



Rapport Annuel du Déléguataire

Ville de GONESSE

Année 2014

Restauration Enseignement

VILLE DE GONESSE

elior
restauration 

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
- 1.4. L'activité pour les tiers

P-28 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-73 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les engagements pluri- annuels
- 3.4. Les fluides

P-85 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

P- 88 5. LES ANNEXES

- 5.1. Elior en bref
- 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé

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 GONESSE pour l'année 2014**.

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.

L'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales rappelle que le délégataire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité délégante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte. Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).

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

1.4. L'activité pour les tiers

1.1. L'évolution de la fréquentation



1.1 L'évolution de la fréquentation

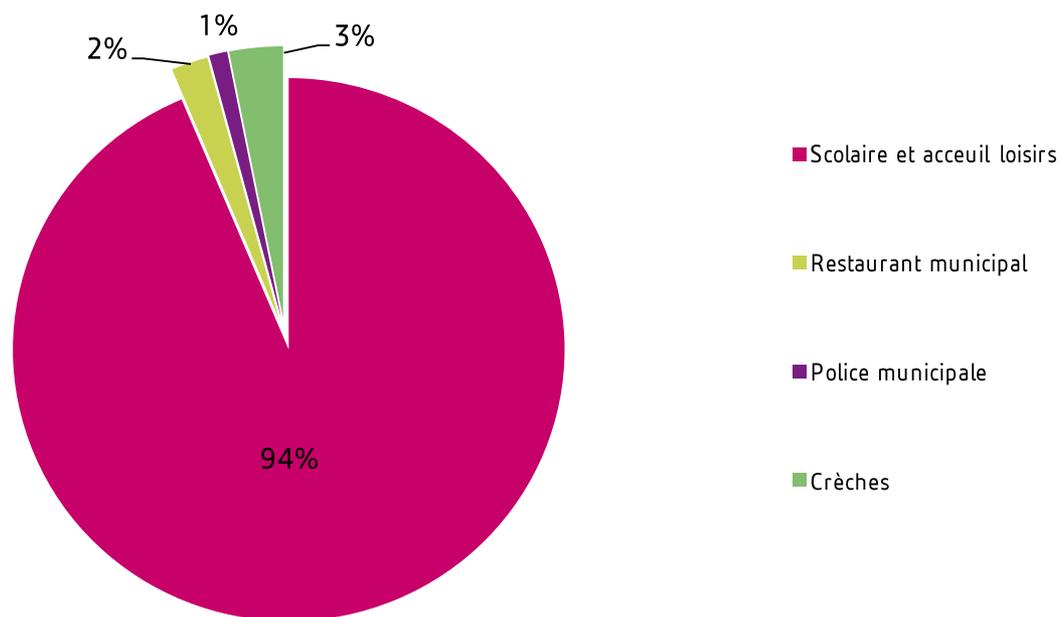
- Repas commandés par catégorie de convives et prestations

	Base contractuelle	Année 2013	Année 2014	Evolution vs A - 1	
				En Quantités	En %
Scolaire et accueil loisirs	245 300	265 180	272 418	7 238	2,7%
Restaurant municipal	8 600	7 069	6 263	-806	-11,4%
Police municipale	1 100	3 047	3 096	49	1,6%
Crèches	7 500	7 857	9 123	1 266	16,1%
Total Repas	262 500	283 153	290 900	7 747	2,7%
Autres Prestations (Gouter)		93 430	106 278	12 848	13,8%

- Une nette progression du nombre de couverts en période scolaire liée à l'application des nouveaux rythmes scolaires sur l'année pleine
- Les effectifs de la police municipale sont stables
- La baisse de fréquentation sur le restaurant municipal se poursuit
- Une forte augmentation des effectifs sur les crèches
- 10,2% de repas de plus que la base contractuelle et un dépassement du seuil de suractivité

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



→ Une répartition des convives identique à l'année 2013

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Calendrier scolaire – Nombre de jours d'activité

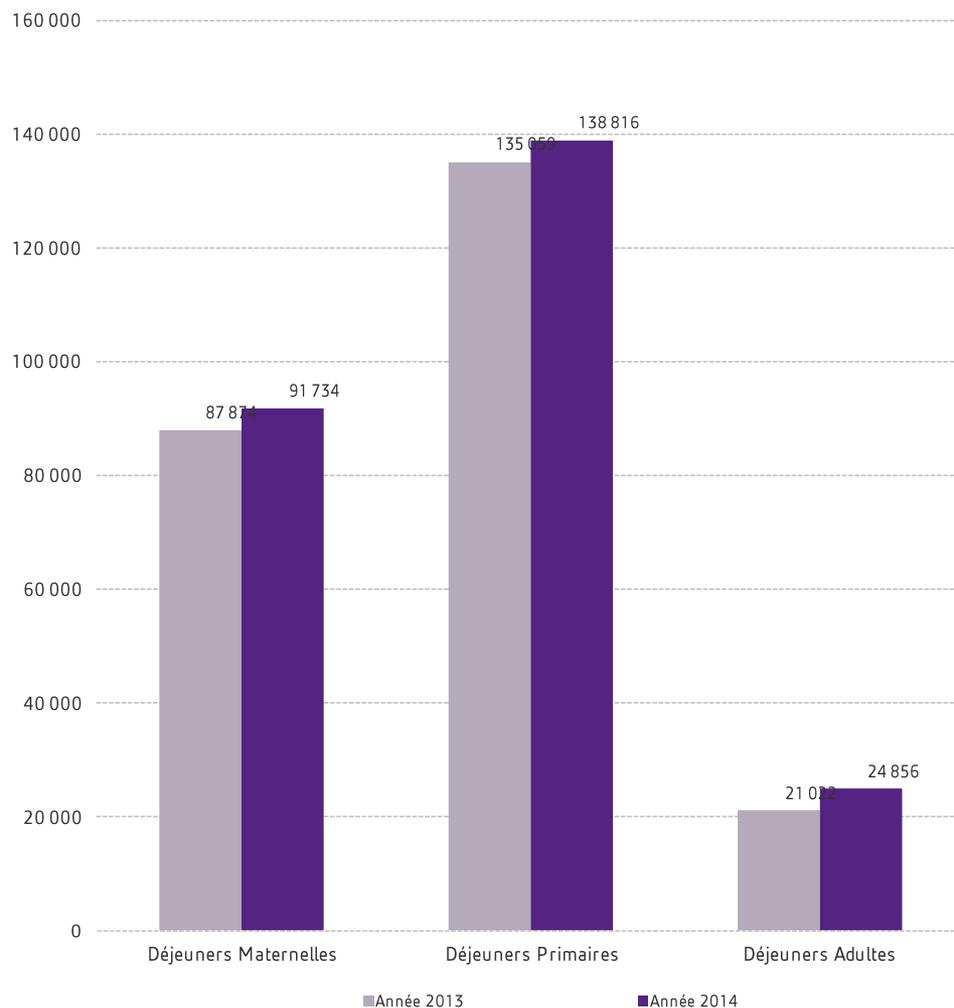
L'activité du service au cours de l'exercice 2014 s'établit à 290900 repas auxquels il faut rajouter 106278 goûters, non inclus dans la base contractuelle.

✓ Un écart de +10,2% par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 262 500 repas, conséquence de l'augmentation du nombre de jours scolaires sur 2014

	Année 2013	Année 2014
Nombre de jours scolaires	155	175
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	97	76

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire



Par rapport à 2013 :

+ 4,3% en maternelle

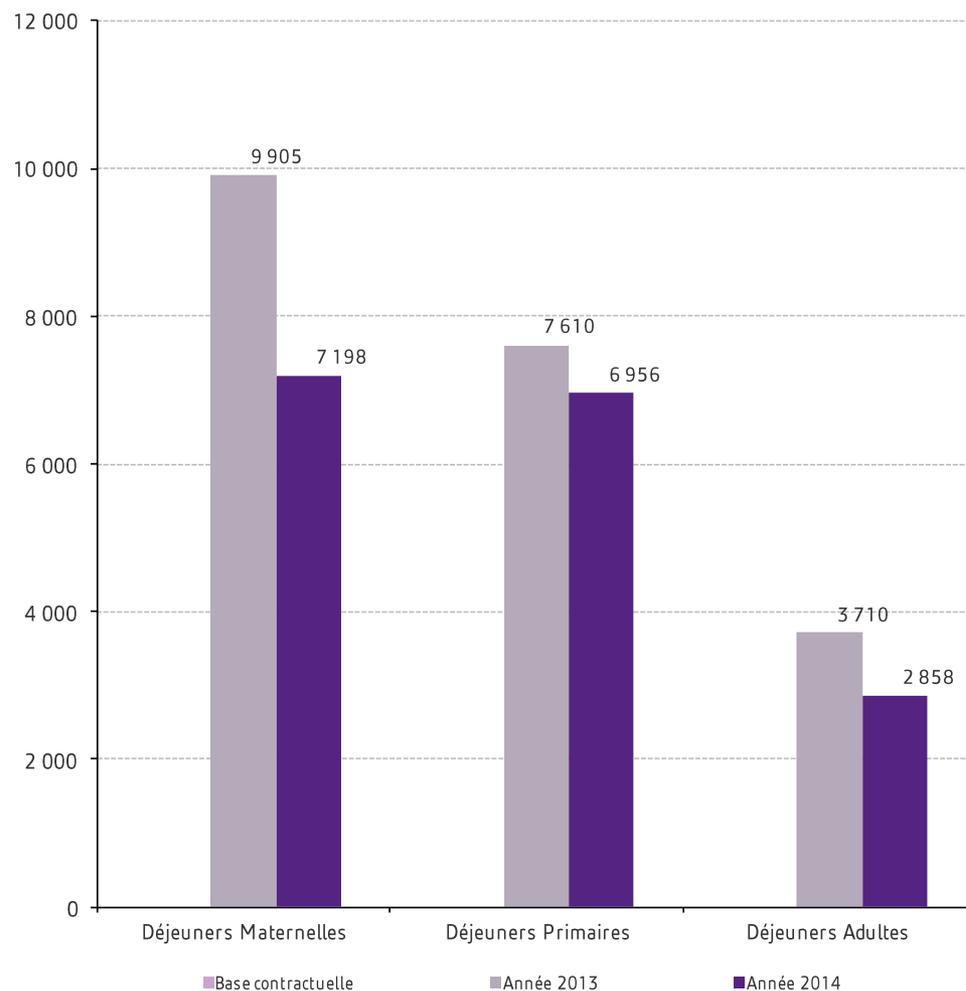
**+ 2,8% en
élémentaire**

**+ 18,2% pour les
adultes**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs



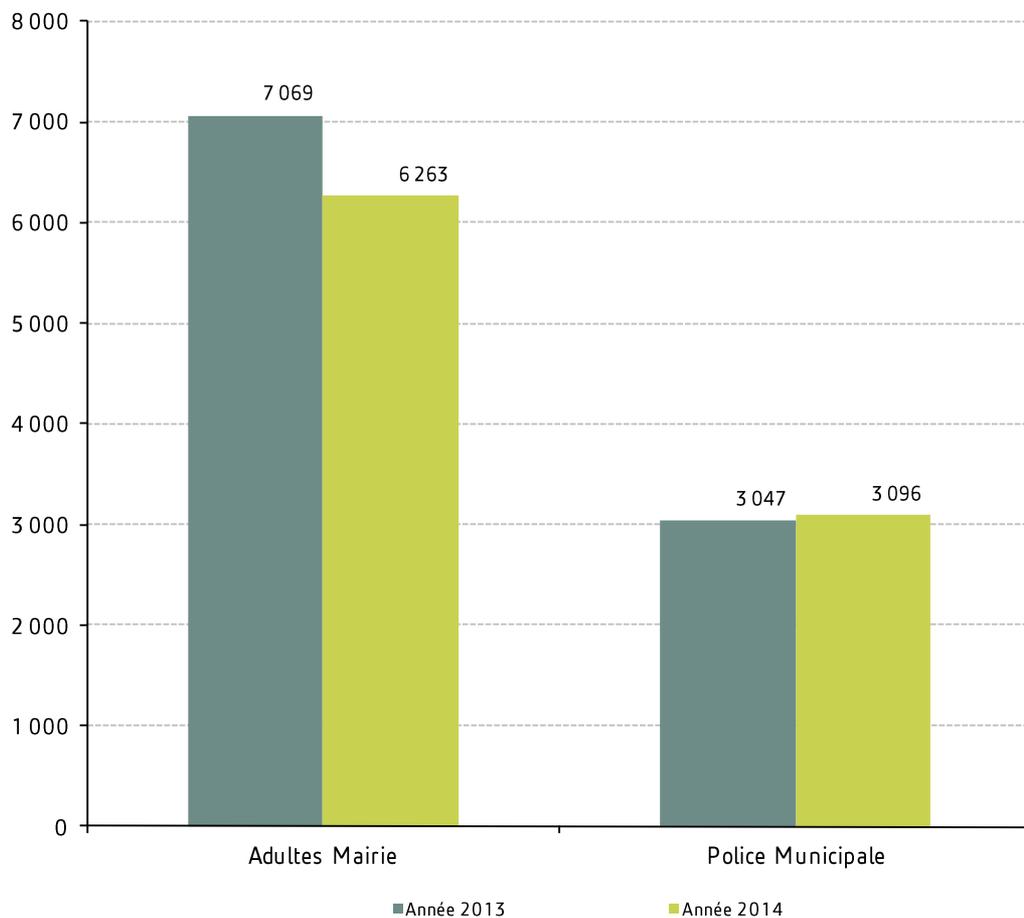
-27% en maternelle
- 9% en élémentaire
- 23% pour les adultes

**Conséquence
de l'application
des nouveaux rythmes
scolaires sur
toute l'année 2014**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation au restaurant municipal



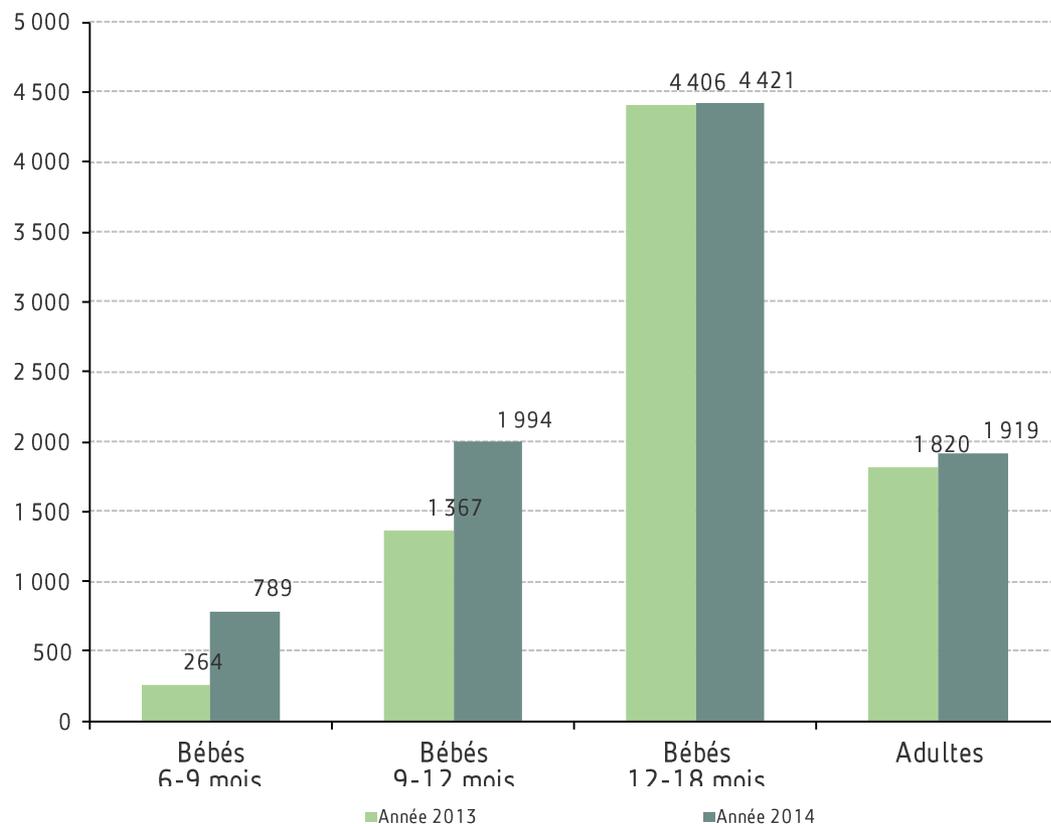
Une diminution de 11,4% par rapport à 2013 sur restaurant municipal

Stabilisation des effectifs de la Police Municipale



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

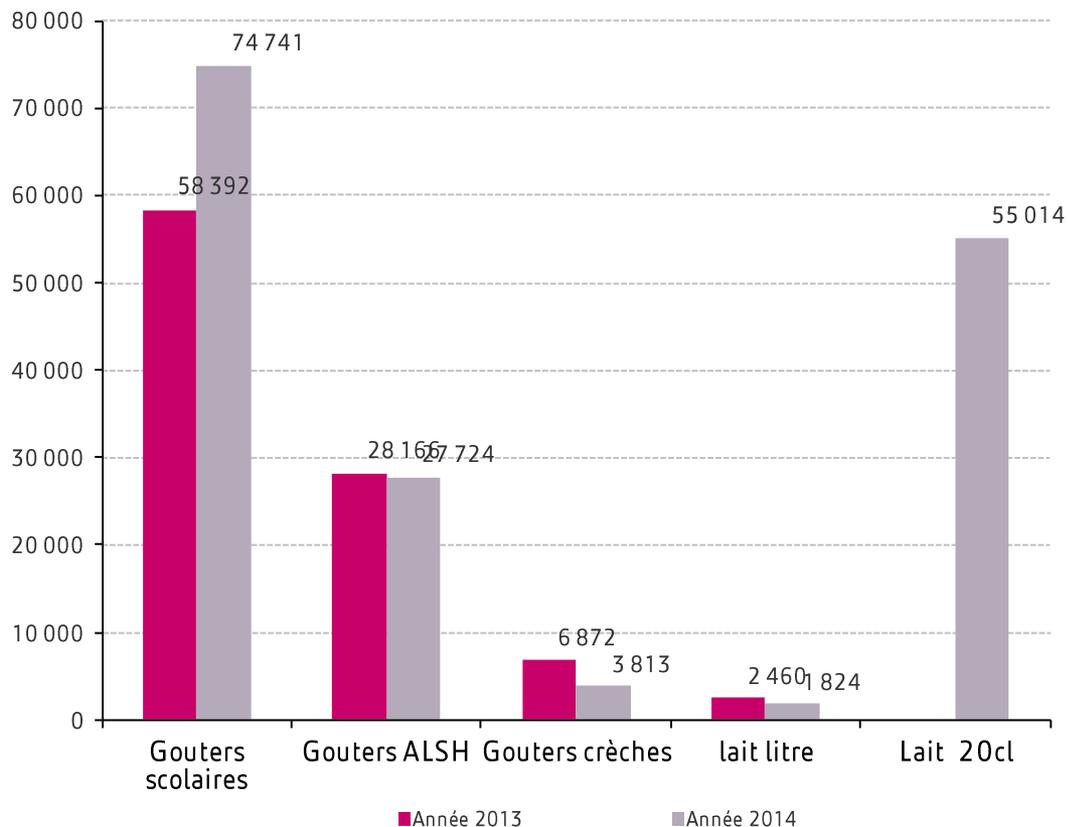


Une progression de 16,1% par rapport à 2013, ciblée sur la tranche d'âge 6-12 mois et les adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



**Augmentation des goûters liés à l'application des nouveaux rythmes scolaires sur l'année pleine.
Mise en place de briquettes de lait pour les Temps d'Activité Péri-scolaires**



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Prix de vente applicable au 01 janvier 2014, décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT				
	Prix applicable au 01 01 2013	Prix applicable au 01 01 2014	Prix applicable au 01 01 2015	Prix applicable au 01 01 2016	Prix applicable au 01 01 2017
Repas Crèches					
Repas-collation 6-9 mois	4,994	4,854			
Repas-collation 9-12 mois	4,994	4,854			
Repas-collation 12-18 mois	4,994	4,854			
Repas-collation > 18 mois	4,994	4,854			
Déjeuner adulte encadrant	5,274	5,137			
Restauration scolaire					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53			
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856			
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413			
Centres de loisirs					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53			
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856			
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413			
Restaurant Municipal					
Adultes	8,017	8,735			
Police Municipale					
Adultes	5,431	5,287			
Repas Pique Nique					
Maternelles	5,783	5,53			
Primaires	6,107	5,856			
Autres prestations					
Gouters maternelles	0,615	0,618			
Gouters élémentaires	0,615	0,618			
Lait litre 1/2 écrémé	0,795	0,803			
Lait litre maternisé	0,923	0,932			

Baisse de tarif applicable rétroactivement à partir de 01/01/2014, lié au dépassement du seuil de suractivité et au recalcul des frais fixes

1.2 L'activité économique

• Le compte d'exploitation synthétique

Montants en € HT	Année 2013	Année 2014
Nombre de repas	283 153	290 900
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 770 096	1 778 786
MATIERE PREMIERE	-493 375	-532 770
MAIN-D'ŒUVRE	-499 772	-542 455
TOTAL FRAIS GENERAUX	-381 355	-411 923
CHARGES DIVERSES	-136 697	-338 274
FRAIS DE STRUCTURE	-146 210	-159 557
RESULTAT D'EXPLOITATION	112 687	-206 193

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	Année 2013			Année 2014		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas facturés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas facturés en %
Maternelles	97 779	96 330	98,5%	98 932	96 496	97,5%
Primaires	142 669	136 978	96,0%	145 772	140 949	96,7%
Adultes	24 732	19 945	80,6%	27 714	20 331	73,4%
Adultes restaurant municipal	7 069	6 305	89,2%	6 263	5 763	92,0%
Sous Total Repas	272 249	259 558	95,3%	278 681	263 539	94,6%



La proportion des repas enfants facturés aux familles est stable par rapport à 2013 mais reste inférieur à l'objectif de 100%

Seuls 73% des repas adultes commandés font l'objet d'un pointage. A noter que la majorité des adultes bénéficient de la gratuité des repas

Les adultes non pointés sur le self municipal correspondent à des stagiaires

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

	Année 2013	Année 2014
Nombre de repas compensables	283 153	290 900
Facturation auprès des familles en € TTC*	850 571	888 109
Facturation auprès de la ville en € TTC**	1 016 904	1 018 329
Prix payé par les familles en € TTC	3,00	3,05
Prix payé par la ville en € TTC	3,59	3,50

* 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)

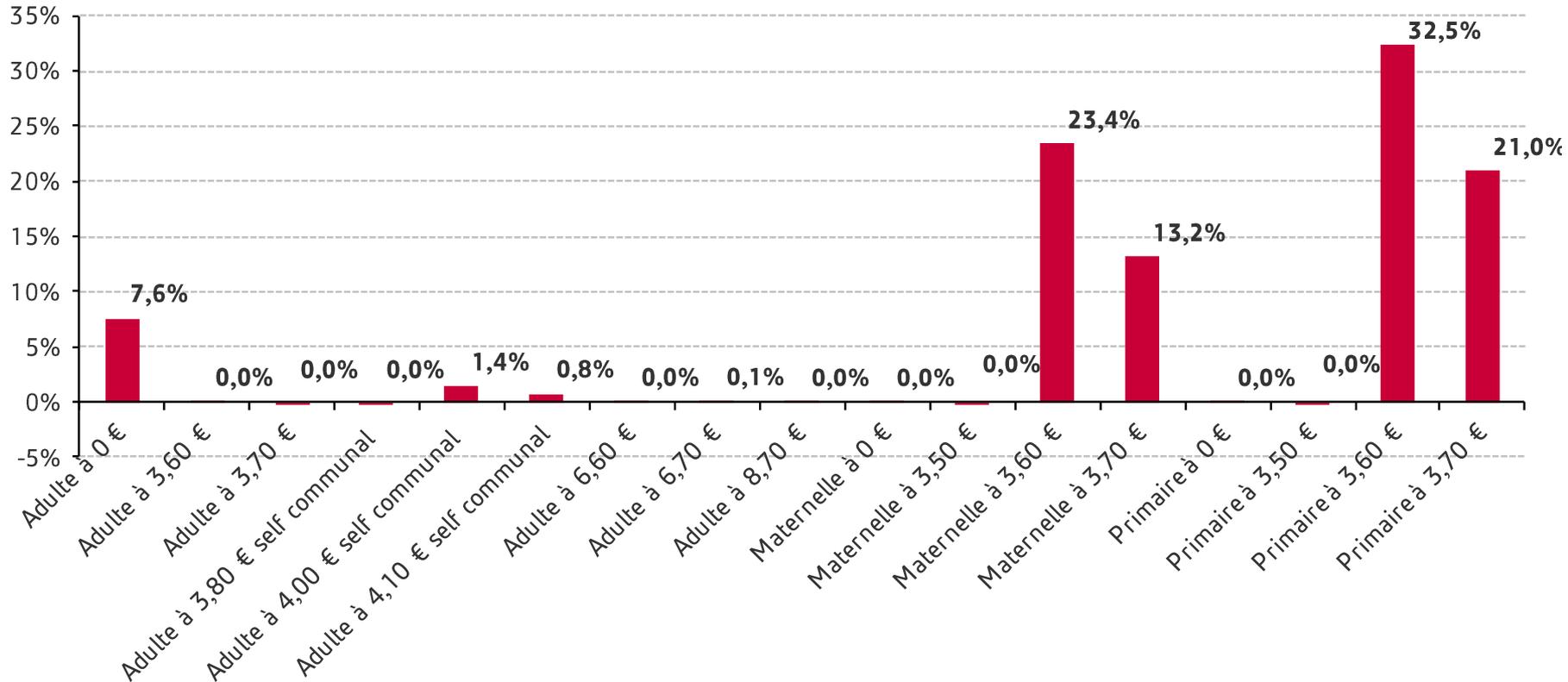
**Facturation annuelle totale
1 876 618,73 € T.T.C. soit
une compensation des tarifs
sociaux de
– 29 819,30 € T.T.C.**

Augmentation de 1.66% du prix payé par les familles au 1^{er} septembre.



1.3 Les flux financiers avec la ville

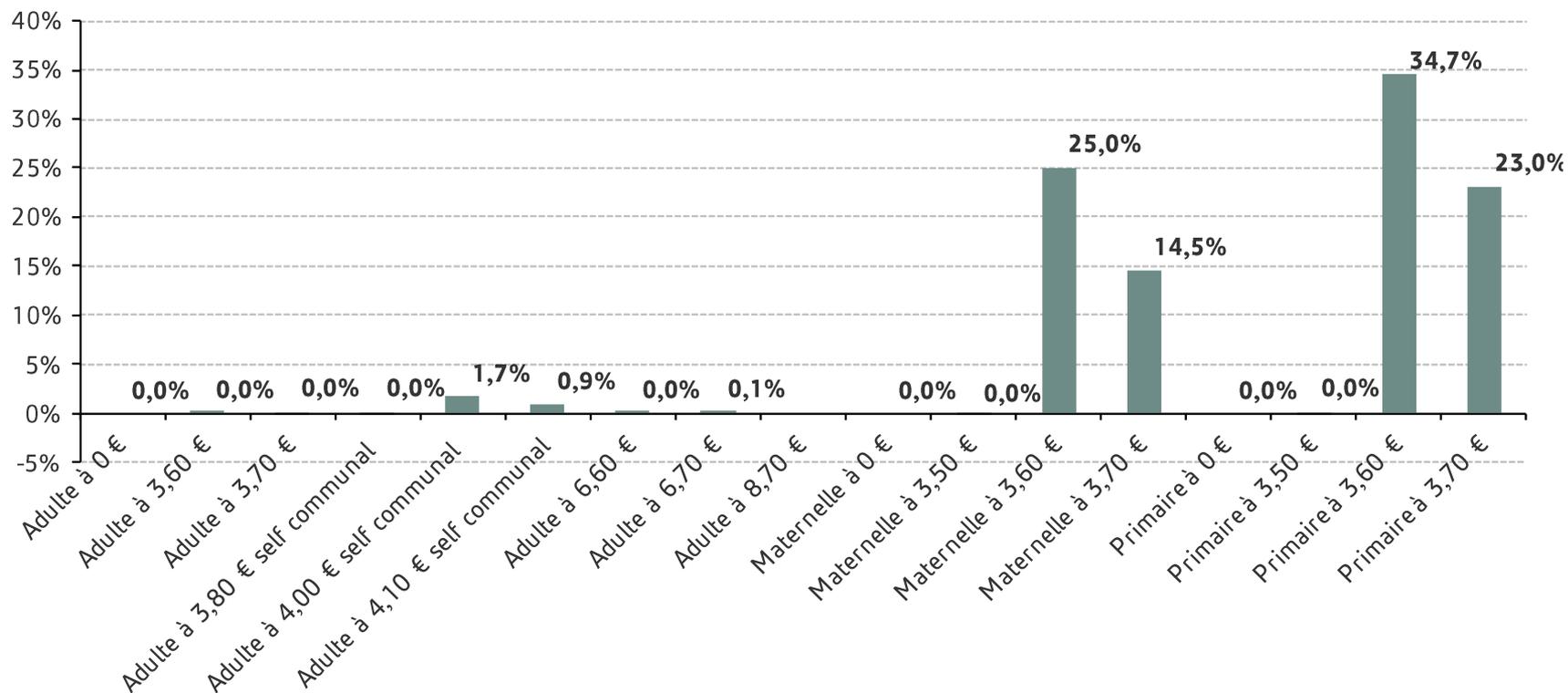
• La part des repas consommés par catégorie



Les repas enfants facturés aux familles (263 539 couverts) représentent 94,6% du total des couverts.

1.3 Les flux financiers avec la ville

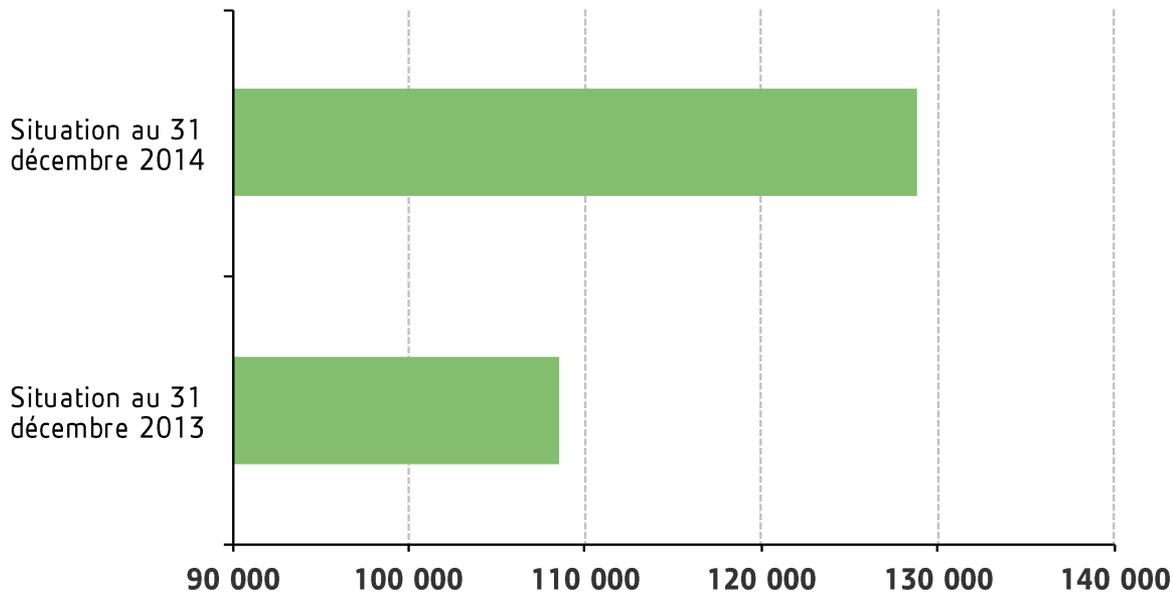
• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

- Montant des prise en charge C.C.A.S sur l'année : 69 666,80 €
 - Augmentation des factures impayées par les familles

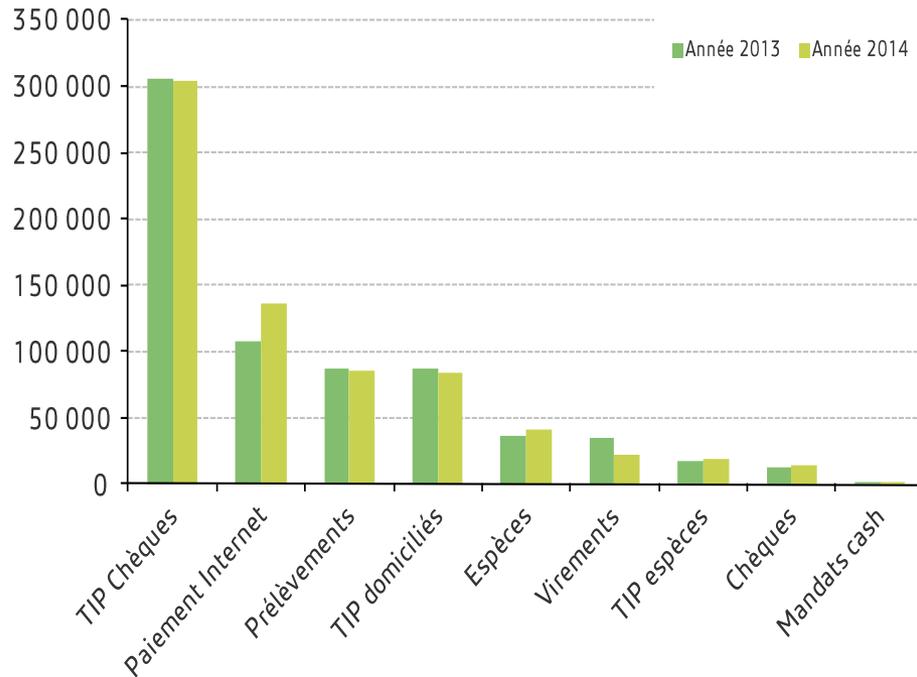
Evolution des montants en € TTC



Montant total des impayés : 123 502,47 € dont 30 000 € à la charge d'Elior, soit 93 502,47 € restant à la charge à la ville.

1.3 Les flux financiers avec la ville

• La répartition des modes de paiement



TIP chèques : 304 581 € (42,9%)
Paiement internet : 135 744 € (19,1%)
Prélèvements : 85 963 € (12,1%)
TIP domiciliés : 83 809 € (11,8%)
Paiement espèces : 41 742 € (5,88%)
Virements : 22 757 € (3,2%)
TIP espèces : 19 131 € (2,7%)
Chèques : 14 409 € (2%)
Mandat Cash : 1 674 € (0,24%)

**On note une augmentation
des paiements via internet + 27%**

1.4. L'activité pour les tiers



1.4 L'activité pour les tiers

•Présentation des repas produits pour les tiers

La production des repas pour tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **755 053 repas complets.**

Le montant de la redevance versée s'élève à **227 782,90€** pour l'année **2014**. Pour rappel, le calcul repose sur :

Un montant unitaire de **0,101 €** au repas facturé majoré de la redevance forfaitaire de **151 515 €**.

	Total Nb de repas livrés
VILLE DE LOUVRES	102 451
CCAS GARGES LES GONESSE	16 268
VILLE DE MONTSOULT	41 729
COMMUNAUTE DES PAYS DE France	102 244
VILLE DE MERY SUR OISE	148 937
ZAPI - ROISSY	28 460
VILLE DE VIARMES	9 715
VILLE DE DEUIL LA BARRE	305 249
Total	755 053

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 **4 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**

**Les 4 engagements
de la politique
nutritionnelle d'Elior**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les axes de conception des menus

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation



- **Goût pour la simplicité des recettes**
==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte

- **Textures croquantes appréciées**

- **Eviter les marquants** (persil...)

- **Associations** à travailler pour accroître la consommation (ajout de thon aux poireaux...)

- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2012 - 2013
==> à valoriser dans les menus



- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période
==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse

Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

Notre politique nutritionnelle
Des idées plein l'assiette

Les exigences de votre cahier des charges



- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**

- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...

- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**

- **Recettes maison**

- **Composition d'un repas : équilibre et variété**
- Des menus conformes aux recommandations du GEMRCN, tous les jours un choix entre une viande et un plat non carné (poisson, œuf...), des pâtisseries maison à partir du mois de septembre 2014.

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- **Focus sur la démarche d'innovation culinaire**

Elior Restauration Enseignement a mis en place, depuis plus de deux ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Animer cette démarche dynamique implique de :

- **Rechercher ou créer des produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus :**
Comités des experts Elior , Michel Sarran...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés par nos convives pour accroître leur consommation**
- **Tester des recettes auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.**

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives

=

Une démarche structurée et participative



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

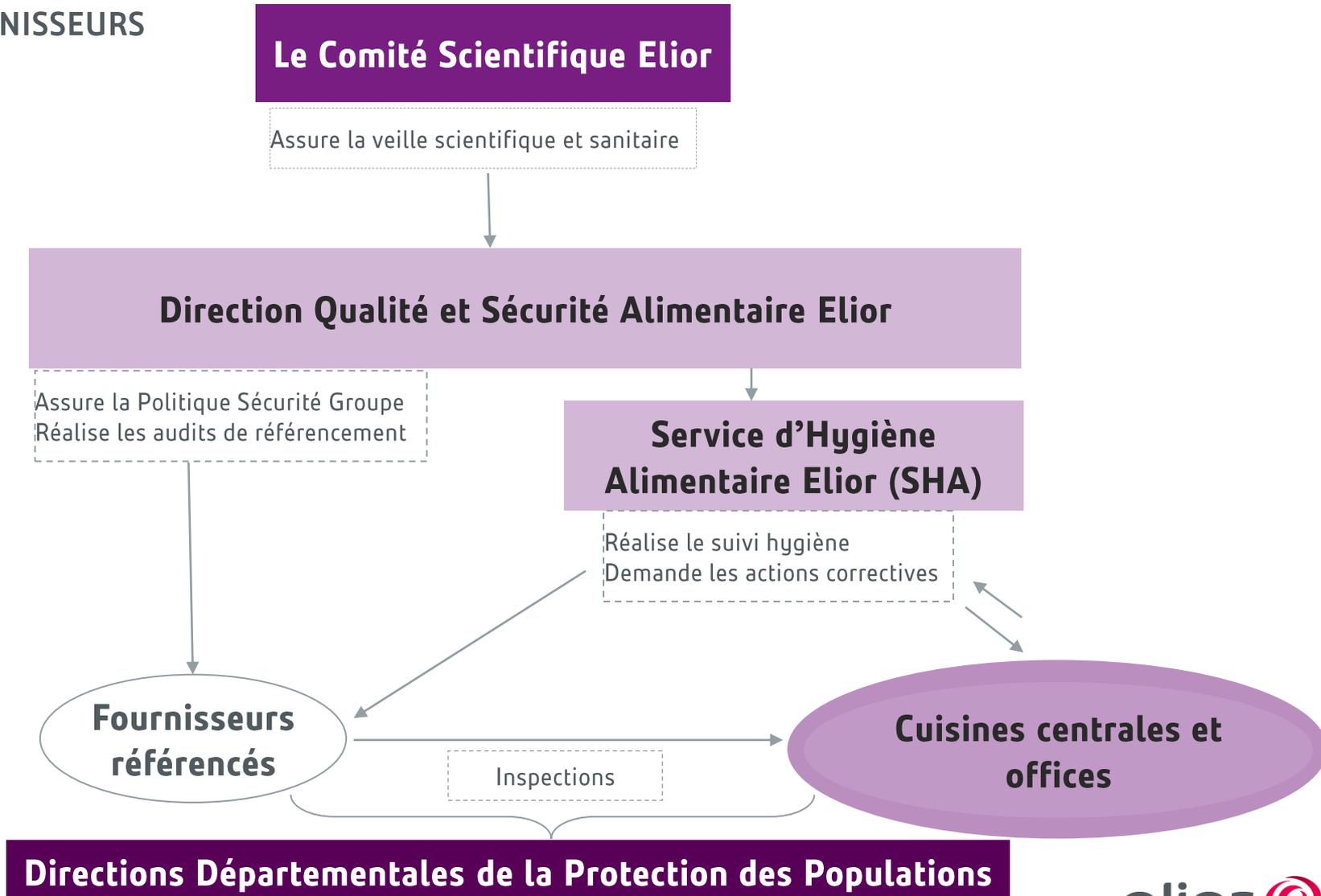
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

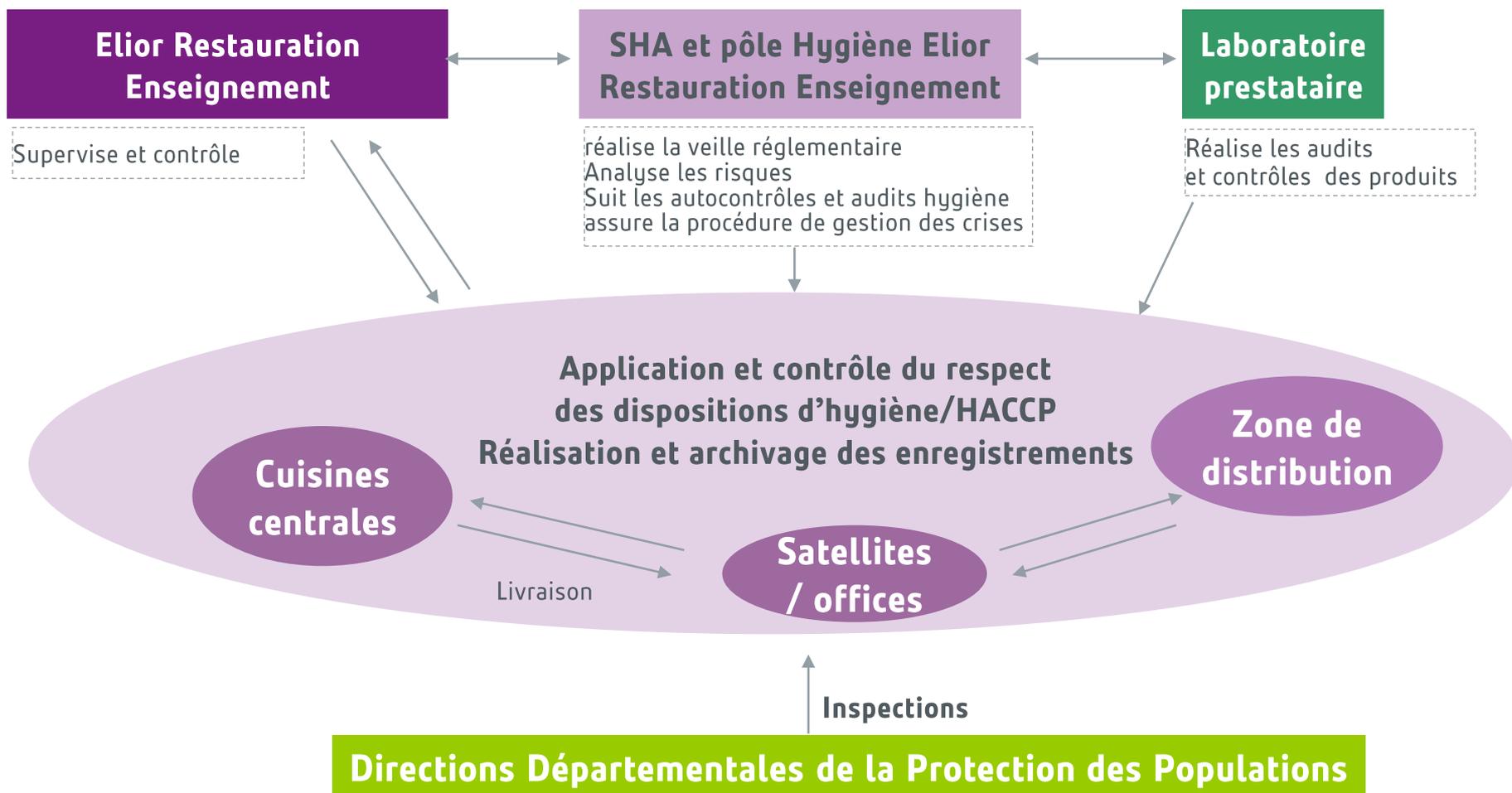
Les FOURNISSEURS



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 (Cf. schéma précédent).

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

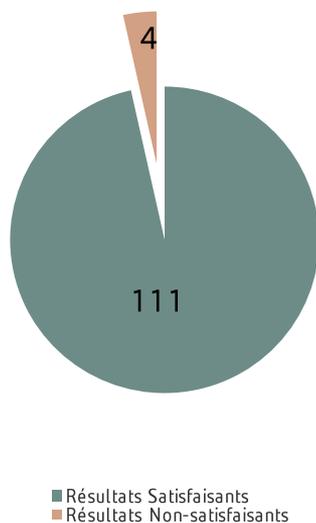


2.1. La qualité et la sécurité des repas

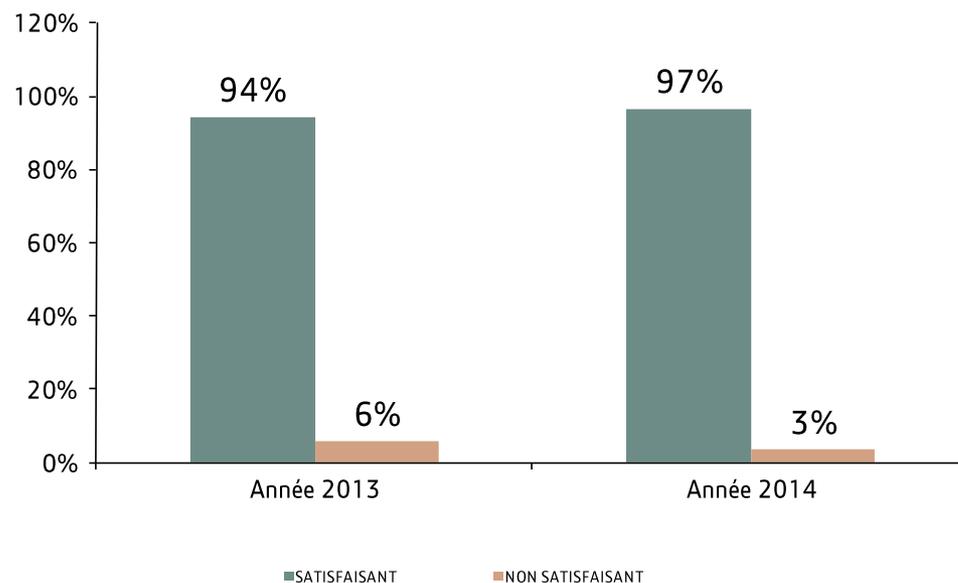
• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats. Objectif >95%

Année 2014	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	115	111	4	96,52%

Résultats des autocontrôles Plats



Evolution des plats

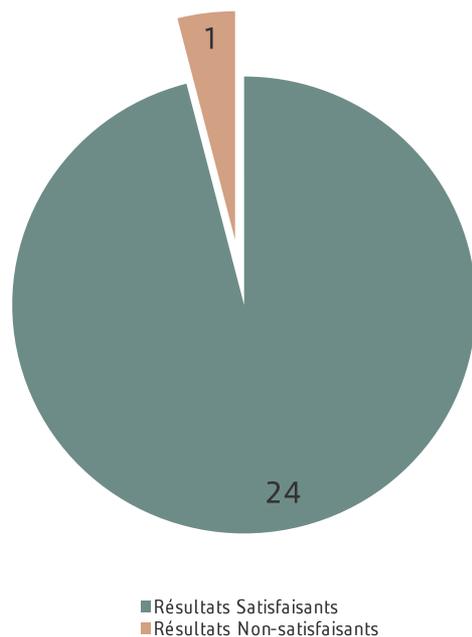


2.1. La qualité et la sécurité des repas

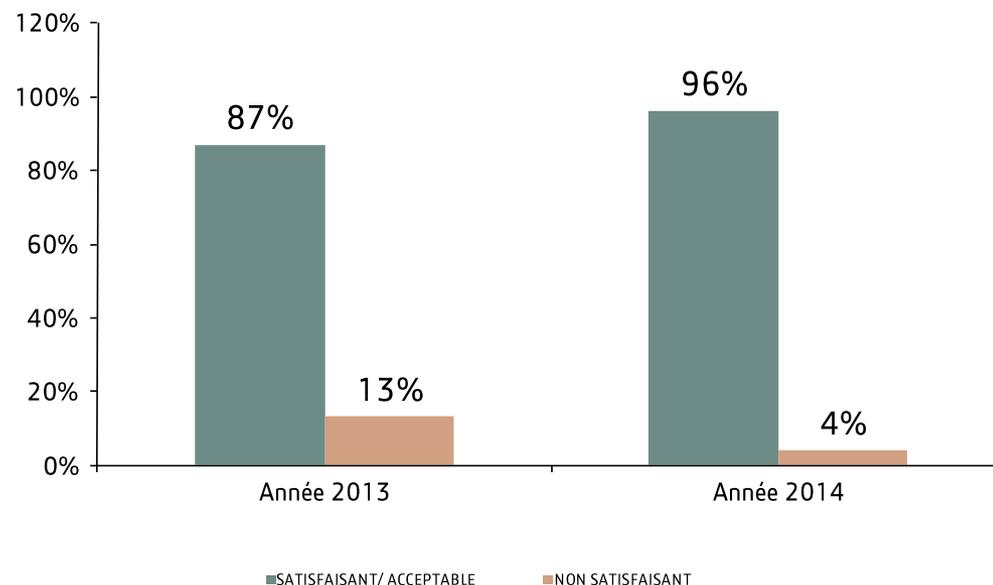
• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces. Objectif > 92%

Année 2014	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	25	24	1	96,00%

Résultats des autocontrôles Surfaces



Evolution des surfaces



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

Actions réalisées concernant les résultats non-satisfaisants :

➤ Concernant les plats suivants: Purée de pommes de terre et petits pois, épinards BIO, salade de fruits frais, melon jaune

➔ *Respect de la chaîne du froid, sensibilisation du personnel sur les temps d'attente avant conditionnement et sur le nettoyage et la désinfection, contrôle fonctionnement des cellules*

➤ Concernant les surfaces : Bac gastronorme inox

➔ *Sensibilisation du personnel au respect des procédures de nettoyage et de désinfection, et stockage dans le local approprié à l'abri de sur-contamination.*



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les audits hygiène et rapports de visite des organismes officiels de contrôle

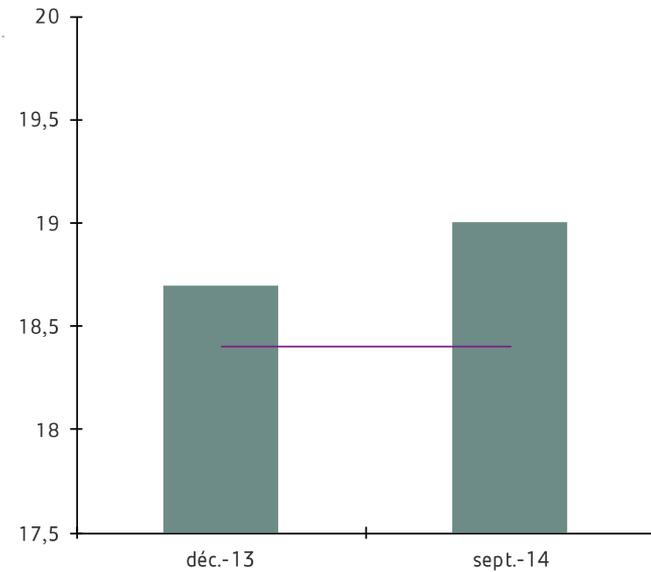
Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:

> Le 12 décembre 2013 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 18,7/20

➤ Le 02 septembre 2014 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 19/20

➤ Rappel de l'objectif : 18,40 sur 20

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



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, **trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
 - Le Baromètre Convives
 - L'Observatoire Du Goût
 - Le Baromètre Partenaires

3 outils de mesure et
de suivi de la
satisfaction



2.2. La satisfaction des Convives

• Nos actions pour votre ville

Le Baromètre convives



Dates de réalisation des enquêtes	Du 06 au 20 novembre 2014
Restaurants audités	Tous les restaurants scolaires élémentaires : CLARET, LA FAUCONNIERE, MALVITTE, PEGUY, RABIER, SALENGRO et le SELF MUNICIPAL
Types de convives interrogés	Enfants du CP au CM2 Adultes pour le self municipal
Nombre total de convives interrogés	750 enfants 39 adultes pour le self municipal

2.2. La satisfaction des Convives

- La satisfaction globale des convives

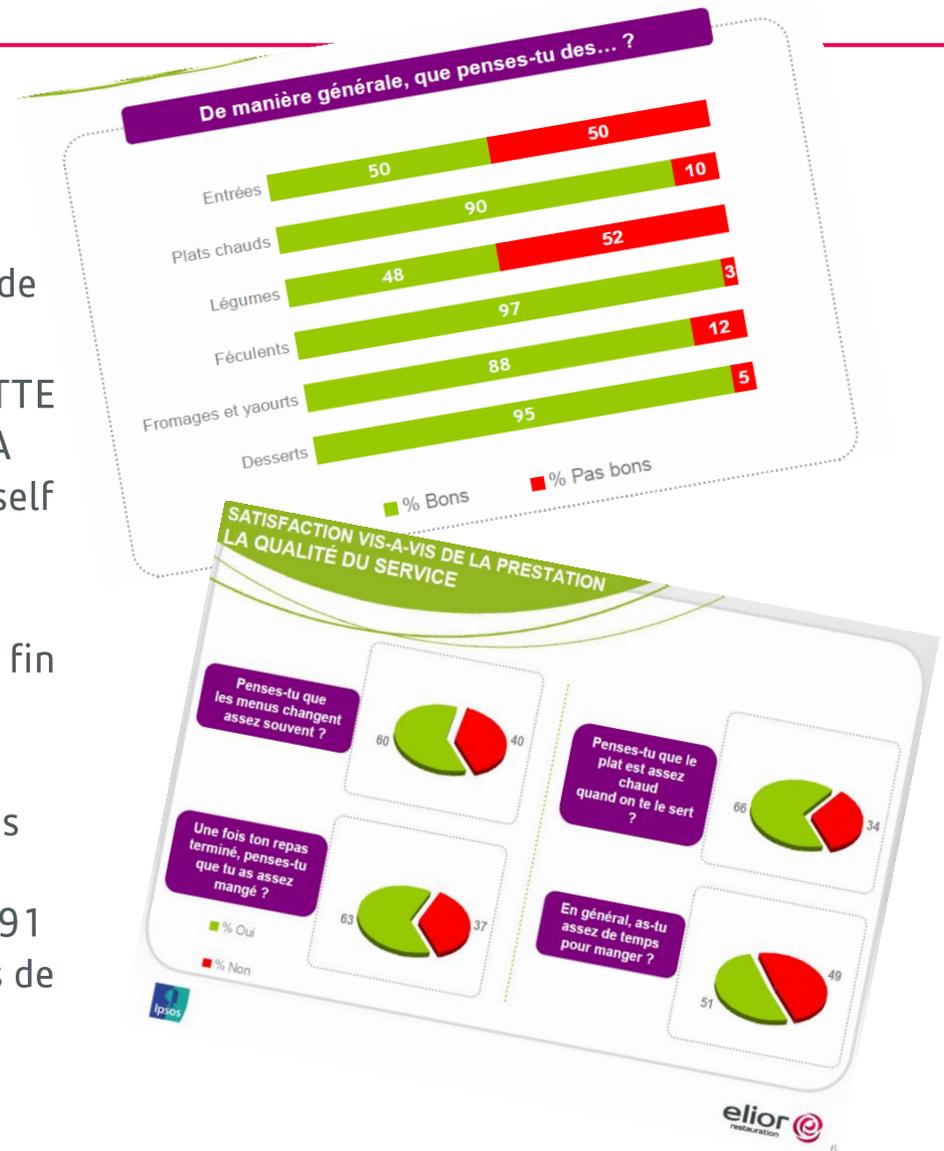
- PEGUY 79%
- CLARET 81%
- MALVITTE 81%
- LA FAUCONNIERE 85%
- RABIER 86%
- SALENGRO 90%
- SELF MUNICIPAL 91%



2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives

- La référence nationale pour la même période est de 85%
- Les restaurants PEGUY, CLARET et MALVITTE se situent en dessous de cette moyenne, LA FAUCONNIERE, RABIER, SALENGRO et le self municipal sont au dessus.
- Les points à améliorer : les enfants ont la sensation de ne pas avoir assez mangé à la fin du repas et de ne pas disposer d'assez de temps pour déjeuner
- Les points forts : l'appréciation générale des viandes, poissons (entre 80 et 90% de satisfaction), ainsi que des desserts (entre 91 et 96% de satisfaits), la propreté des salles de restaurants



2.2. La satisfaction des Convives



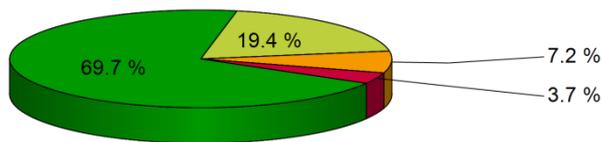
• L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une grille d'évaluation si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.



Écoles qui participent à la démarche

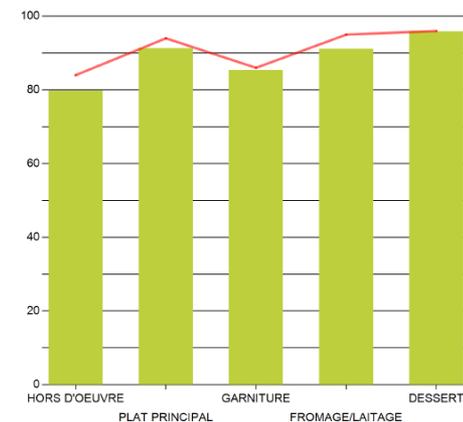
Mise en place prévue en mars 2014
Avec COTY, COULANGES, LOUISE MICHEL, RABIER, CLARET, PEGUY et SALENGRO
Déploiement sur tous les restaurants scolaires maternels et élémentaires en novembre 2014



Légende

- Très bien consommé
- Plutôt bien consommé
- Plutôt pas consommé
- Pas du tout consommé

• SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT



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 et vous faire déguster de nouvelles recettes « maison ».



2.2. La satisfaction des Convives

- Fréquence des commissions restauration

	Janvier 2014	Février 2014	Mars 2014	Avril 2014	Mai 2014	Juin 2014	Juillet 2014	Août 2014	Sept. 2014	Oct. 2014	Nov. 2014	Déc. 2014	Nombre total
Scolaire et CDL	08/01		04/03			26/06				14/10		01/12	5

→ Cycle de 8 semaines de menus validés en commission

2.2. La satisfaction des Convives

• Bilan des commissions restauration

Commissions restauration	Convives	Remarques Suggestions	Actions préventives et correctives	Délai de Réalisation	Etat
08/01/2014	SCOLAIRE	Sauces goûteuses Fromage « fournols » et saumon pas appréciés Variété des fruits à suivre	Suppression des produits non appréciés des enfants. Mise en place d'un planning des fruits	Prochain cycle de menus	Fait
04/03/2014	SCOLAIRE	Pépites de colin pané apprécié (nouveau produit), soupe maison bonnes % des plats à retravailler	% des taux de prise à affiner, fonction de la consommation réelle	Prochain cycle de menus	Fait
26/06/2014	SCOLAIRE ET CDL	Validation de la trame pique nique pour l'été	Planification des animations pour l'été	Prochain cycle de menus	Fait
14/10/2014	SCOLAIRE	Couscous très apprécié Cuisson des jeunes carottes insuffisante Observatoire du goût à étendre sur tous les restaurants	Mise en place de l'Observatoire du Goût sur tous les restaurants en novembre 2014	Prochain cycle de menus	Fait
01/12/2014	SCOLAIRE	Des sauces trop similaires sur un même cycle de menus Menu antillais peu apprécié Brownies « maison » très bien mangé	Varier davantage les sauces proposées.	Prochain cycle de menus	Fait

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Pour l'année 2014, Lulu fait découvrir aux enfants des recettes inspirées du Brésil, du Sahara et des Antilles et de nouvelles associations de saveurs lors de la traditionnelle semaine du goût.

Les animations sont classées en trois catégories :

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de
notre programme
d'animations



elior®

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût

▪ Lulu cuisinier fait découvrir aux enfants des associations de saveurs inhabituelles et surprenantes ...

▪ AU MENU

- > Salade « CHOU-CHOU » (chou rouge et blanc, sauce fromage blanc échalote)
- > Escalope de porc sauce camembert
- > Cake courgettes - chocolat
- > Steak de colin sauce tomate - vanille

Noël

▪ Cette année les enfants découvrent une cheminée trompe l'œil avec des chaussettes de Père Noël.

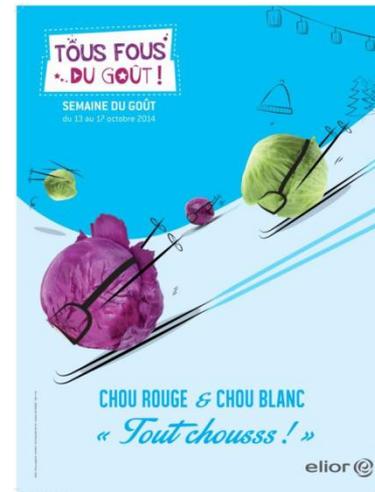
▪ AU MENU

- > Mousse de canard / Rillettes de thon
- > Sauté de poulet sauce forestière/Filet de saumon sauce crevettes – Poêlée de Noël et pommes rissolées
- > Yaourt à boire
- > Gâteau roulé au chocolat « maison »
- > Limonade et grenadine et chocolat de Noël

Pâques

▪ Lulu part à la chasse aux œufs de Pâques dans le restaurant, à travers une nouvelle affiche spécialement conçue pour les enfants.

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations dans votre ville



Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
SCOLAIRE	Epiphanie	Chandeleur	Le Sahara	Repas de Pâques	Le Brésil Animation Produits Locaux Animation BIO	Semaine de la Fraîch'Attitude et Semaine de la Fête du pain
CDL		Fontaine au chocolat				



2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire			Cocktail de Rentrée	Semaine du goût	Les Antilles	Repas de Noël
CDL	Repas Chinois	Repas Espagnol				

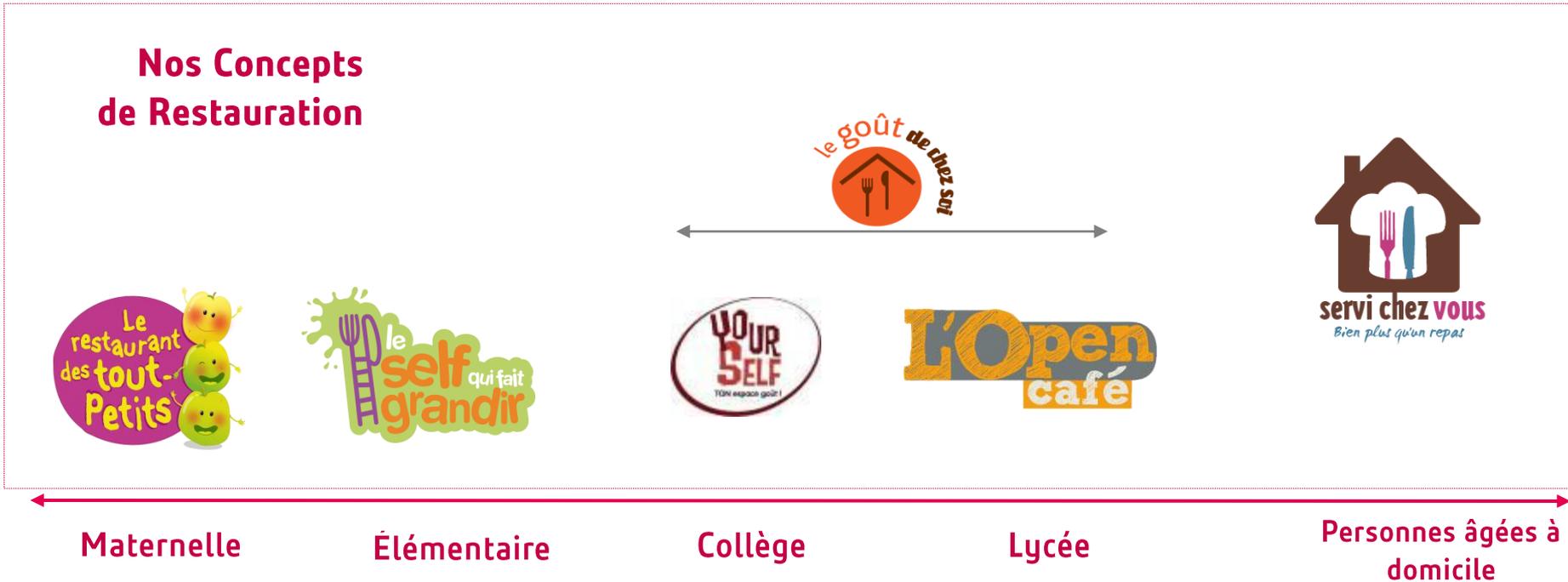


Joyeux Noël



2.2. La satisfaction des Convives

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, **Elior** Restauration Enseignement a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.



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



2.2. La satisfaction des Convives

• Nos outils de communication

> Cantines.com, un outil interactif

3 espaces d'informations ciblés

- Espace **PARENTS** (*Informer*): des conseils sur la nutrition, sur l'équilibre alimentaire, la consultation des menus...

- Espace **ENFANTS** (*S'amuser et s'éduquer*): une façon ludique de contribuer à l'acquisition des bons comportements alimentaires et au plaisir de cuisiner: jeux des erreurs, quiz, recettes,...

- Espace **ENSEIGNEMENTS** (*Accompagner*): en lien avec le programme scolaire des enfants, des outils pour participer à leur éducation alimentaire

Un outil de communication interactif qui accompagne familles et équipes éducatives dans la transmission de bons comportements alimentaires



The screenshot shows the 'CANTINES.COM' website interface. The user is logged in as 'MARTIN Jean-Christophe'. The page displays personal information fields, some of which are filled with example data:

Vos Informations	
N° de compte	0002452353687540
Chiffre	M
Nom	MARTIN
Adresse	28 rue Jules Ferry
Code postal	06000
Ville	NICE
Téléphone domicile	
Téléphone professionnel	
Portable	
Adresse électronique	

Additional navigation options on the left include: MA VILLE, CANTINES MAG, RESTAURANTS SCOLAIRES, MON COMPTE, Informations pratiques, and Paiement en ligne. On the right, there are links for Informations, Inscriptions, Relève, and Paiement en ligne. A footer note states: 'Pour modifier vos coordonnées, merci de contacter le Service Client au 01 41 29 38 08.'

2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

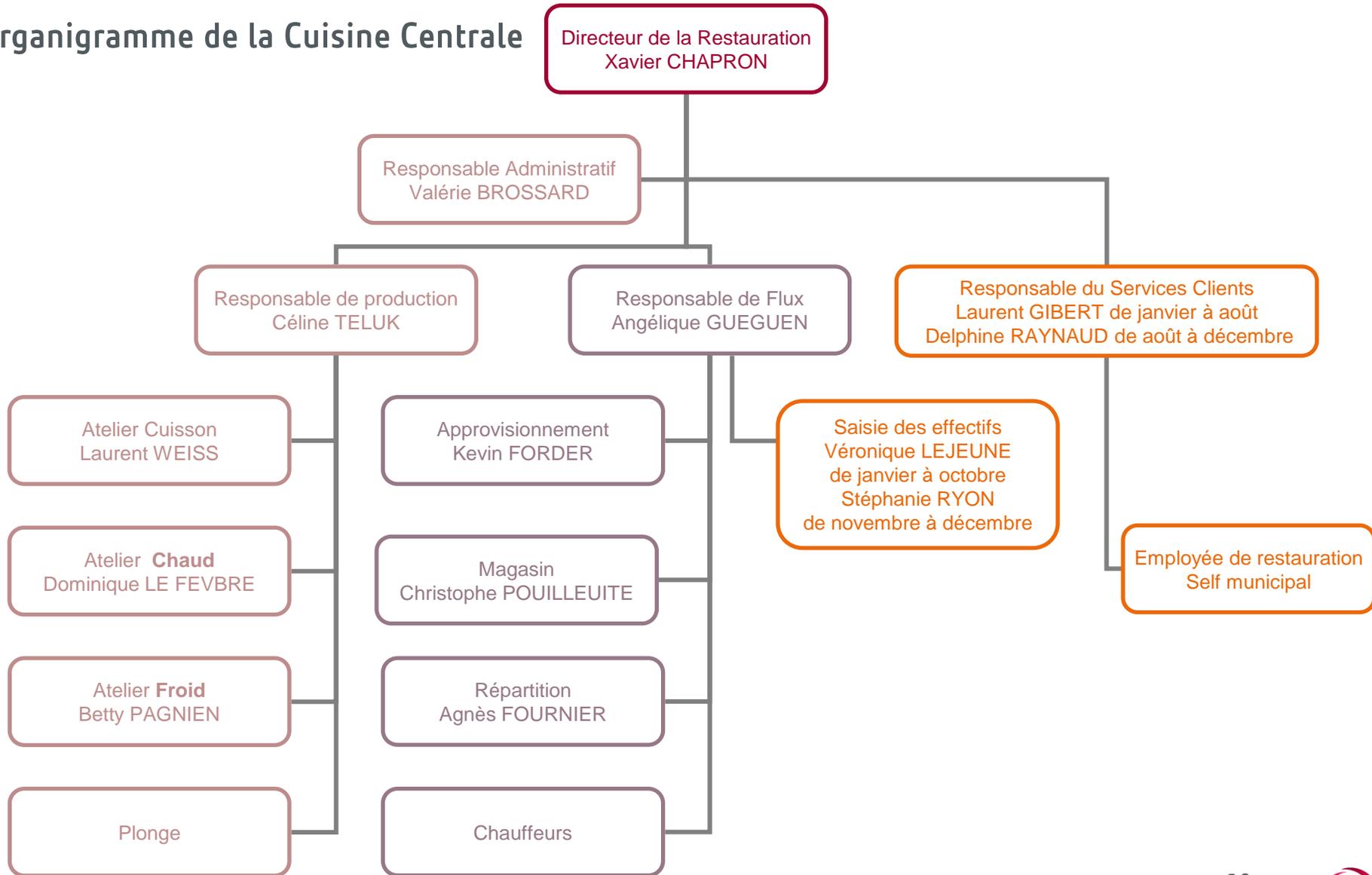
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > 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

• Organigramme de la Cuisine Centrale



2.3. L'engagement de nos Équipes

• Liste des salariés (1/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
CHAPRON Xavier	Cadre	Directeur de la Restauration	Cuisine centrale	CDI	5	40
GUEGUEN Angélique	Agent de Maîtrise	Responsable des Flux	Cuisine centrale	CDI	5	36
RAYNAUD Delphine	Cadre	Directrice Service Clients	DSP Gonesse	CDI	5	37
LARTIN Laurence	Agent de Maîtrise	Responsable Service clients	DSP Deuil la Barre	CDI	5	40
BROSSARD Valérie	Agent de Maîtrise	Responsable Administrative	Cuisine centrale	CDI	5	37
RYON Stéphanie	Employé	Responsable Ordonnancement	Cuisine centrale	CDI	5	35
TELUK Céline	Cadre	Chef de production	Cuisine centrale	CDI	5	36
PETRUS philippe	Employé	Aide cuisinier	Cuisine centrale	CDI	5	35
LEJEUNE Véronique	Employé	Employée qualifiée	Cuisine centrale	CDI	5	35
LECOZ Nadège	Employé	Secrétaire	Cuisine centrale	CDI	5	35
BRANCHU Julie	Employé	Etudiante en alternance	Cuisine centrale	CDD	5	35
ROUISSI Karima	Employé	Employé de restauration	Self Municipal Gonesse	CDI	5	35
FORDER Kevin	Agent de Maîtrise	Responsable achat	Cuisine centrale	CDI	5	35
POUILLIEUTE Christophe	Employé	Chef magasinier	Cuisine centrale	CDI	5	35
FOURNIER Agnes	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	35
MEUNIER Valérie	Employé	Répartitrice	Cuisine centrale	CDI	5	35
TSCHAEN Christophe	Employé	Conditionneur	Cuisine centrale	CDI	5	35
PAGNIEN Betty	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	35

2.3. L'engagement de nos Équipes

• Liste des salariés (2/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
WEIS Laurent	Employé	Commis de cuisine	Cuisine centrale	CDI	5	35
LESHOB Khaled	Employé	Plongeur- Batterie	Cuisine centrale	CDI	5	35
CAMUS Félicité	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
AMBROSI Louise	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
MESSOU Eugène	Employé	Conditionneur	Cuisine centrale	CDI	5	35
ZENZO Térésa	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
KOC Leyla	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	35
LEVEBVRE Dominique	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	35
TRAORE Yaya	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
LIDOUREN Franck	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
SAOUDI Rachid	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	37
VALEMBRAS Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	37
VIMEUX Nathalie	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	35
ZARATE GONZALES José	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	35
COQUIN Claudia	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	35
DUQUE Jonathan	Employé	Employée administrative	Cuisine centrale	CDI	5	35
MARCHAND Carole	Employé	Employée administrative	Cuisine centrale	CDI	5	35

PERSONNEL EN ABSENCE JUSTIFIES

GAMBIER Prescilla	Employée	Répartitrice	Cuisine centrale	CDI	5	35
-------------------	----------	--------------	------------------	-----	---	----

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

FONCTION	NOM	FORMATION
Directeur Services client	Laurent GIBERT Delphine RAYNAUD	Relation avec les élus des Collectivités Territoriales Formation de formateur
Responsable Ordonnancement	Stéphanie RYON	Sécurité au travail, Gestes et postures
Responsable Administrative	Valérie BROSSARD	Outil PLEIADES : le bulletin de paie, Perfectionnement du droit social, AGORA 2 (nouvelle version Cantines.com)
Chefs d'ateliers	Dominique LEVEBVRE, Betty PAGNIEN Laurent WEIS	Animer et diriger son équipe Hygiène et HACCP
Répartiteurs, employés de restauration	ROUISSI Karima	Sécurité au travail
Chauffeur-livreur, magasinier	VIMEUX Nathalie José ZARATE GONZALES, Rachid SAOUDI José ZARATE GONZALES, Rachid SOUADI Eric VALEMBRAS, Yaya TRAORE	Hygiène et HACCP Gestes et postures Bon comportement en conduite et livraison Chauffeurs : Missions et relationnel clients
Cuisiniers, conditionneurs, plongeur	Félicité CAMUS, Saker ROUABAH, Christophe POUILLEUITTE Christophe POUILLEUITTE Leyla KOC, Eugène MESSOU, Saker ROUABAH, Philippe PETRUS	Prévention santé sécurité & Sécurité au travail Gestion stock et inventaire Gestes et postures

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.

Dans votre ville

Chaque année, nous nous tenons à votre disposition pour réaliser les animations « Petit Déjeunons ensemble », « Worgamic », « Chasse au gaspi » et « Produits Locaux »

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

Intensification de la fourniture de produits locaux (moins de 200 km)
La carotte provenant de la Ferme de la Haye à FLINS (78) dirigée par Xavier Dupuis et opérations ponctuelles avec la ferme des Ecuries à Orsonville (78) et le haricot vert frais dirigé par Pascal DUPRE.

Sur l 'année 2014 20% des approvisionnements des fruits et légumes, provenaient de circuits courts.

Le pain servi dans les restaurants provient exclusivement d'un boulanger local et artisanal.

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

• S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de **construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement.**

> Réduction des déchets non alimentaires à la source et déploiement de véhicules nouvelle génération.

Un schéma logistique vertueux pour le respect de notre environnement



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• MESURER

- > **Mesurer notre efficacité et nous améliorer**, telle est la preuve de notre engagement.
- > Bilans Carbone, certifications ISO 14001, notation extra financière, Elior Restauration Enseignement s'est toujours positionné comme précurseur dans le domaine du Développement Durable.

Dans votre ville

Projet d'établissement d'une charte commune développement durable s'inscrivant dans l'agenda 21 de votre ville
Bilan carbone de la cuisine centrale .

Nous recherchons sans cesse à améliorer notre prestation et à capitaliser sur nos meilleures pratiques



3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



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

3.2. La maintenance

3.3. Les fluides

3.4. Les engagements pluri- annuels

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



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

• Investissements et travaux sur la cuisine centrale au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Juillet 2014	Pâtisserie (locaux + matériel)	SETEDIS, Nextra, Froid 77	136 726 €
Juillet 2014	Retrofit (centrale froid)	Froid 77	50 557 €
Total			187 283 €

Les investissements réalisés sur la cuisine sur l'exercice 2014, sont évalués à **187 283€ dont 24 825 € d'honoraires sur un montant total de 114 935 € sur la durée du contrat.**

• Investissements et travaux sur les offices au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
CLARET	Juin et Août 2014	Tables et chaises	MAC	2522,17 €
BLOCH	Août 2014	Tables et chaises	MAC	4063,53 €
BLOCH	Juillet et Août 2014	Travaux	SETEDIS	56929,80 €
RABIER	Mai 2014	Tables et chaises	MAC	
Total				63515,50 €

Les investissements réalisés sur les offices et restaurant municipal sur l'exercice 2014 sont évalués à **63 515,50 € sur un montant total de 65 900 € sur la durée du contrat.**

Le projet de la Fauconnière représente un montant de 629 165 €

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

• Renouvellements des équipements la cuisine centrale au cours de l'exercice

Période	Matériel	Fournisseurs	Montant
2014	Sauteuse, cellule de refroidissement, Four, turbobroyeur, divers matériels cuisine	3C, Froid 77, Rational	71 742€

Le montant des renouvellements prévus sur la cuisine centrale sur la durée du contrat sont **de 149 910 €**.

• Renouvellements des équipements sur les Offices au cours de l'exercice

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés	Montant
Roland Malvitte, Louise Michel, Claret	Juillet Août	3 fours de remise en température	40 869 €
Roland Malvitte	Juillet Août	1 armoire froide positive 2 portes	
Lucie Aubrac, La Madeleine, La Fauconnière, Roland Malvitte	Juillet Août	2 armoires froides positives 1 porte	
Roland Malvitte	Juillet Août	2 conservateurs (congélateur)	
Coulanges, Bloch, Lucie Aubrac, La Madeleine, Roland Malvitte (2)	Juillet / Décembre	6 thermographes	
Roland Malvitte, René Coty	Juillet Août	2 lave vaisselle à capot	
Roland Malvitte	Juillet Août	1 adoucisseur	
La Fauconnière	Juillet Août	1 mise en conformité d'un meuble bain marie	

Le montant des renouvellements prévus sur les offices sur la durée du contrat sont **de 151 120 €**.

3.2. La maintenance



3.2 La maintenance

• Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
04 janvier 2014	Entretien plateforme élévatrice	ACI élévation	307
24 octobre 2014	Pompage bac à graisse et curage réseau	CIG (SARP ID)	3566
23 mai 2014	Vérification appareils pression gaz	APAVE	174
1 ^{er} novembre 2014	Entretien de maintenance matériels offices et cuisine	3C/HORIS	16122
31 décembre 2014	Entretien des locaux , vitrerie et espaces verts	LNI	12948
31 décembre 2014	Entretien roto compacteur	PAPREC	843
31 décembre 2014	Entretien des scelleuses	GECAM	7791
23 décembre 2014	Entretien téléphones	PARITEL	424
30 mai 2014	Traitement des rongeurs et insectes	ECOLAB AMBOILE	474
Total			42649

3.2 La maintenance

• L'entretien des équipements sur la cuisine centrale

2 2 L'entretien des équipements sur la CC

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	473
Matériel de cuisson	4900
Matériel de Laverie	814
Matériel de refroidissement et frigorifiques	5069
Matériel électromécaniques	1502
Matériel Hygiène et nettoyage	29475
Matériel sécurité incendie	380
Entretien bâtiment	18208
Total	60821

3.2 La maintenance

• L'entretien des équipements sur les offices

2 3 L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
Ecole Coulanges	152
Ecole Benjamin Rabier	589,22
Multi accueil Victor Hugo	169,12
Ecole Jean de la Fontaine	0
Ecole La Madeleine	301,16
Restaurant La Fauconnière	946,76
Ecole Roger Salengro	146,94
Restaurant Malvitte	295,50
Ecole Coty	171,12
Ecole Louise Michel	312,35
Ecole Aubrac	112,17
Ecole Bloch	487,76
Ecole Peguy –Perrault	745,77
Restaurant Claret	2085,88
Restaurant Municipal	214,65
Total	6777

3.3. Les engagements pluri-annuels



3.3 Les engagements pluri-annuels

• Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT FORESTIER
Compacteur	PAPREC
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH, PARITEL, LA POSTE
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	VEOLIA Eau
Gaz	GDF-SUEZ Energies France
Electricité	EDF Entreprise
Carburants	TOTAL
Maintenance	
Sécurité et hygiène réglementaire	APAVE, VERITAS, BOSQUET, SFINT, ECOLAB-AMBOILE, GIG, SONALARME
Matériel cuisine et offices	3C , HORIS, AACC, YVELEC
Sous-traitance recouvrement	
Recouvrement encaissements	SAINT LOUIS RECOUVREMENT
Produits d'entretien - Linge Nettoyage des locaux	ECOLAB -MR NET - ELIS LNI

3.4. Les fluides



3.4 Les fluides

• Les consommations énergétiques sur la cuisine

• Gaz

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KWH
janvier-14		20 246
février-14		
mars-14	120002896695	66 528
avril-14		
mai-14	120002982884	39 969
juin-14		
juillet-14		32 358
août-14		
septembre-14	220002118575	2 495
octobre-14		
novembre-14	120003234566	5 955
décembre-14	120003234566	12 562
Cumul annuel		180 113

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
Semestre 1 et 2	732730550384002	3 134
Cumul annuel		3 134

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
Janvier	35620792		17 271	5 876	23 147
Février	37191851		18 043	6 039	24 082
Mars	10000247720		25 831	12 306	38 137
Avril	10001805531		23 548	11 234	34 782
Mai	10003460507		21 982	9 003	30 985
Juin	10004898184		21 385	7 086	28 471
Juillet	10006637258		16 096	5 929	22 025
Aout	10008098018		7 220	2 791	10 011
Septembre	10009777352		22 017	6 546	28 563
Octobre	10011670059		22 997	9 683	32 680
Novembre	10013290886		21 220	7 556	28 776
Décembre	10014985419		27 173	11 282	38 455
Cumul annuel		0	244 783	95 331	340 114

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. Notre proposition de projet

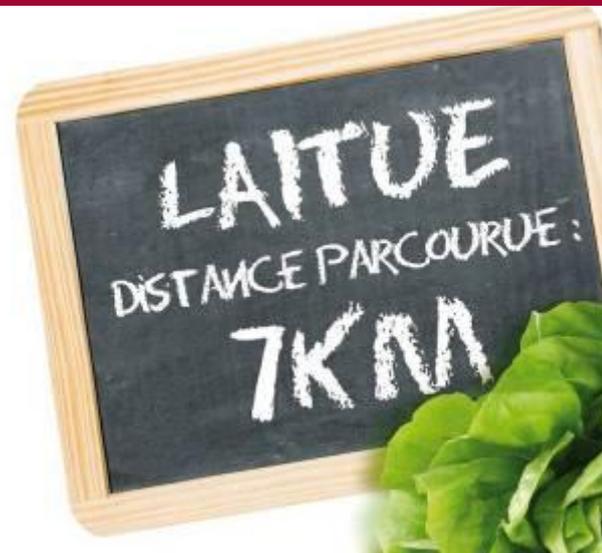
Renforcer le pilotage de la DSP

- Suivi des indicateurs mis en place dans le cadre de la Gouvernance
- Mise en place d'un comité de suivi de la DSP
- Mise en place d'un suivi des écarts repas commandés et pointés
- Projet d'interface

Accentuer notre engagement en matière de développement durable

- Mise en place d'animations sur cette thématique .
- Privilégier les approvisionnements locaux(-200 Kms)

Un accompagnement
projet,
continu



4. Notre proposition de projet

Programmer et renforcer les rencontres rituelles

- Points mensuels avec suivi des dossiers courants
- 6 Bilans annuels dans le cadre de la gouvernance.
- Bilan annuel avec présentation du RTFI

Apporter de la
liberté
de choix



5. ANNEXES

5.1 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...



5.1 ELIOR, en bref

Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,
- Chaque jour, pour 3,4 millions de clients dans 14 pays, les 98 000 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



40 ans
d'expérience



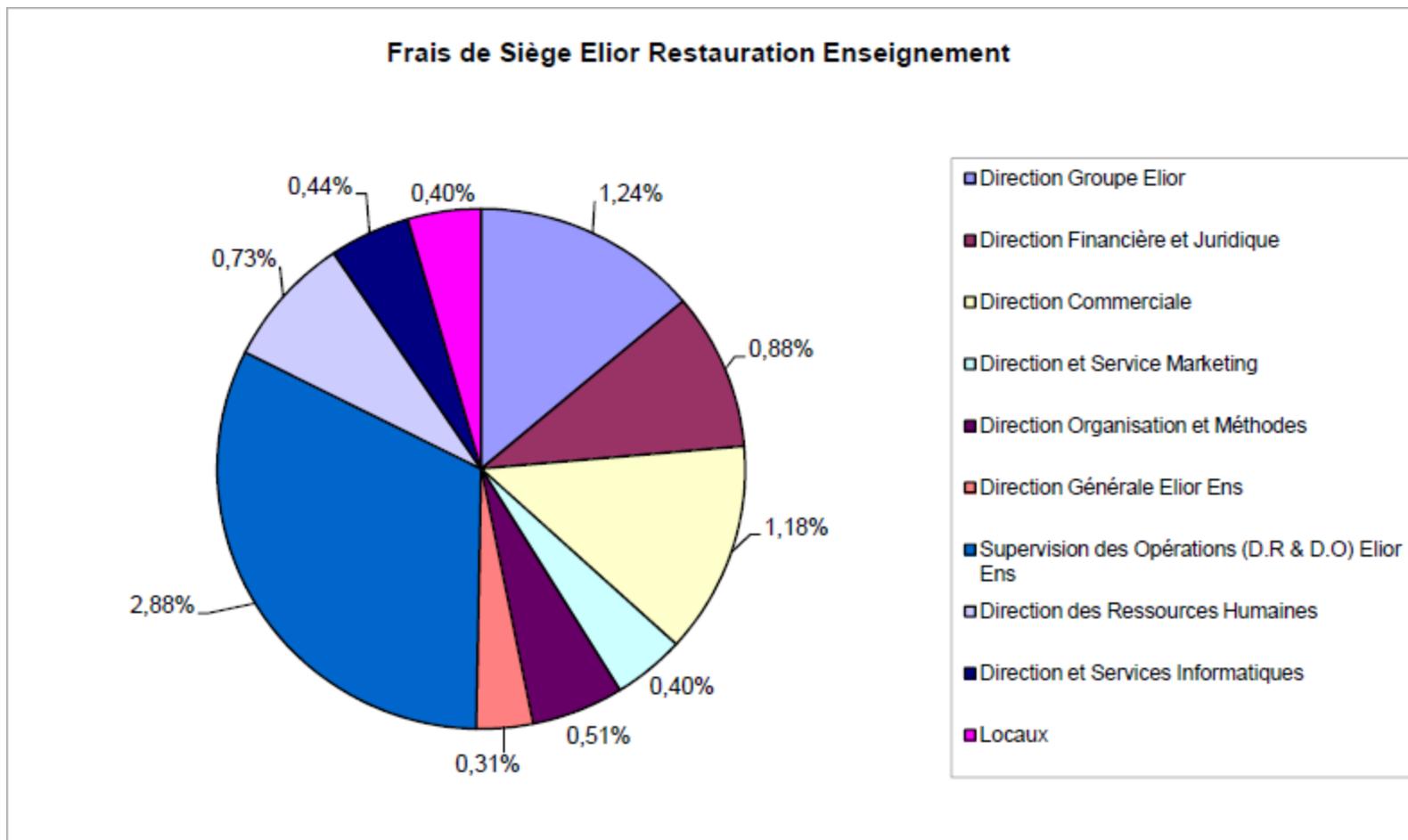
5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en € HT	Année 2014
ELECTRICITE	-10 085
EAU	-2 896
GAZ / MAZOUT	-3 810
CARBURANTS	-10 533
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-46 361
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-23 977
VERRERIE VAISSELLE	-11 780
CONSO. A USAGE UNIQUE	-63 392
LINGE ET UNIFORMES	-5 498
SOUS TRAITANCE ET LABO	-3 734
LOCATION PRESTATIONS ANNEXES EVENEMENTIEL	-115
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-6 723
FRAIS DE RECRUTEMENT	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-3 484
COUTS LOCAUX	-11 372
COUTS MATERIELS	-110 937
PUBLICITE	-2 510
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEMENT	-103
DECORATION SONORISATION	-727
ANIMATION COMMERCIALE	-6 142
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-3 474
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-555
AUTRES HONORAIRES/ SOUS TRAITANCE	-8 069
REDEVANCE DE MARQUES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-40 851
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-3 656
LOCATION MATERIEL DE BUREAU / MOBILIER	-885
DOCUMENTATION	0
TEL / FAX	-2 827
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	2 245
ASSURANCES	-3 072
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0
SYSTEME INFORMATION	-6 789
IMPOTS ET TAXES TAXE	-19 813
TOTAL FRAIS GENERAUX	-411 923

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

DETAIL DES CHARGES DIVERSES	2014
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 505
REDEVANCES DE CONCESSION	
REDEVANCES PARTENAIRES	
LOYERS ET CHARGES	
LOCATION FINANCIERE	
AMORTISSEMENTS	-8 919
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-40 165
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-204 893
CREANCES DOUTEUSES	-29 386
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	-2 200
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS	-92
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	-2 113
TOTAL CHARGES DIVERSES	-338 274
FRAIS DE STRUCTURE	-159 557

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais de structure



MERCI DE VOTRE ATTENTION



Restauration Enseignement