



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.

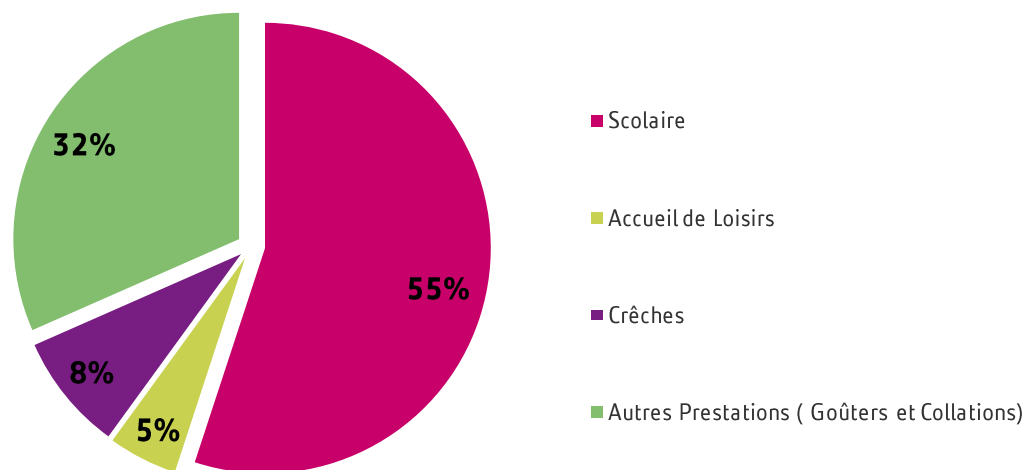
| | 2 0 1 1 | 2 0 1 2 | 2 0 1 3 | Evolution vs A - 1 | |
|---|----------------|----------------|----------------|--------------------|-------------|
| | | | | En Quantités | En % |
| Scolaire | 144 252 | 146 439 | 150 969 | 4 530 | 3,1% |
| Accueil de Loisirs | 10 730 | 11 963 | 13 620 | 1 657 | 13,9% |
| 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 :

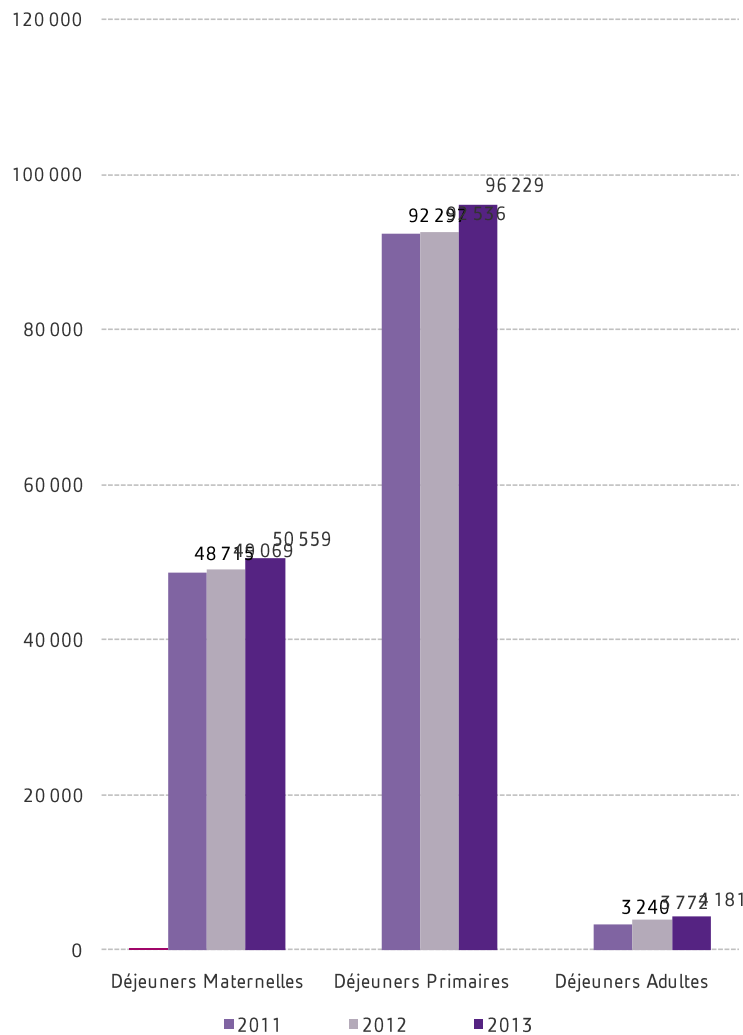
- ✓ une hausse sensible de 3,2 % par rapport à l'an passé
- ✓ Un écart de 1,56 % par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 185 000 repas annuellement

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

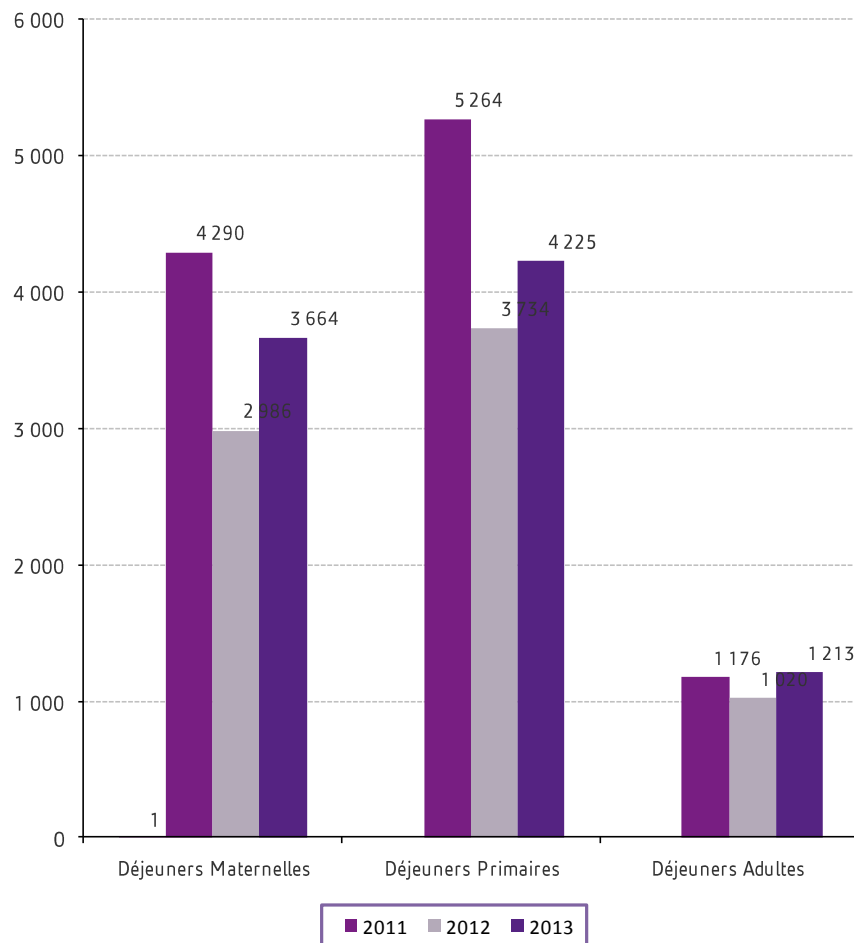


Une progression
de 3,1 % par
rapport à l'an
passé



1.1 L'évolution de la fréquentation

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

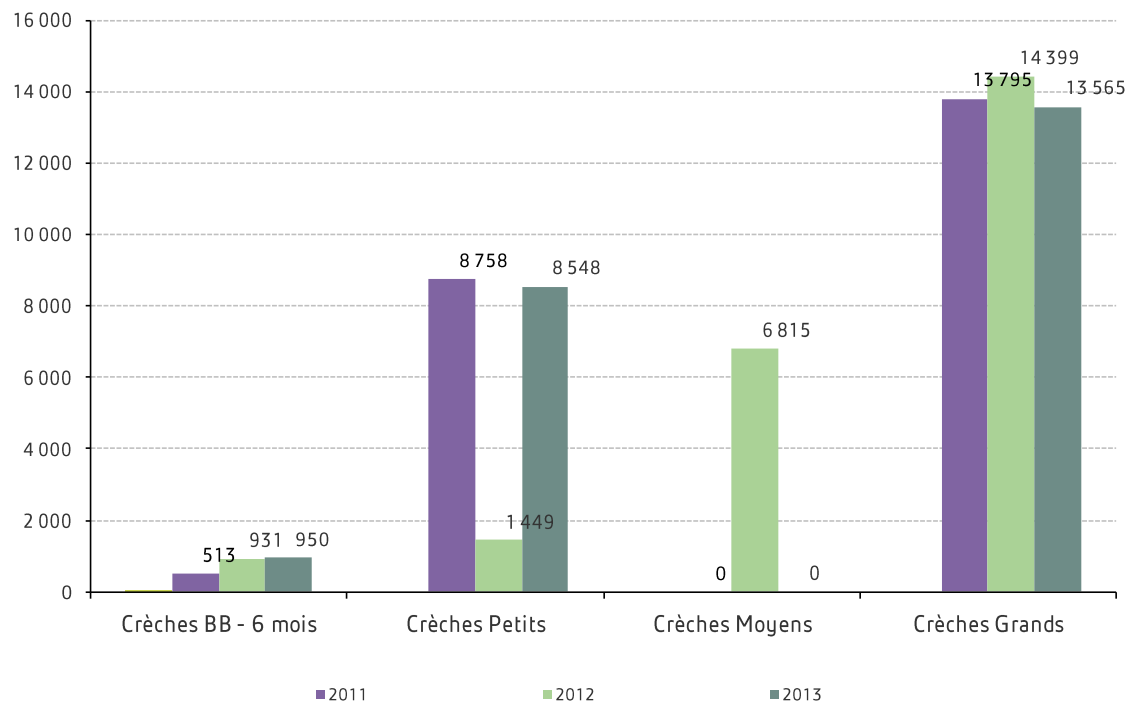


Une hausse de plus de 17,6 % par rapport à l'an passé



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

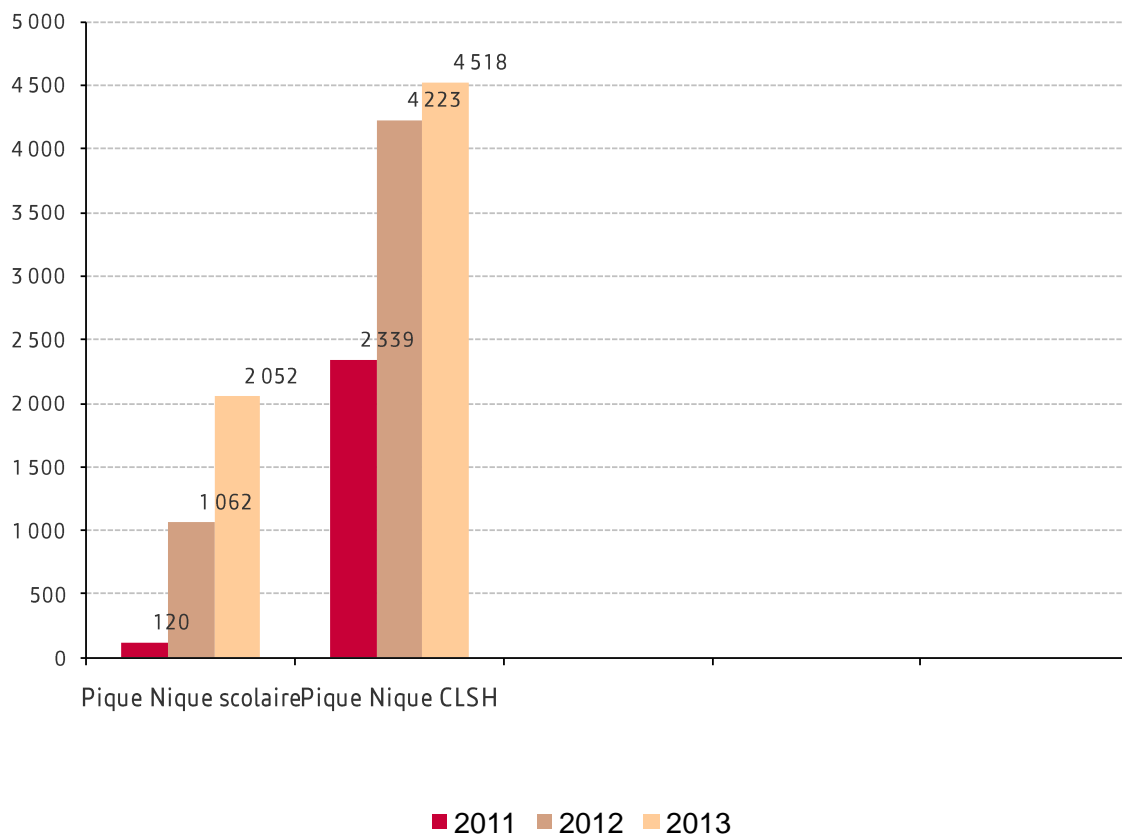


une baisse de
2,3% par rapport
à l'an passé



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 |
| PDTS 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

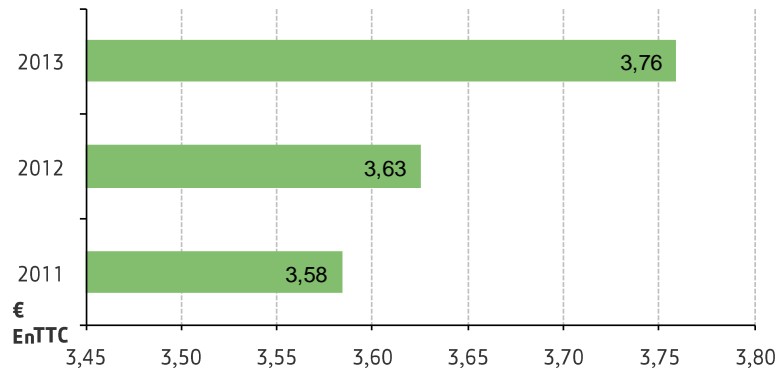
| | 2011 | 2012 | 2013 |
|---|------------|------------|------------|
| Nombre de repas compensables | 136 641 | 138 006 | 149 301 |
| Facturation auprès des familles en € TTC* | 489 721,67 | 500 286,29 | 561 205,03 |
| Facturation auprès de la ville en € TTC** | 301 651,12 | 292 189,77 | 273 618,22 |
| 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

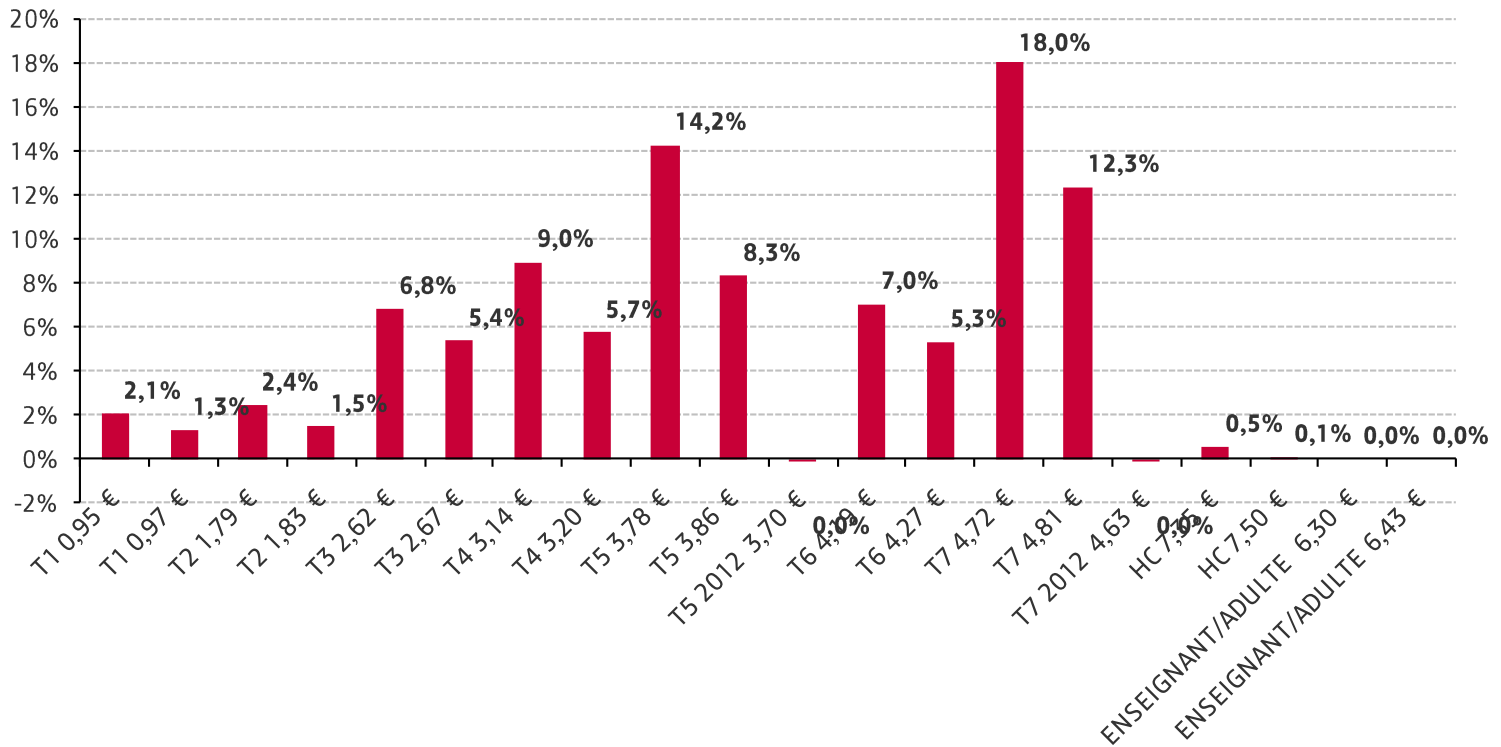
| VILLE DE MENNECY | | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|
| FACTURATION AUPRES DES CONVIVES | | | | | |
| DU 01 JANVIER 2013 AU 31 DECEMBRE 2013 | | | | | |
| QUOTIENT | Tarif TTC janv.13 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 |

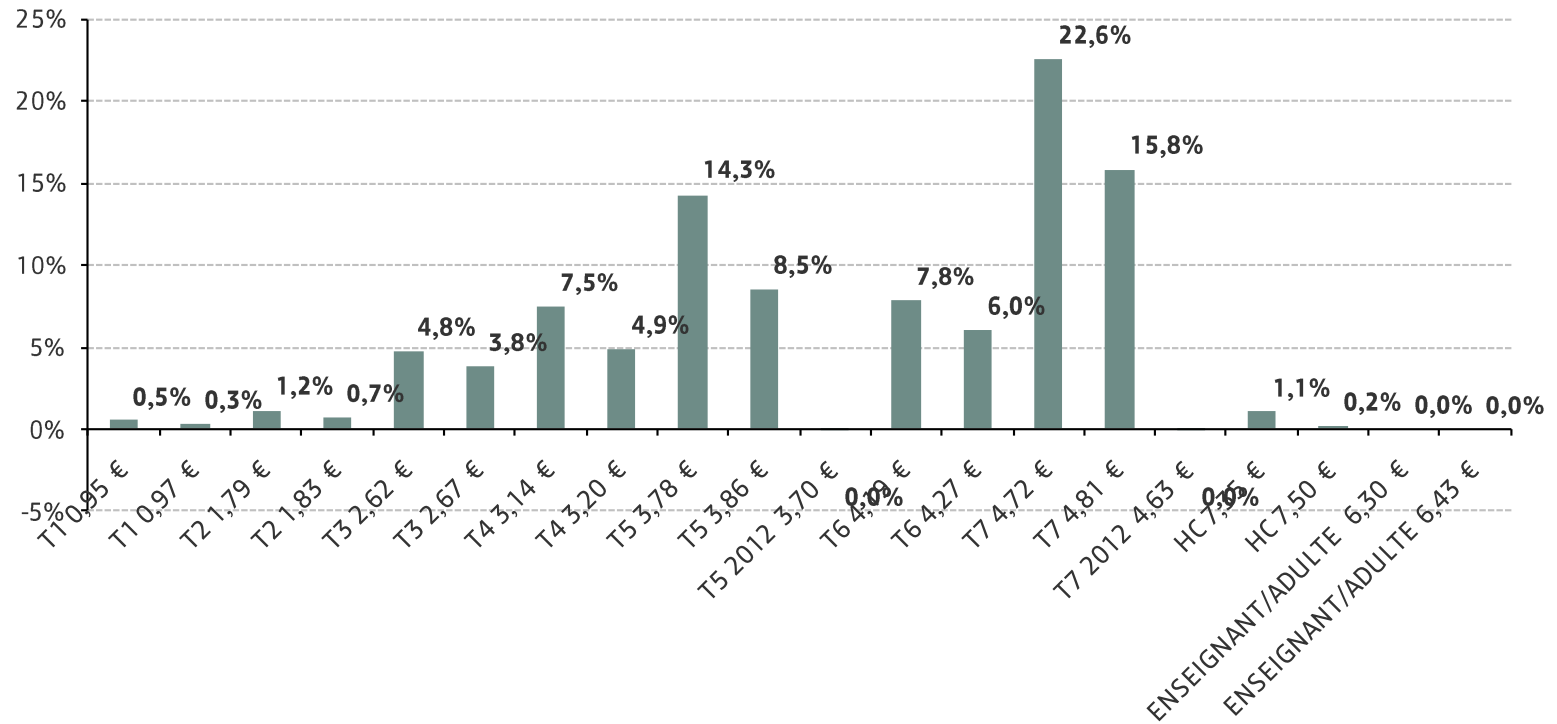
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



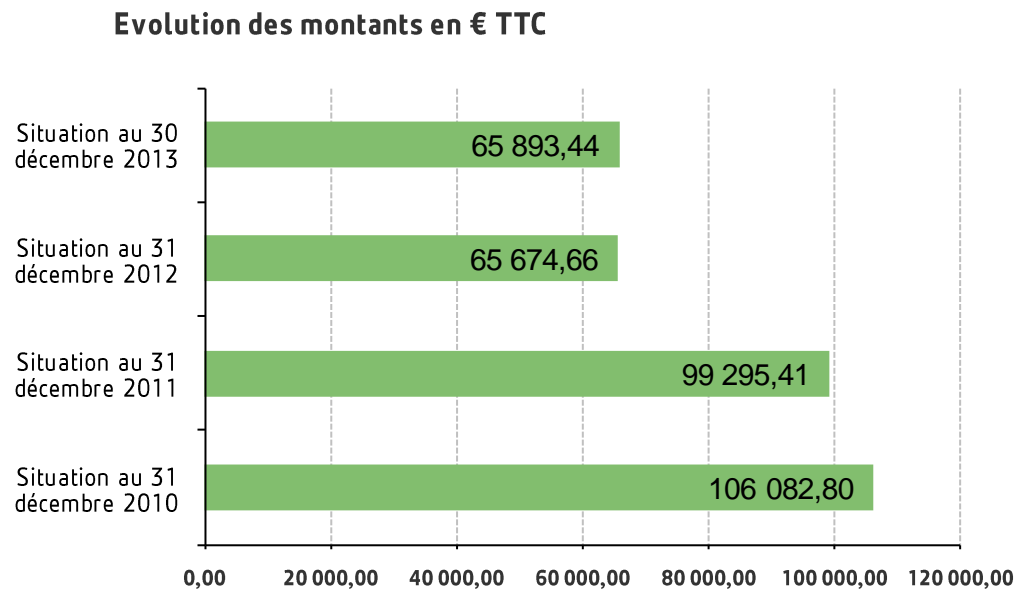
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

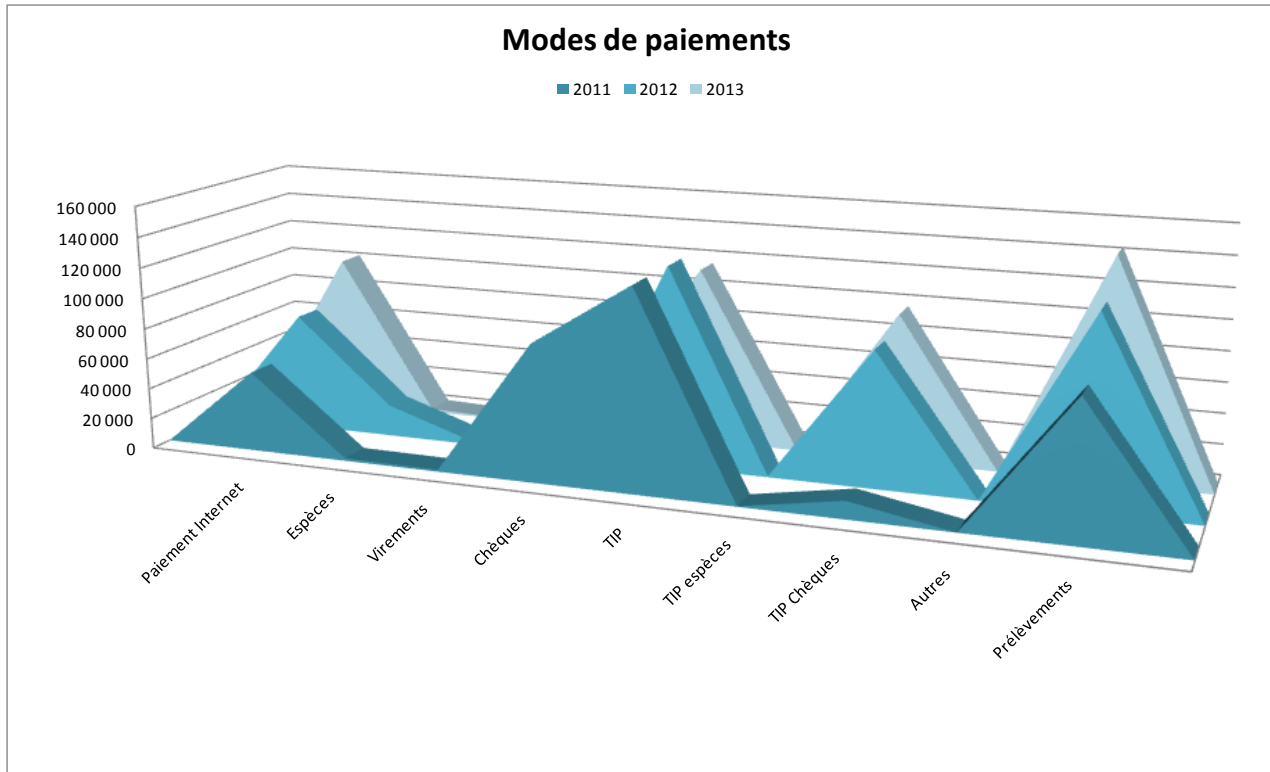
- Evolution des factures impayées par les familles



→ 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.

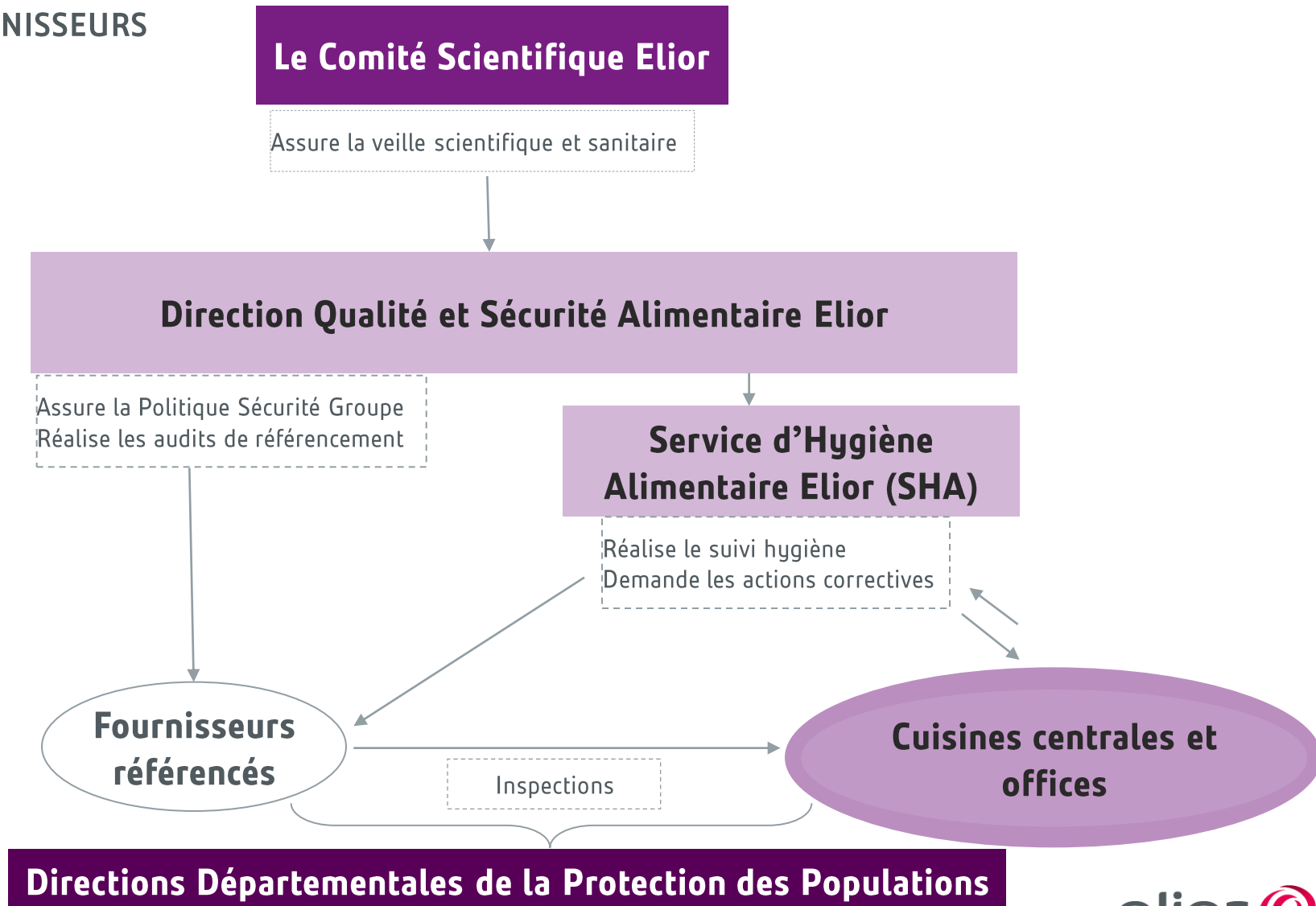
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

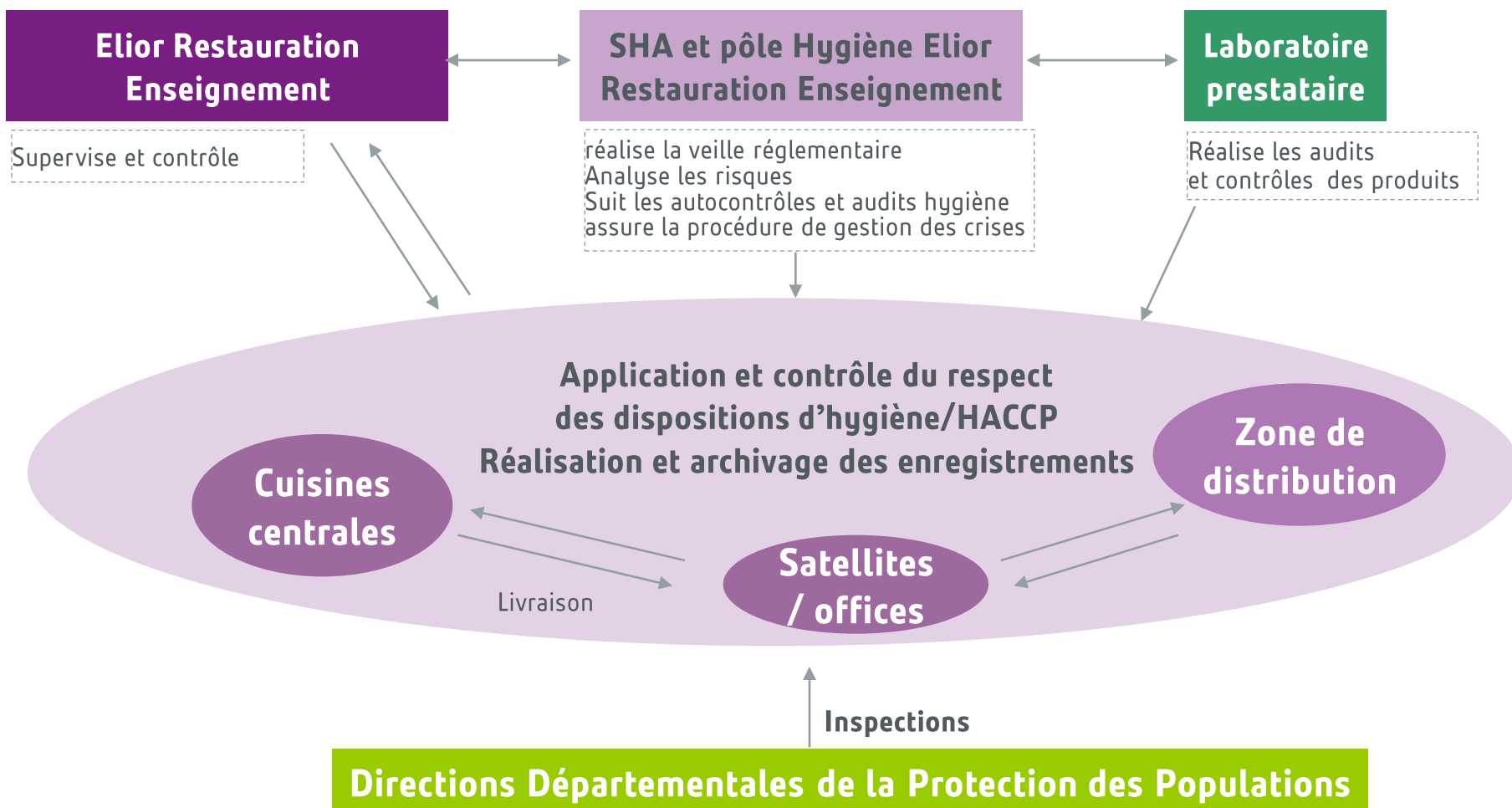
Les FOURNISSEURS



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

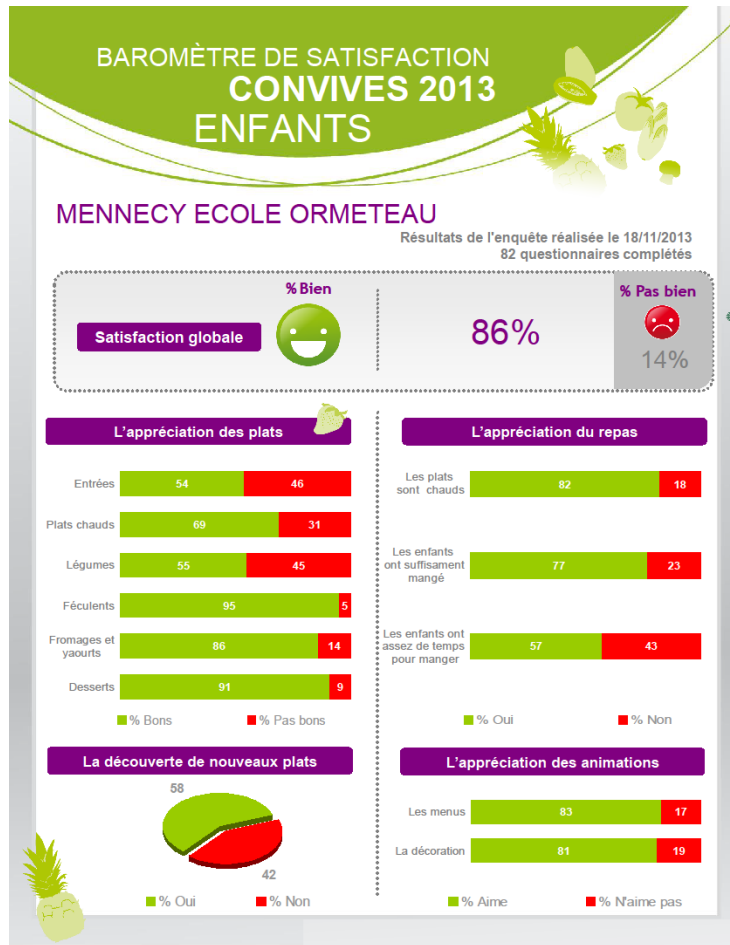
Le Baromètre convives



| | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 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 |

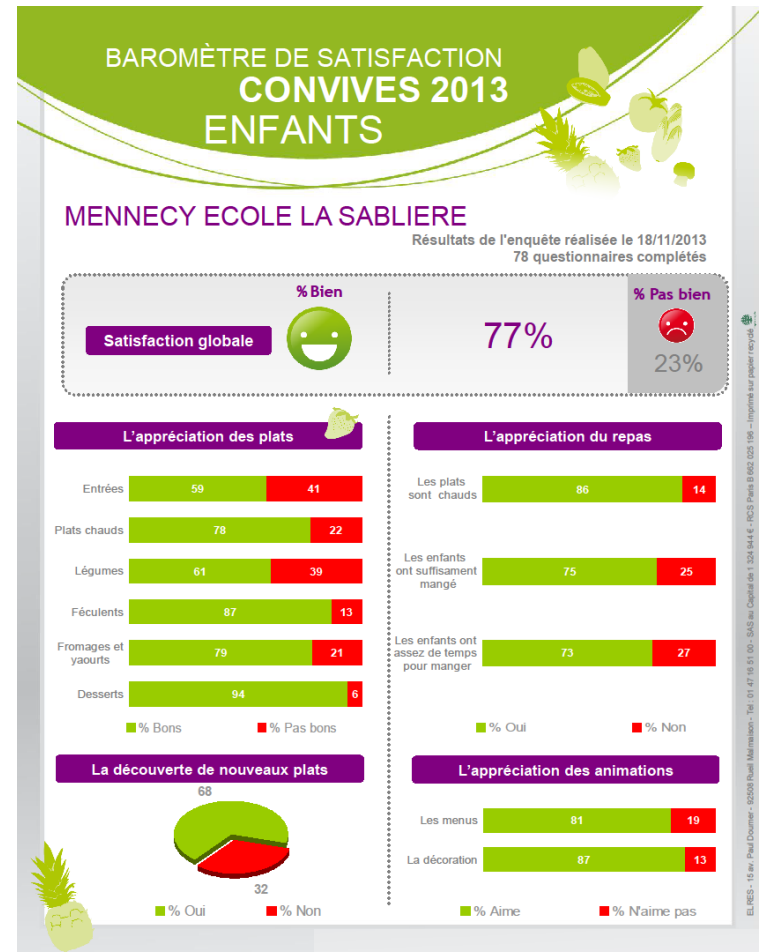
2.2. La satisfaction des Convives

• 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 Bébé 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 |

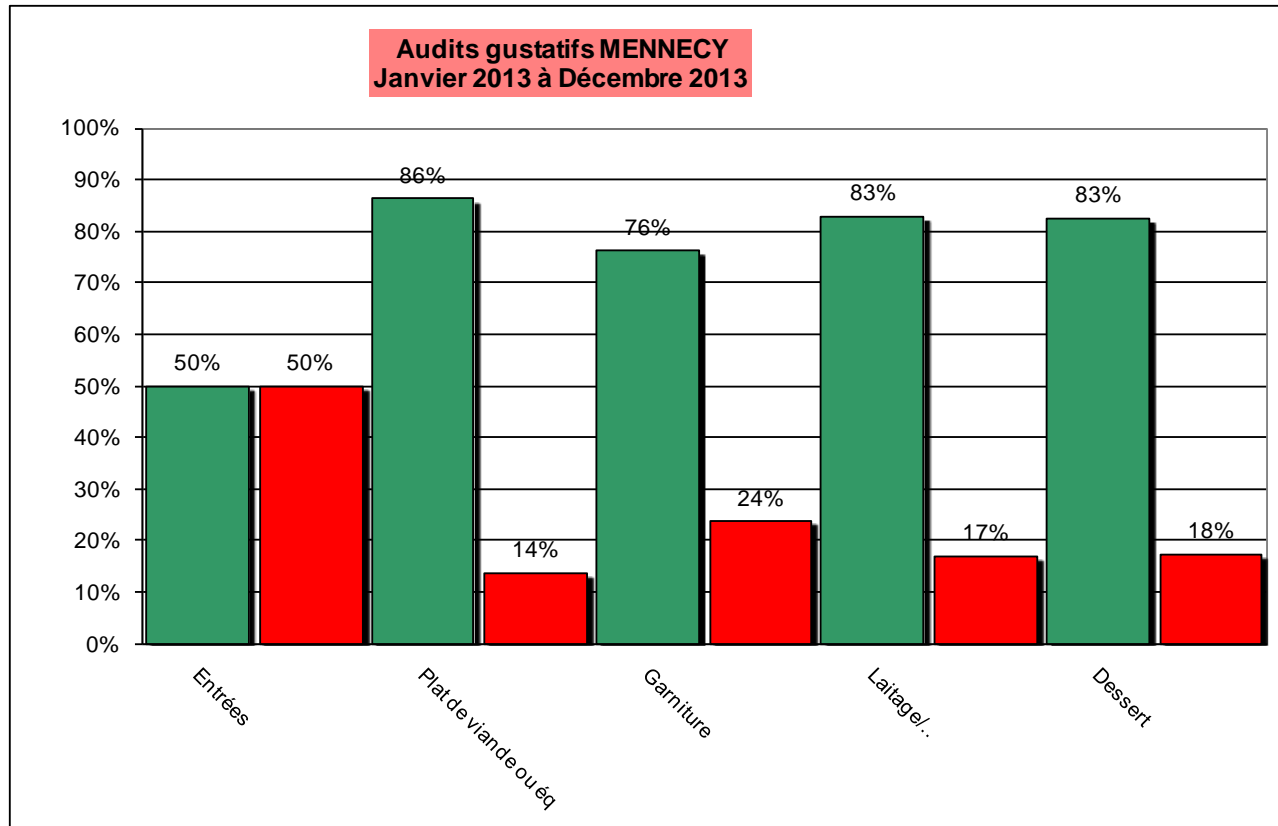
2.2. La satisfaction des Convives

• 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 !

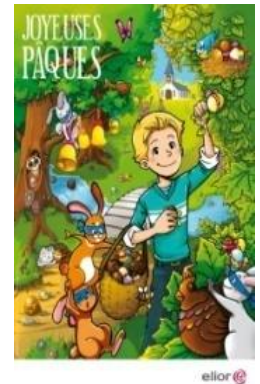
Produits de saison, plats colorés et affiches ludiques sont au rendez-vous...

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

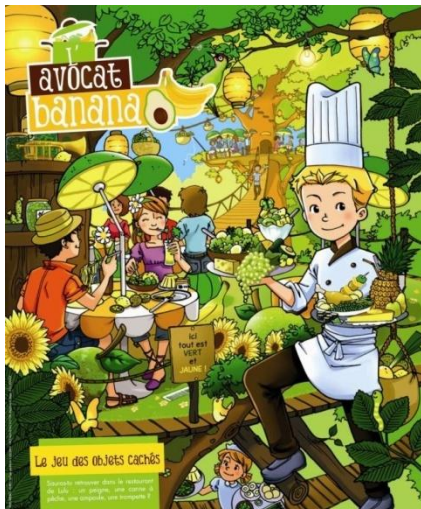
| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• GALETTE DES ROIS - le 07/01/2013 <p>JANVIER</p>  | <ul style="list-style-type: none">• CHANDELEUR le 07/02/2013 <p>FEVRIER</p>  | <ul style="list-style-type: none">• MENU « TOUT VERT ET JAUNE » le 21/03/2013 <p>MARS</p>  | <ul style="list-style-type: none">• Pâques le 26/04/2013 <p>AVRIL</p>  | <ul style="list-style-type: none">• MENU AFRIQUE DU SUD le 30/05/2013 <p>MAI</p>  |
| <ul style="list-style-type: none">• MENU DE FIN D'ANNEE le 20/06/2013• PIQUE NIQUE GÉNÉRAL le 28/06/2013 <p>JUIN</p>  | <ul style="list-style-type: none">• PIQUE NIQUE GÉNÉRAL le 04/07/2013• SANDWICHS MAISON <p>JUILLET</p>  | <ul style="list-style-type: none">• PIQUES NIQUES ALSH• GLACES <p>AOUT</p>  | <ul style="list-style-type: none">• MENU DE RENTREE le 12/09/2013 <p>SEPTEMBRE</p>  | <ul style="list-style-type: none">• SEMAINE DU GOUT du 14/10/2013 au 18/10/2013 <p>OCTOBRE</p>  |
| <ul style="list-style-type: none">• MENU DANEMARK le 21/11/2013 <p>NOVEMBRE</p>  | <ul style="list-style-type: none">• MENU DE NOEL le 17/12/2013 <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

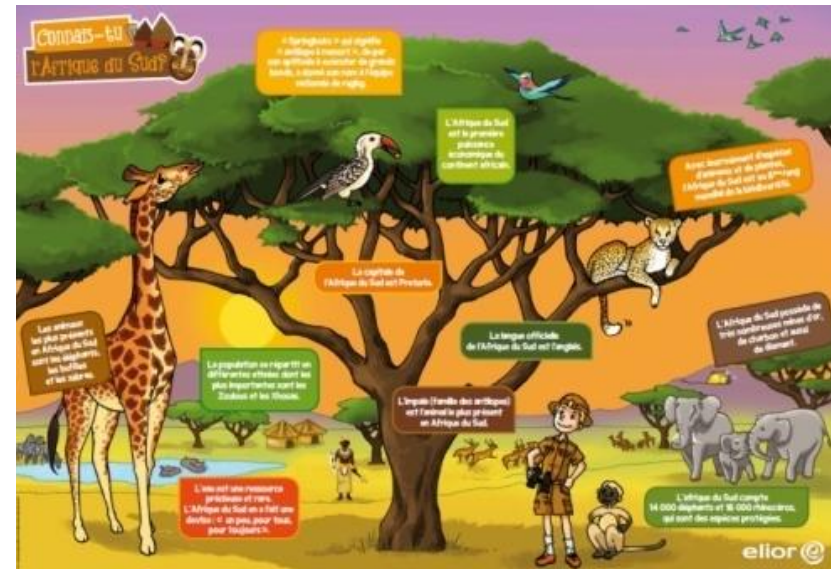


Suspendez les lampions vert et jaune au plafond



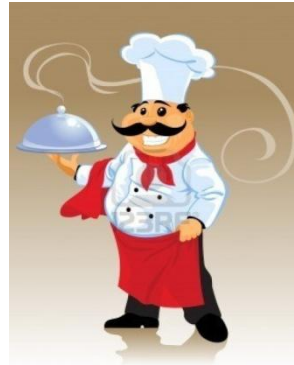
2.2. La satisfaction des Convives

- 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 prêts 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 prêts 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-selées) 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

EDITO



© 2015 ELIOR RESTAURATION ENSEIGNEMENT. RTFI

Semaine
du 02/09/2015
au 06/09/2015

Semaine
du 09/09/2015
au 13/09/2015

Semaine
du 16/09/2015
au 20/09/2015

Semaine
du 23/09/2015
au 27/09/2015

Semaine
du 30/09/2015
au 04/10/2015

Semaine
du 07/10/2015
au 11/10/2015

Après des vacances reposantes, les écoles reprennent le chemin de l'école. Pour les élèves de la Verveille, ils auront la joie de découvrir leur nouvel environnement, une école flamante neuve, des espaces aménagés, ainsi que des extérieurs paysagers. Ce projet finalisé, permettra aux enfants ainsi qu'à leur corps enseignant un certain confort, et contribuera à leur épanouissement personnel tout au long de la scolarité.

En partenariat avec notre prestataire Elior.

Ce premier trimestre alimentaire, s'avère riche et varié, il débute en septembre avec quelques dates à retenir. Le 12, le menu de la rentrée, le 19, le menu entièrement BIO et enfin le 24 le menu du Chef, élaboré en partenariat avec le restaurant « A Vos Papilles ».

Il s'agit là d'une innovation culinaire, qui s'en aucun doute sera appréciée des enfants. Puis du 14 au 18 octobre, les enfants découvriront la semaine du Goût.

Pour finir, après le Japon, l'Afrique et le Maroc, le 21 novembre l'alu pourra son valise au DANEMARK, notre prestataire nous a concocté un menu typiquement Danois.

Bonne rentrée scolaire à tous.

Jean Philippe Dujain Clément
Maître de Menus
1* Vice Président de la CCVE

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Brogno BIO végétarien Légume blanc BIO *Pâtisserie de saison Pommes bio locales Carré à la crème Mouton à la crème Légume au choucroute Goûter Lait 1/2 écrémé Creme Suisse Pomme jaune | Lundi Collation Pain et croûtonne d'abricots Légumes BIO végétariens Carré de veau Lentilles et choucroute normande Quiche BIO Lait à la crème Carré à la crème Fromage Goûter Lait 1/2 écrémé Bierre bio locale Pêche jaune | Lundi Collation Coeq. Compote pomme banane Clafoutis aux fraises Lait de brebis Lait de brebis au pain Tarte de CITRUS Légumes vapeur Lentilles mélangées à la crème Lait à la crème Lait rappeur bio local Goûter Jus de tomate BIO Brioche bio locale Nectarines bio locales Pomme rouge | Lundi Collation Coeq. Compote pomme banane Clafoutis aux fraises Lait de brebis Lait de brebis au pain Tarte de CITRUS Légumes vapeur Lentilles mélangées à la crème Lait à la crème Lait rappeur bio local Goûter Jus de tomate BIO Brioche bio locale Nectarines bio locales Pomme rouge | Lundi Collation Coeq. Compote pomme banane Clafoutis aux fraises Lait de brebis Lait de brebis au pain Tarte de CITRUS Légumes vapeur Lentilles mélangées à la crème Lait à la crème Lait rappeur bio local Goûter Jus de tomate BIO Brioche bio locale Nectarines bio locales Pomme rouge |

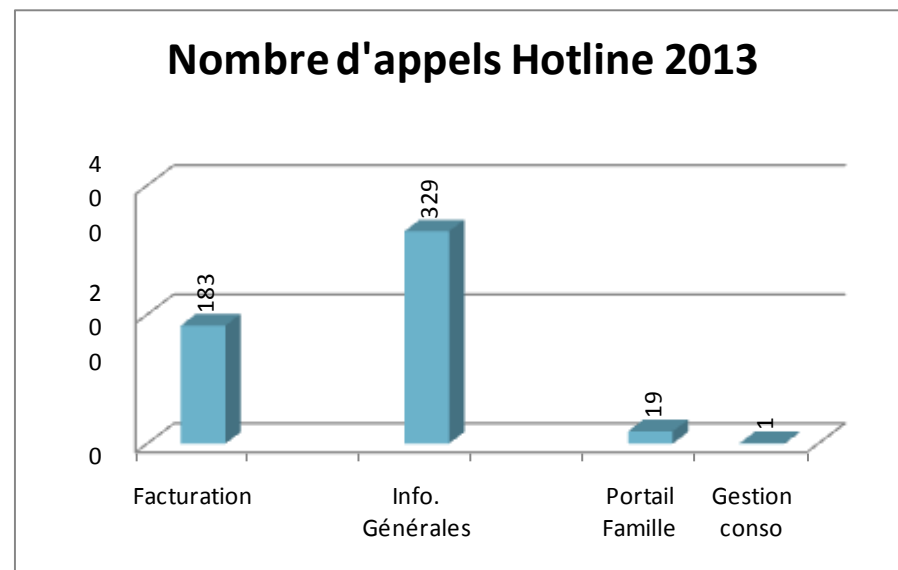
Les plats servis d'un 1* sont les choix sans pain
Les légumes à légumes - 20% de suppléments



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

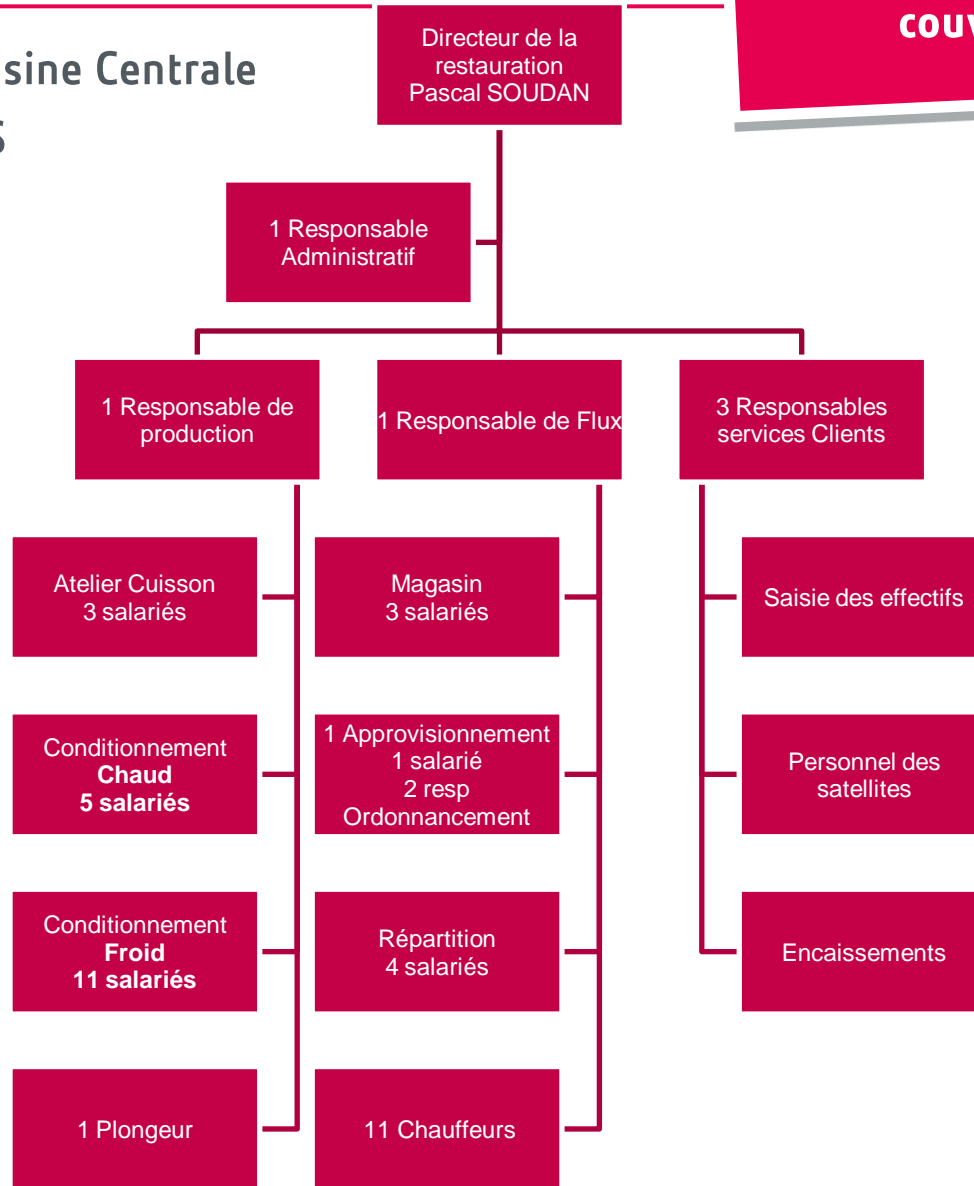
Nos collaborateurs sont
**nos meilleurs
ambassadeurs**



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

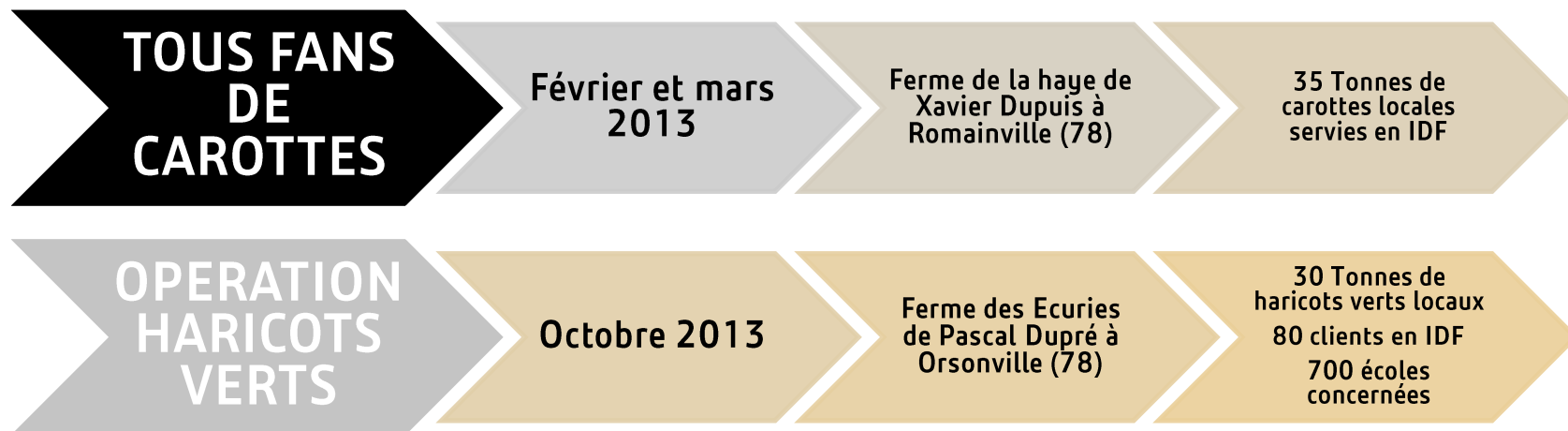
- ❖ Des produits locaux sont servis régulièrement,
- ❖ Un repas BIO par trimestre, et deux composantes BIO servies par semaine,
- ❖ Des produits issus du commerce équitable
- ❖ Opération « Circuits Courts » avec animations pédagogiques

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



Consommer LOCAL

C'est choisir de consommer des aliments produits près de chez moi.

Pourquoi faut-il Consommer local ?

- 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 - JUILLET 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, raccordements 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, raccordements, 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. Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

- « Nous sommes tous Elior »
 - > Depuis le 1^{er} décembre 2011, Elior est devenue la marque commerciale de l'ensemble des activités du groupe. Ce changement a pour but de renforcer l'image de marque d'Elior, 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'Elior...



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

