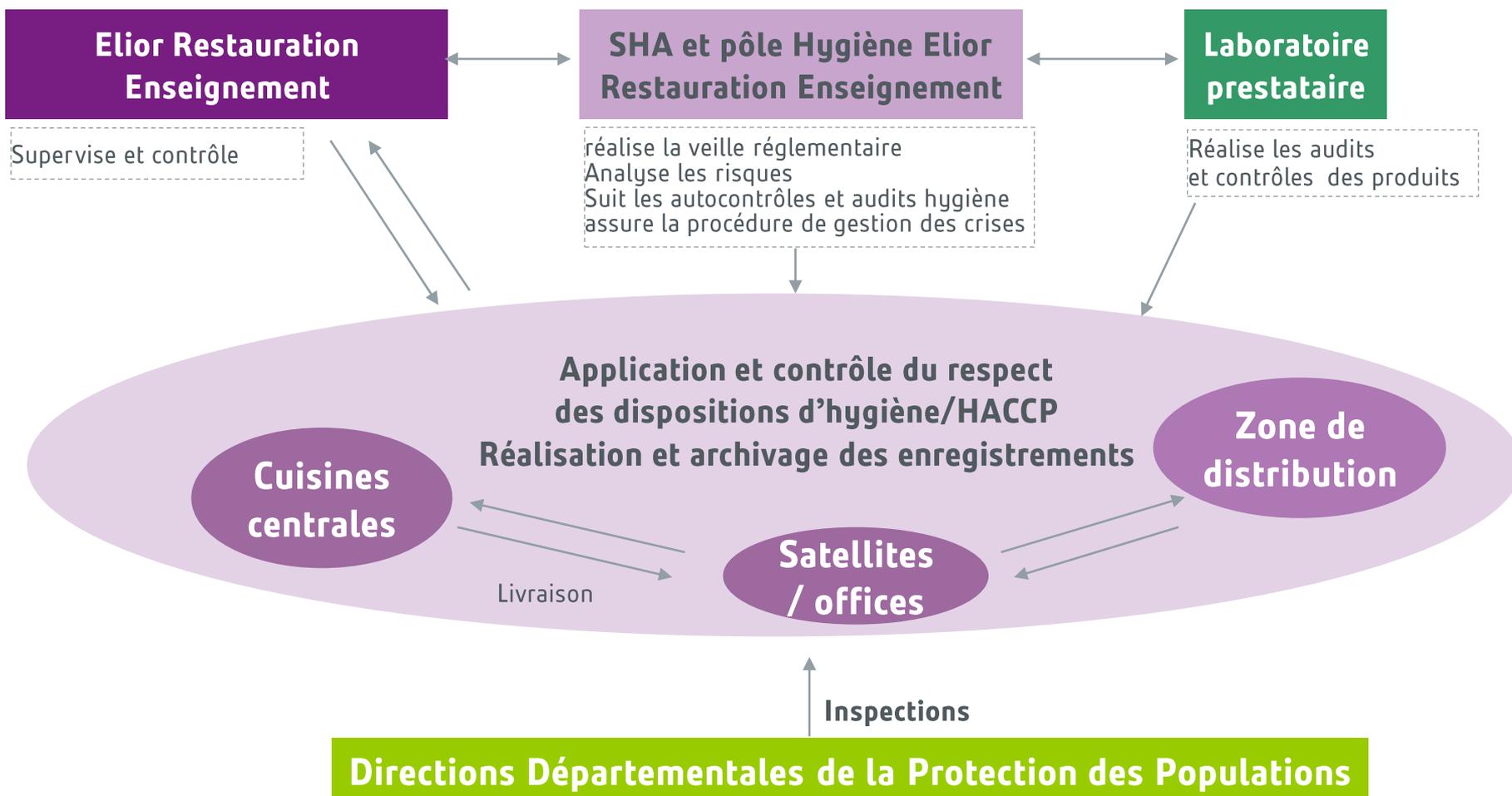
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant, la Sté SILLIKER à Cergy (Cf. schéma précédent). Et depuis octobre 2012, le laboratoire agro-analyses à Metz (57).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable,**
- **Non satisfaisant,** à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses
microbiologiques



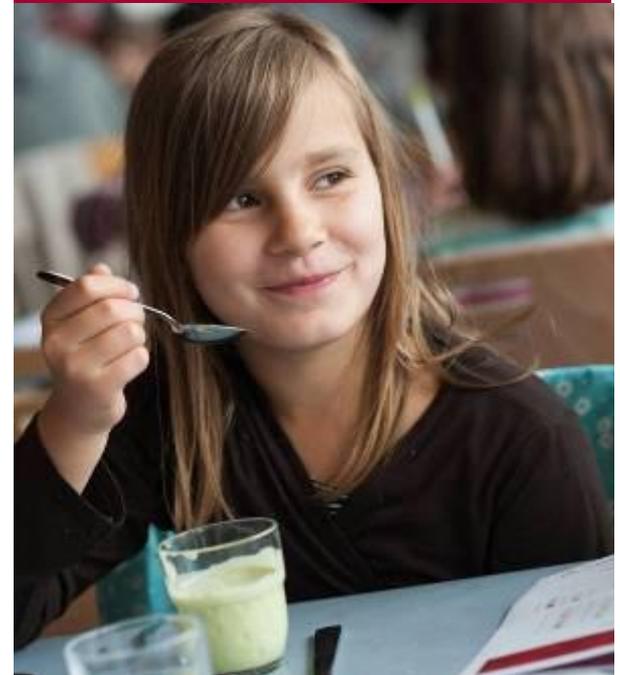
2.2. La satisfaction des convives



2.2. La satisfaction des Convives

- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives
- Afin de savoir **ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré**, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des **opportunités d'expression** de leur satisfaction.
- Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, **deux outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
 - Le Baromètre Convives (voir annexes)
 - Le Baromètre Partenaires (sondage IPSOS effectué par téléphone, le 21 février 2013).

2 outils de mesure et
de suivi de la
satisfaction



2.2. La satisfaction des Convives

- Nos actions pour votre ville

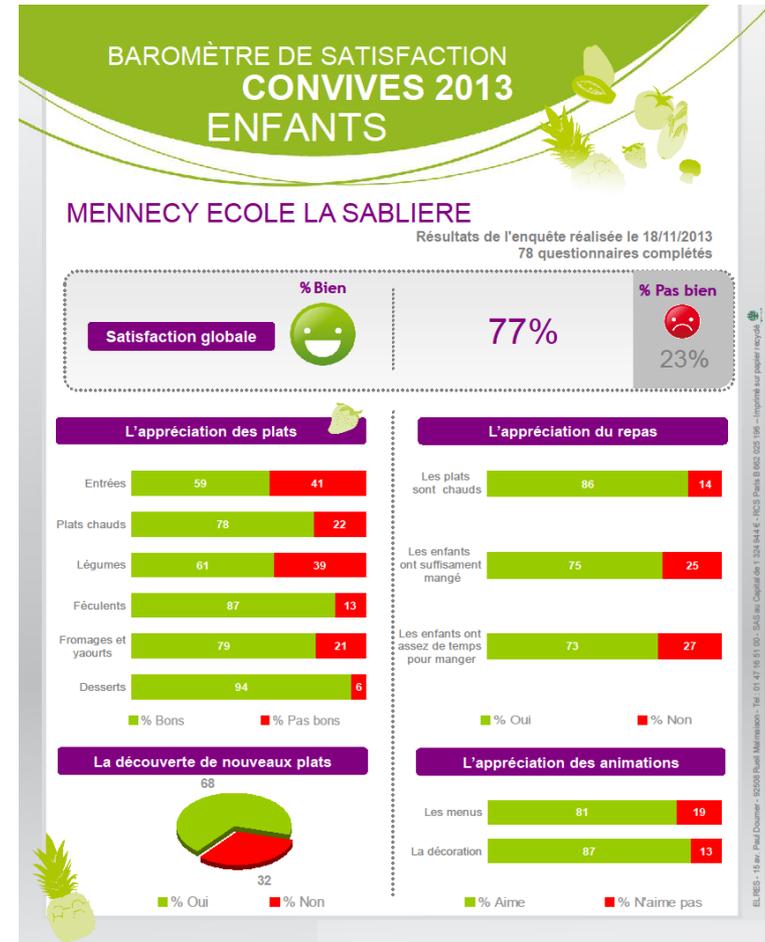
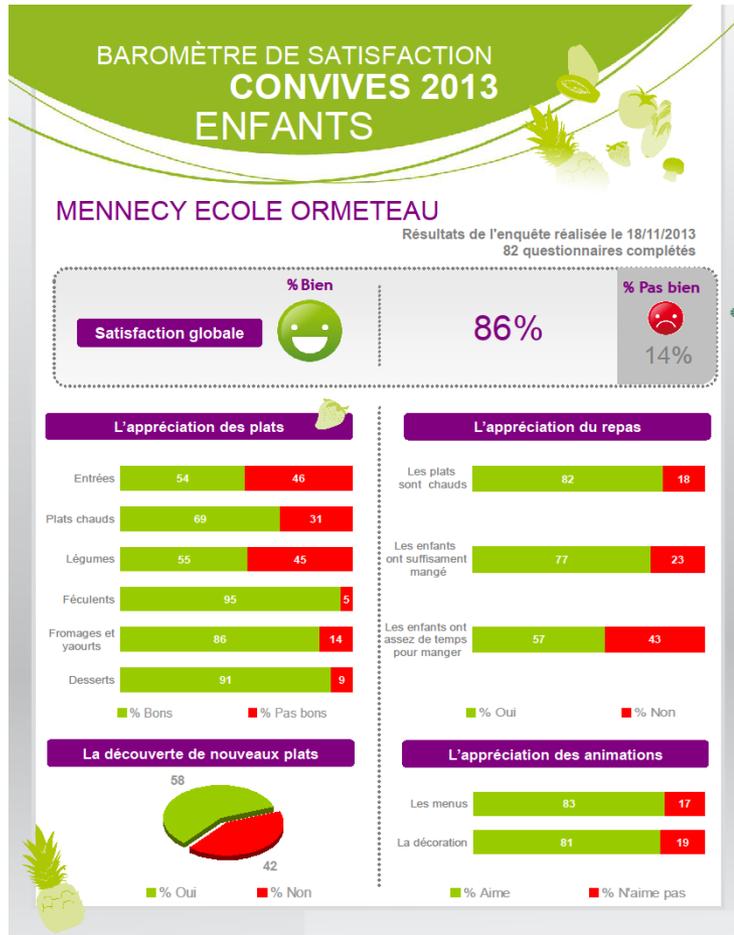
Le Baromètre convives



Dates d'enquête	Le 18/11/2013
Écoles interrogées	L'ORMETEAU LA SABLIERE
Types de convives interrogés	Enfants Primaires
Nombre total de convives interrogés	160

2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives



En partenariat avec 



En partenariat avec 



2.2. La satisfaction des Convives

• Présentation des Commissions Restauration

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec vous** et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour **vous informer** sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.



2.2. La satisfaction des Convives

• Fréquence des Pré-commissions et des Commissions restauration

	Janvier 2013	Février 2013	Mars 2013	Avril 2013	Mai 2013	Juin 2013	Juillet 2013	Août 2013	Septembre 2013	Octobre 2013	Novembre 2013	Décembre 2013	Nombre total
Scolaire	24/01/13			18/04/13		17/06/13				17/10/13			4
Crèches		11/02/13		22/04/13			03/07/13				05/11/13		4

- ➔ Ces fréquences respectent ce qui a été prévu dans le cahier des charges
- ➔ Soit 4 pré-commissions et 4 commissions par an, pour le scolaire ainsi que pour les crèches.
- ➔ Un menu est prévu pour les primaires avec 2 choix d'entrées, de fromages et de desserts.
- ➔ Un menu est décliné du menu Primaire pour les Maternelles avec un seul choix des 3 périphériques.
- ➔ Pour les crèches, 4 menus sont servis : les Bébés moins de 6 mois, les Petits « 6-12 mois », les Moyens (12-18 mois) et les Grands de plus de 18 mois.

2.2. La satisfaction des Convives

• Bilan des commissions restauration scolaires

Commissions restauration	Convives	Suggestions	Actions préventives et correctives	Délai de réalisation	Etat
24/01/2013	Maternelles Primaires	. RAS			
18/04/2013	Maternelles Primaires	. Mettre des sandwiches au thon tous les 15 jours seulement . Ne plus mettre de lait dans les goûters . Mettre 1 repas froid par semaine pour juillet et août 2013	. Les sandwiches au thon seront servis tous les 15 jours. . Nous limitons le lait dans les menus . Des repas froids seront proposés cet été.	Immédiat	Fait
17/06/2013	Maternelles Primaires	. Variété de pique-niques insuffisante . Menu en baisse, moins de diversité. . Arrêter les pommes, . Mettre des fraises . Trop de fromages fondu et de compotes,	De nouveaux sandwiches ont été mis en place dans les menus. Et notamment des PN maison. . Proposer des innovations de plats . D'autres fruits ont été proposés ainsi que des fraises. Mais c'est une année compliquée en terme de fruits à cause de la Météo. . Des changements ont été apportés dans les menus à la demande de la ville	Immédiat	Fait
17/10/2013	Maternelles Primaires	. Mettre plus de féculents dans les menus car les enfants n'aiment pas trop les légumes, . Le jambon est nervuré et trop fin	. Des féculents sont mis à 50 % le jour où il y a des légumes difficiles . Le jambon a été remplacé, les tranches sont plus épaisses, et a été validé par la ville	Immédiat	Fait

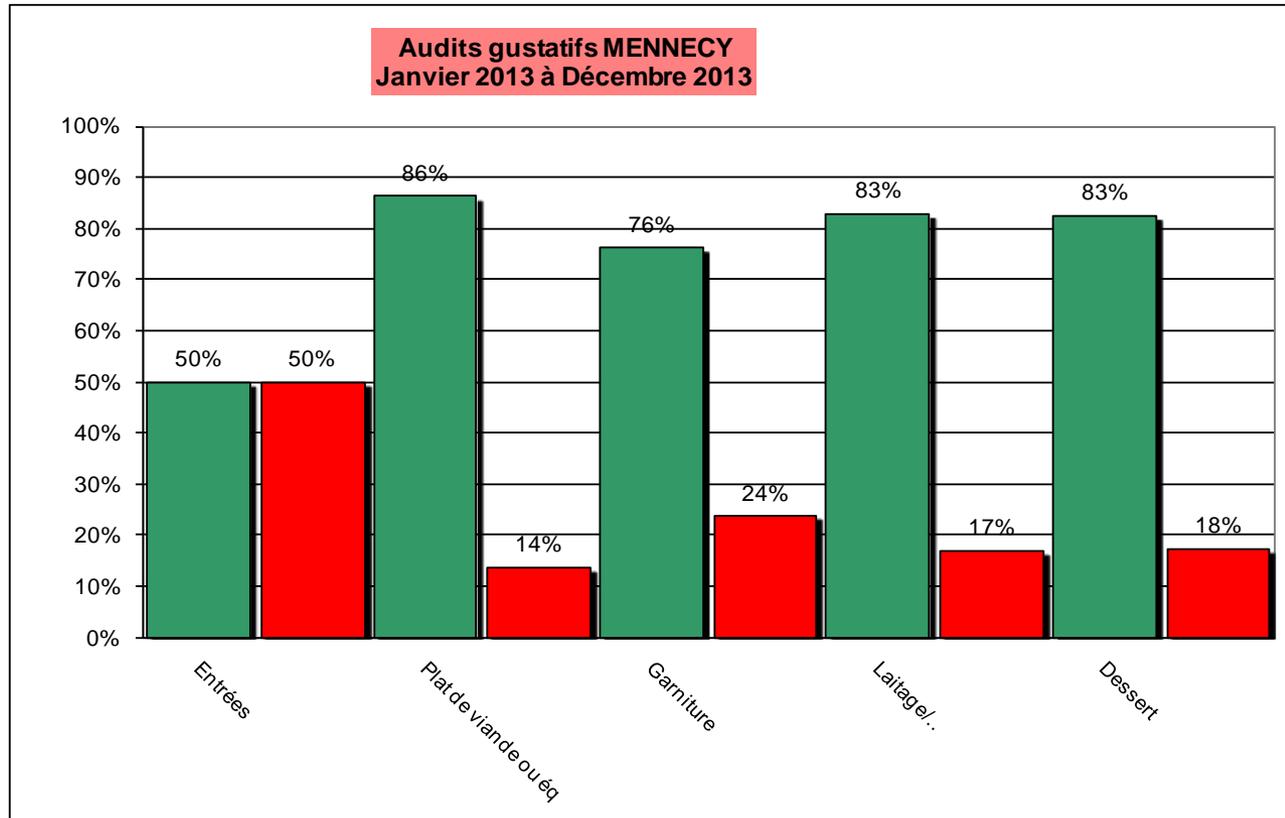
2.2. La satisfaction des Convives

• Bilan des commissions restauration crèches

Commissions restauration	Convives	Suggestions	Actions préventives et correctives	Délai de réalisation	Etat
11/02/13	Bébé – 6 mois Petits Moyens Grands	❖ RAS			
22/04/13	Bébé – 6 mois Petits Moyens Grands	❖ Les menus sont conformes aux remarques faites lors de la précommission. C'est-à-dire changer une viande la 1 ^{ère} semaine car 2 X du bœuf. Laisser le cordon bleu exceptionnellement.	✓ Ne plus mettre 2 X la même viande sur la même semaine.	Immédiat	terminé
03/07/13	Bébé – 6 mois Petits Moyens Grands	❖ RAS		Immédiat	terminé
05/11/13	Bébé – 6 mois Petits Moyens Grands	❖ Attention à ne pas mettre 2 purées de même couleur à suivre	✓ Une purée blanche, verte et orange, sont servies dans les menus par alternance de couleur.	Immédiat	terminé

2.2. La satisfaction des Convives

• Audits gustatifs



• Depuis octobre 2012 des audits gustatifs ont été mis en place et réalisés régulièrement avec la Ville sur les écoles. Entière réussite de ce projet. Ils ont été suivis sur 2013. Nous pouvons constater que les convives sont satisfaits, mais une amélioration doit être apportée au niveau des entrées.

• Les auditeurs : Mme Sylvie Peruzzo, Mme Karima Amrani, Mme Silvina Métais, Mme Isabelle Tricard

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Il est aussi porteur de messages d'éducation sur la protection de l'environnement et l'apprentissage de règles d'hygiène de vie.

Les thèmes d'animations pour l'année 2013

Les voyages de Lulu (l'Afrique du Sud, Le Danemark)

Lulu invite les enfants à découvrir un métier, une région, un pays, des coutumes et des recettes.

Les animations sont classées en trois catégories:

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de
notre programme
d'animations



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût « Tous fous du goût »

LULU fait découvrir aux enfants de nouveaux plats aux ingrédients cachés !

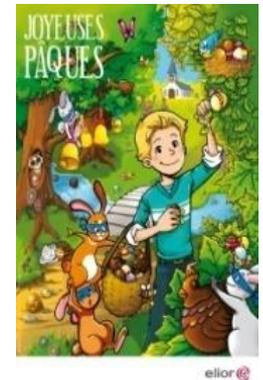
Produits de saison, plats colorés et affiches ludiques sont au rendez-vous...

Contenu du kit:

- 1 Silhouette Lulu
- des affiches
- des frises ludiques encre odorante
- stylo encre invisible
- affiche concours et bulletins de jeu
- des guirlandes, leaflets de recettes rigolotes



Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



Noël

Un CD de chants traditionnels de Noël

Des bonnets de Père Noël pour le personnel

Pâques

- L'occasion pour petits et grands de remplir leurs poches de chocolat. Cette animation est marquée par une affiche décorative.



2.2. La satisfaction des Convives

• MENUS A THEME

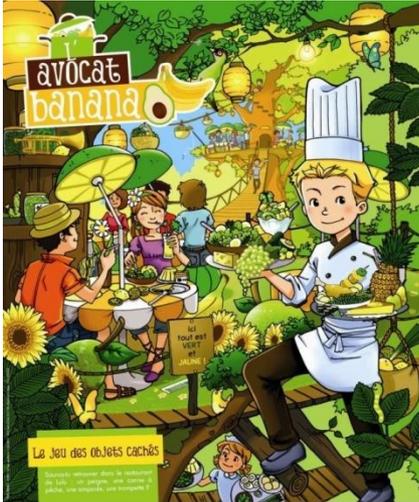
<p>• GALETTE DES ROIS - le 07/01/2013</p> <p>JANVIER</p> 	<p>• CHANDELEUR le 07/02/2013</p> <p>FEVRIER</p> 	<p>• MENU « TOUT VERT ET JAUNE » le 21/03/2013</p> <p>MARS</p> 	<p>• Pâques • Le 26/04/2013</p> <p>AVRIL</p> 	<p>• MENU AFRIQUE DU SUD • Le 30/05/2013</p> <p>MAI</p> 
<p>• MENU DE FIN D'ANNEE le 20/06/2013 • PIQUE NIQUE GÉNÉRAL le 28/06/2013</p> <p>JUIN</p> 	<p>• PIQUE NIQUE GÉNÉRAL le 04/07/2013 • SANDWICHS MAISON</p> <p>JUILLET</p> 	<p>• PIQUES NIQUES ALSH • GLACES</p> <p>AOUT</p> 	<p>• MENU DE RENTREE le 12/09/2013</p> <p>SEPTEMBRE</p> 	<p>• SEMAINE DU GOUT du 14/10/2013 au 18/10/2013</p> <p>OCTOBRE</p> 
<p>• MENU DANEMARK le 21/11/2013</p> <p>NOVEMBRE</p> 	<p>• MENU DE NOEL le 17/12/2013</p> <p>DECEMBRE</p> 			

2.2. La satisfaction des Convives

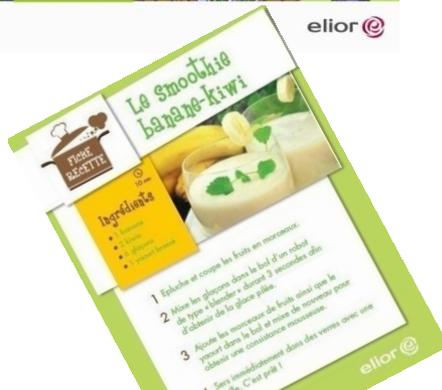
- Tout est Vert et Jaune
- Le 28 mars 2013

Cette année, nous allons fêter de façon originale l'arrivée du printemps et de ses produits frais.

De la décoration à l'assiette, tout sera vert et jaune

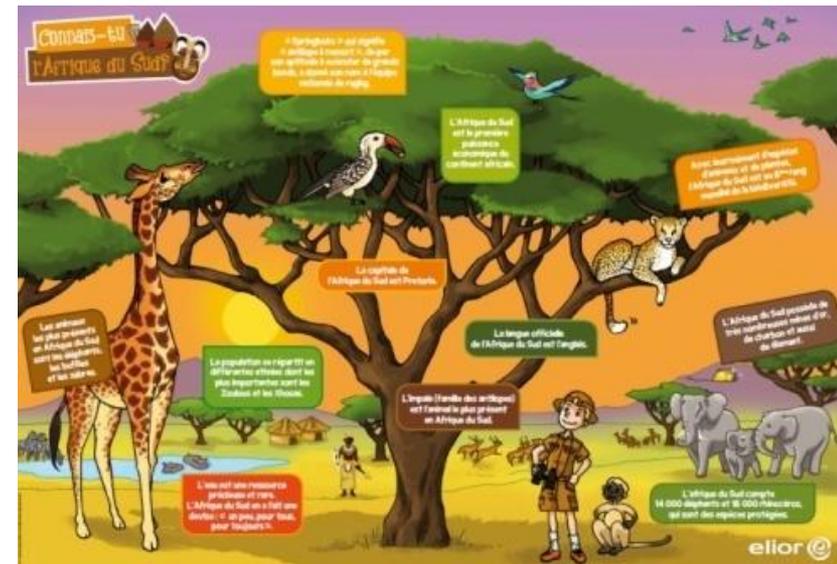


Suspendez les lampions vert et jaune au plafond



2.2. La satisfaction des Convives

- Animation Afrique du Sud - Le 30 mai 2013



2.2. La satisfaction des Convives

- *Le Menu du Chef!*
- *Le 24 septembre 2013*



Une nouvelle animation a été proposée sur la Ville de Mennecy.

Un menu gastronomique sera servi deux fois dans l'année, sur les écoles de Mennecy.

Ce menu a été composé en partenariat avec le Chef cuisinier du Restaurant « A vos papilles », Bld Charles de Gaulle à Mennecy et la Cuisine Centrale de Corbeil afin de pouvoir le réaliser à grande échelle (1200 repas).

C'est une innovation culinaire ainsi qu'un dressage particulier dans l'assiette qui ont contribué au succès de ce projet pour le plus grand plaisir des enfants !

2.2. La satisfaction des Convives

- *Animation Danemark - Le 21 novembre 2013*



2.2. La satisfaction des Convives

- Noël – Repas le 17 décembre 2013



2.2. La satisfaction des Convives

- La communication Elior Restauration Enseignement

- > Le **Pôle Communication** d'Elior Restauration Enseignement définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos :

- Clients
 - Convives
 - Familles

- **sur l'évolution** de :

- Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

**Au plus près de
nos clients et
convives**



2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication clients

> Le magazine client

Le magazine client a une périodicité biannuelle
Printemps-Eté / Automne-Hiver

Il traite des dossiers de fond, témoignages et
événements dans nos restaurants

> Les e-mailing client

Les e-mailing client sont utilisés plus régulièrement
(mensuel, bimensuel) pour vous informer des
nouveautés: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié

elior ©

Elior décrypte les nouvelles règles nutritionnelles en restauration scolaire

Le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la
restauration scolaire, publié le 7 octobre 2011, vient en vigueur pour
les établissements scolaires qui servent plus de 80 repas par jour.

Il vise à améliorer la qualité nutritionnelle des repas et à promouvoir
une alimentation diversifiée et équilibrée.

OBJECTIF DU DÉCRET - LUTTER CONTRE L'OBÉSITÉ

■ S'inspirant des priorités nutritionnelles établies dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition
Santé) et du GEMRCM (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collectives et Nutrition), ce décret
impose des fréquences d'apparition des plats et des garnitures à respecter pour les produits livrés
gratuits à consommer (+/- 10%). Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis,
sont requis :



- Quatre ou cinq plats présentés à chaque réponse au dîner, dont un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier.
- Une variété des plats servis.
- Une taille des portions adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge pour les produits gratuits à consommer.
- Une mise à disposition sans restriction de l'eau et un accès libre pour le pain.
- De sal et des autres (selées, non grésées) servis en fonction des plats et non plus accessibles en libre service.

2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication familles

- > La lettre aux familles ou « **lettre MENU** »

Une lettre menu est envoyée aux familles pour la communication des menus [périodicité variable en fonction des villes]

- > Le site internet pour les familles, « **Cantines.com** »

Un site internet de facturation et d'information destiné aux familles

Un suivi précis et rigoureux du règlement des repas, anticipation et **maîtrise des impayés**

Un système sécurisé, souple et éprouvé avec plus de 70 villes clientes

Un service client dédié aux familles avec

- > une hotline disponible du lundi au vendredi
- > un serveur vocal personnalisé, 24h/24, 7J/7

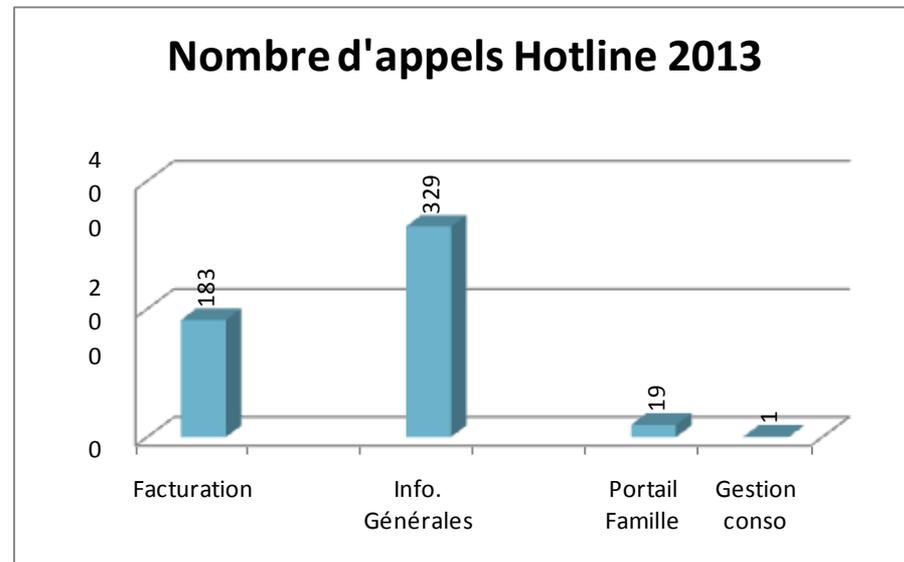
Un système de facturation et d'encaissement fiable et transparent



2.2. La satisfaction des Convives

CANTINES.COM

JANVIER 2013			FEVRIER 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	11	Facturation	Local	9
Facturation	Central	1	Facturation	Central	2
Info. Générales	Local	0	Info. Générales	Local	9
Info. Générales	Central	42	Info. Générales	Central	74
Portail Famille	Central	3	Portail Famille	Central	2
Gestion conso	Local	1			
MARS 2013			AVRIL 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	10	Facturation	Local	1
Facturation	Central	5	Facturation	Central	12
Info. Générales	Local	5	Info. Générales	Local	3
Info. Générales	Central	34	Info. Générales	Central	20
Portail	Local	1	Portail	Central	1
Portail	Central	3			
MAI 2013			JUIN 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	7	Facturation	Local	2
Facturation	Central	4	Facturation	Central	8
Info. Générales	Local	1	Info. Générales	Local	1
Info. Générales	Central	11	Info. Générales	Central	9
Portail	Local	1	Portail	Local	0
Portail	Central	1	Portail	Central	3
JUILLET 2013			AOÛT 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	3	Facturation	Local	1
Facturation	Central	1	Facturation	Central	1
Info. Générales	Local	1	Info. Générales	Local	2
Info. Générales	Central	5	Info. Générales	Central	10
Portail	Central	3			
SEPTEMBRE 2013			OCTOBRE 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	1	Facturation	Local	0
Facturation	Central	6	Facturation	Central	47
Info. Générales	Local	1	Info. Générales	Local	4
Info. Générales	Central	14	Info. Générales	Central	27
NOVEMBRE 2013			DECEMBRE 2013		
Type appel	Affecté en	Volume	Type appel	Affecté en	Volume
Facturation	Local	0	Facturation	Local	1
Facturation	Central	28	Facturation	Central	22
Info. Générales	Local	6	Info. Générales	Local	1
Info. Générales	Central	24	Info. Générales	Central	25
			Portail famille	Central	1



2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

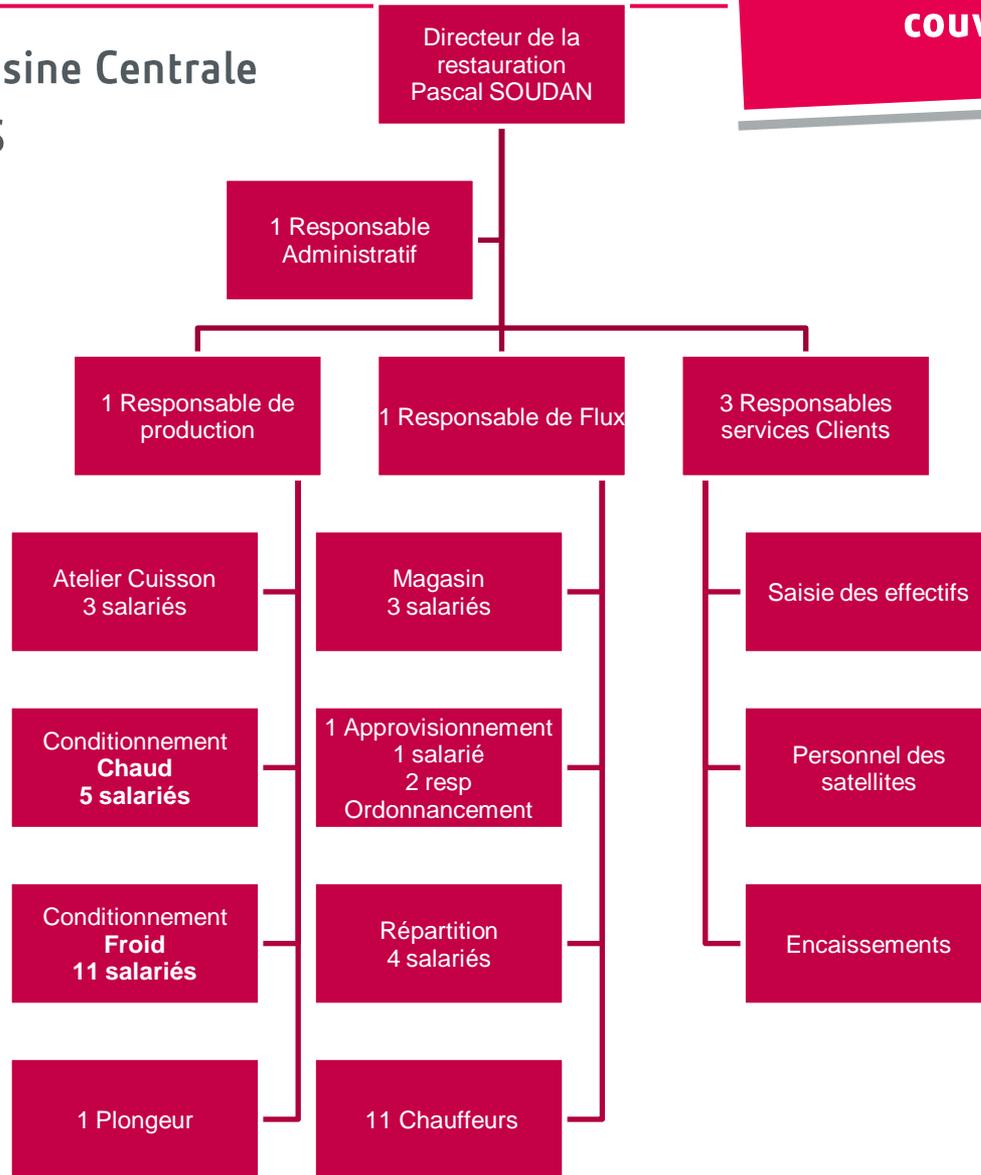
Nos collaborateurs sont
**nos meilleurs
ambassadeurs**



2.3. L'engagement de nos Équipes

**18 000
couverts / jour.**

• Organigramme de la Cuisine Centrale de CORBEIL-ESSONNES



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Notre politique de formation

- Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
 - > Le développement des compétences
 - > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
 - Fondée sur une offre personnalisée, **la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.**

Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Tableau de synthèse des formations de nos équipes

Nom Stagiaire	Prénom Stagiaire	Stagiaire (Mat)	Stage (libellé long)	Date de début	Date de fin se
BERISHA	RIZA	00008532	Gestes et postures production / logistique	13/02/2013	13/02/2013
DA SILVA DE BRITO	OLIVIA	00039679	Haccp / Hygiène alimentaire en cuisine centrale em	27/02/2013	27/02/2013
FOURNEAU	CELINE	00045064	Gestes et postures administratif / bureautique	10/04/2013	10/04/2013
GUERIF	GUILLAUME	00019013	Haccp / Hygiène alimentaire en cuisine centrale en	13/02/2013	14/02/2013
HERICHEY	PASCALE	00033857	Gestes et postures administratif / bureautique	20/02/2013	20/02/2013
LAPERCHE	PATRICK	00010656	Haccp / Hygiène alimentaire en cuisine centrale em	27/02/2013	27/02/2013
LE BRONZE	PATRICIA	00032603	Gestes et postures administratif / bureautique	10/04/2013	10/04/2013
SISSOKO	OUMOU	00045509	Haccp / Hygiène alimentaire en cuisine centrale em	15/01/2013	15/01/2013
SOUDAN	PASCAL	00013255	Maîtriser son temps et gérer ses priorités	17/01/2013	18/01/2013
SOUDAN	PASCAL	00013255	Prévenir et manager les risques psycho-sociaux	07/02/2013	07/02/2013

2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- Restaurateur durable par nature

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent **trois principaux objectifs** en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser **notre empreinte écologique**
- > **Éduquer les jeunes** générations au Développement Durable
- > Créer du **lien social** et privilégier la **diversité**

Nos équipes se surpassent pour **veiller au respect de l'environnement**



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...

- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

- > Concevoir des **offres responsables**, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier **les fournisseurs locaux et bio**, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, **notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.**

Dans votre ville

- ❖ Des produits locaux sont servis régulièrement,
- ❖ Un repas BIO par trimestre, et deux composantes BIO servies par semaine,
- ❖ Des produits issus du commerce équitable
- ❖ Opération « Circuits Courts » avec animations pédagogiques

Faire la part belle au **bio**, privilégier la **qualité du terroir local** font partie de nos engagements



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• OPERATIONS CIRCUITS COURTS



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• Opérations Circuits courts



1 Pour réduire la consommation d'énergie en limitant les transports d'aliments par camion ou par avion

2 Pour favoriser l'agriculture de proximité et donc les emplois dans ma région

3 Pour le goût : cela permet de bénéficier de produits cueillis à maturité donc plus goûteux et plus riches en nutriments (ils ont mûri sous un soleil naturel, pas entre 4 murs lors du transport)

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel

3.2. La maintenance, Opérations d'entretiens préventif et interventions curatives

3.3. Les investissements réalisés

3.1. :

Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel pour 2014



3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel

		
PROPOSITION D'INVESTISSEMENTS POUR 2014		
VILLE DE MENNECY		
MOBILIER		
SITES	DESIGNATION DU BIEN	MONTANT € HT
L'ORMETEAU	ARMOIRE FROIDE	Devis en cours
LA SABLIERE	ETUDE POUR AGRANDISSEMENT REFECTORIE (Avenant à étudier)	7 500
Total MOBILIER proposé pour 2014 (en € HT)		7 500
IMMOBILIER		
Total IMMOBILIER proposé pour 2014 (en € HT)		0
Total Mobilier et Immobilier proposé pour 2014 (€ HT)		7 500

3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel

ANNEXE 1 - AVENANT N°4	
Ville de MENNECY	
DETAIL DES OPERATIONS DE TRANSFERTS ET EQUIPEMENTS	
ECOLE DE LA VERVILLE	
DESIGNATION	Estimation euros H.T.
PREMIERE TRANCHE : AMENAGEMENT RESTAURANT PROVISOIRE - JULLET 2102 à AOUT 2013	
FOURNITURE DE MATERIEL :	
une Table du Chef à droite avec étagère basse 1400x700x900mm + Adaptateur Cde à genou	916,00
Une étagère murale horizontale 1100x500mm	230,00
Une table d'entrée lave-vaisselle + doucette et robinet + panier à déchet laverie	1 087,00
Une Armoire produit d'entretien 1000x500x1890	1 090,00
Deux armoires porte coulissante 1600x600x180	3 640,00
Forfait dépose installation, transferts matériels, livraisons, raccords mise en service nettoyage chantier et formation utilisateurs	4 100,00
Total H.T. Première tranche	11 063,00
DESIGNATION	Estimation euros H.T.
DEUXIEME TRANCHE : AMENAGEMENT RESTAURANT DEFINITIF - AOUT 2013	
FOURNITURE DE MATERIEL :	
Vestiaires H&F	
Vestiaires Industriels + pieds pour 4 personnes 1185x500x1800	924,00
Reserve Produits d'entretiens	
Un Rayonnage 4 clayettes amovibles - 4 niveaux 1932x500x1750	365,00
Reserve Alimentaire	
Deux Rayonnages 4 clayettes amovibles - 4 niveaux 1932x500x1750	730,00
Un Rayonnage 4 clayettes amovibles - 4 niveaux 2232x500x1750	390,00
Couloir	
Salle de Livraison	
Table inox adossée 1500x700 + Tiroir à glissière à bille	627,00
Pupitre sur roue 500x565x1300	400,00
Lave-main 440x335x540	228,00
Préparation froide	
une Table du Chef à droite avec bac à gauche + robinet 1800x700x900mm	820,00
Armoire suspendue 1400x400x670	516,00
Office préparation chaude	
Porte-sac à pédale 450x535x900	143,00
Laverie	
Lave-main 440x335x540	228,00
Plonge emboutie un bac 600x500x320 avec egouttoir à droite 1400x700x900 + robinetterie	562,00
Porte-sac à pédale 450x535x900	143,00
Une table d'entrée lave-vaisselle + doucette et robinet + panier à déchet laverie	
Lave vaisselle à capôt	4 167,00
Surchauffeur	232,00
Adoucisseur CTA rondeo 3CC Eau chaude	692,00
Support mobile pour rondeo	42,00
Table lisse de sortie longueur 1600	342,00
Forfait dépose et installation du provisoire	1 850,00
Forfait installation (étude, plan et suivi de chantier, transfert matériels du site provisoire, Livraison, mise en place, raccords, essais mise en service, nettoyage du chantier et formation des utilisateurs	6 300,00
Total H.T. Deuxième tranche	19 701,00
Total Général H.T. NOUVEAUX INVESTISSEMENTS	30 764,00
Honoraires et frais de gestions	
Honoraires Maitrise d'œuvre / Assurances TRC / Bureau de contrôle / coordinateur SPS	1 384,38
Frais de gestion (alés techniques et gestion de dossier)	1 538,20
Total Général H.T. INVESTISSEMENTS OPERATION	33 686,58
TVA 19,60%	6 602,57
Total Général T.T.C.	40 289,15

3.2. :

La maintenance



3.2 La maintenance

- Les contrats d'entretien

DATES	TYPE DE CONTRAT	FOURNISSEUR	MONTANT en € HT
25/03/2013	Entretien matériels offices Contrat n° 90124*	3C	889,86
21/06/2013	Entretien matériels offices Contrat n° 90124*	3C	889,86
23/09/2013	Entretien matériels offices Contrat n° 90124*	3C	889,86
18/12/2013	Entretien matériels offices Contrat n° 90124*	3C	897,79
TOTAL € HT			3567,37

3.2 La maintenance

- L'entretien des équipements sur les offices

NOM DU RESTAURANT	DATES	DESCRIPTIF DES REPARATIONS	MONTANT € HT
LES MYRTILLES	11/01/2013	GUIDE PANIER LAVE VAISSELLE	115,08
CLOS RENAULT	19/03/2013	DURITE RINCAGE/LAMPE A LED LAVE VAISSELLE	41,55
LA SABLIERE	23/04/2013	ELCO MOTEUR ARMOIRE POSITIVE	60,66
LA SABLIERE	14/05/2013	FREON ARMOIRE POSITIVE	40,41
LA JEANNOTTE	11/06/2013	SOUDURE CHARIOT	180,00
LA VERVILLE	25/06/2013	ECLO MOTEUR ARMOIRE FROIDE	67,15
L'ORMETEAU	21/08/2013	PROGRAMMATEUR LAVE VAISSELLE	216,50
L'ORMETEAU	04/09/2013	ELCO MOTEUR ARMOIRE POSITIVE	201,19
L'ORMETEAU	31/10/2013	TABLETTE SELF	166,75
LA JEANNOTTE	07/11/2013	SOUDURE TABLE	180,00
LES MYRTILLES	29/11/2013	LAMPE VERTE ET VOYANT LAVE VAISSELLE	18,87
TOTAL € HT			1288,16

3.3. :



Les investissements réalisés

3.3. Investissements réalisés en 2013

		
INVESTISSEMENTS REALISES EN 2013		
VILLE DE MENNECY		
MOBILIER		
SITES	DESIGNATION DU BIEN	MONTANT € HT
LA VERVILLE (école définitive)	Détail dans l'Avenant N°4 annexe 1.	19 701
Total MOBILIER réalisé en 2013 (en € HT)		19 701
IMMOBILIER		
Total IMMOBILIER réalisé en 2013 (en € HT)		0
Total Mobilier et Immobilier réalisé en 2013 (€ HT)		19 701

3.3. Investissements réalisés depuis 2009

MOBILIER INVESTI EN CUMUL SUR 2009, 2010, 2011 et 2012		
Investissements réalisés en 2009		186 375
Investissements réalisés en 2010		615 991
Investissements réalisés en 2011		98 437
Investissements réalisés en 2012		18 276
IMMOBILIER INVESTI EN CUMUL SUR 2009, 2010, 2011 et 2012		
LE CLOS RENAULT	Travaux prévus sur offices	3 002
LA JEANNOTTE	Travaux prévus sur offices sauf hotte	278 840
LA JEANNOTTE	1 hotte	5 000
L'ORMETEAU	Travaux prévus sur offices	168 802
L'ORMETEAU	Non prévu : Préau + carrelage	29 150
LES MYRTILLES	Travaux prévus sur offices sauf 2 hottes	3 555
LA VERVILLE	Travaux prévus sur offices sauf 2 hottes	22 000
JEAN BERNARD	Travaux prévus sur offices	7 438
TROTINETTE	Travaux prévus sur offices sauf hotte	1 426
RIBAMBELLE	Travaux prévus sur offices sauf hotte	363
Tous sites	Réglementation Incendie ENTREPRISE PIFFRE	15 601
Honoraire bureau de contrôle maîtrise d'œuvre et assurances		105 928

4. ANNEXES

4.1. Tableaux des formations du Personnel Ville

4.1. Tableaux des formations du Personnel Ville

Action	Nom	Prénom	Emploi
HACCP	ROBAIL	Laurence	ALSH
HACCP	CHATELAIN	Joëlle	Crèche Ribambelle
HACCP	CHARLES	Lucette	EDR
HACCP	DUFOUR	Béatrice	EDR
HACCP	LETULLIER	Béatrice	EDR
HACCP	LACHAISE	Carole	EDR
HACCP	LIEBUS	Mauricette	Crèche Jean-Bernard
HACCP	KENNOUCHE	Paula	EDR
HACCP	HARTMANN	Catherine	Trotinette
HACCP	DA GRACIA	Maria	Crèche Jean-Bernard
HACCP	CANOVAZ	Sylvie	EDR
HACCP	ROCHA VALENTE	Véronique	EDR
HACCP	FILLON	Annie	EDR
HACCP	DUVAL	Martine	EDR
HACCP	DAVID	Nathalie	EDR
HACCP	PARDON	Sabine	EDR
HACCP	PINTO	Almira	EDR
HACCP	PRETRE	Suzanne	EDR
HACCP	CHAHO	Anne-Marie	EDR
HACCP	ORIENT	Corinne	EDR
HACCP	PRIME	Claudine	EDR
HACCP	PRIME	Julie	EDR
HACCP	SEHAN	Martine	EDR
HACCP	TOURI	Cathy	EDR

Les formations HACCP ont eu lieu les 9 et 16 octobre 2013, et les 13 et 20 novembre 2013.

4.2. Enquêtes Convives

4.3. ELIOR, en bref

Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3 millions de clients dans 14 pays, les 85 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisés.
- Le groupe met en œuvre son savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.

Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

- > 800 000 convives chaque jour
- > 4 900 établissements clients
- > 49 cuisines centrales
- > 6 400 collaborateurs
- > 40 années d'expérience

40 ans
d'expérience

Chiffre d'affaires par activité et par secteur

en % du chiffre d'affaires consolidé et en M€ au 30 septembre 2011

Restauration et Services

67,4%
(2 813,8)

Entreprises
et Administrations
34,1% (1 423,2)

Enseignement
18% (752,2)

Santé-Résidences
15,3% (638,3)

Concessions

32,6%
(1 361,3)

Aéroports
11,1% (463)

Autoroutes
13% (541,5)

Ville et Loisirs
8,5% (356,8)



4.3. Elios, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

- « Nous sommes tous Elios »
 - > Depuis le 1^{er} décembre 2011, Elios est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elios, d'accroître sa notoriété et de rassembler l'ensemble de ses activités du groupe sous une bannière commune porteuse de valeurs.
- Les 4 valeurs d'Elios...



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

