



Rapport Annuel du Déléguataire

Ville de GONESSE

Année 2016

Restauration Enseignement



VILLE DE GONESSE



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-77 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-89 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

P- 92 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 2016**.

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 en 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

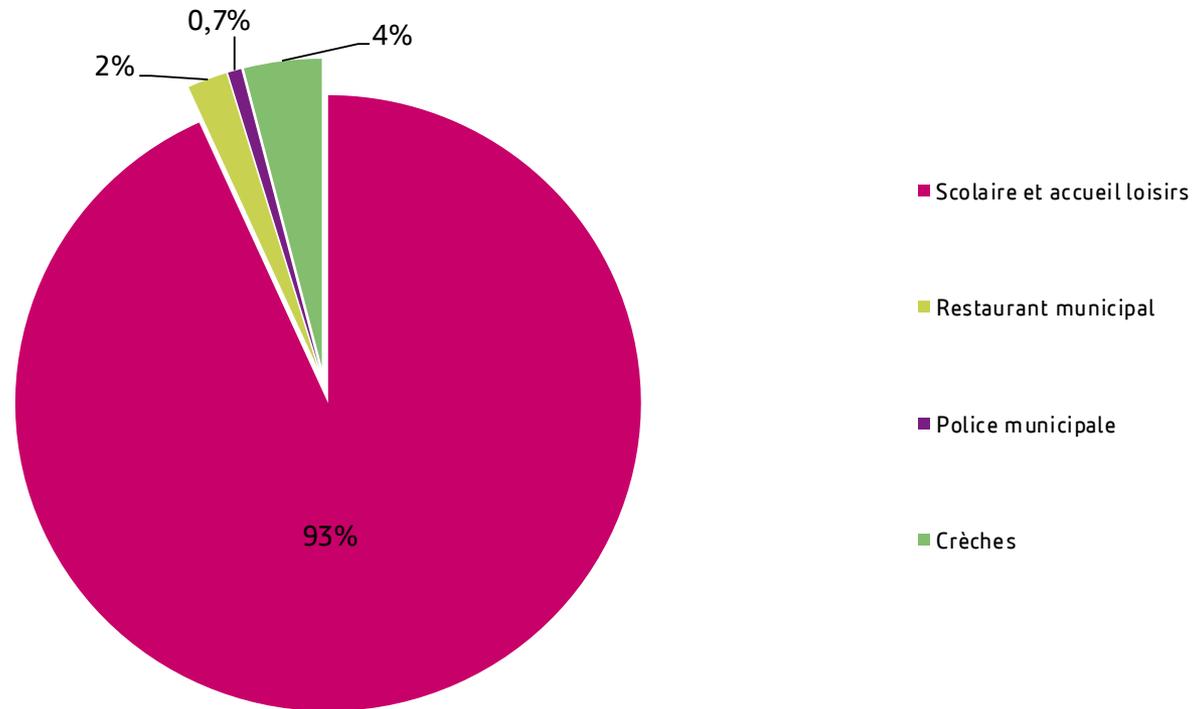
• Repas commandés par catégorie de convives et prestations

	Base contractuelle	Année 2014	Année 2015	Année 2016	Evolution vs A - 1	
					En Quantités	En %
Scolaire et accueil loisirs	245 300	272 418	261 226	256 735	-4 491	-1,6%
Restaurant municipal	8 600	6 263	6 726	5 668	-1 058	-16,9%
Police municipale	1 100	3 096	2 599	1 924	-675	-21,8%
Crèches	7 500	9 123	9 501	11 036	1 535	16,8%
Total Repas	262 500	290 900	280 052	275 363	-4 689	-1,6%
Autres Prestations (Gouter)		106 278	111 889	111 047	-842	-0,8%

- Une baisse de 1,6% du nombre de couverts en période scolaire et centre de loisirs
- Les effectifs de la police municipale baissent de 21,8%
- Une fréquentation en baisse de 16,9% au restaurant municipal
- Des effectifs sur les crèches qui continuent de progresser avec +16,8%
- Une activité globale de 4,9% au dessus de la base contractuelle

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



→ Une répartition des convives quasiment identique aux 3 années précédentes

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Calendrier scolaire – Nombre de jours d'activité

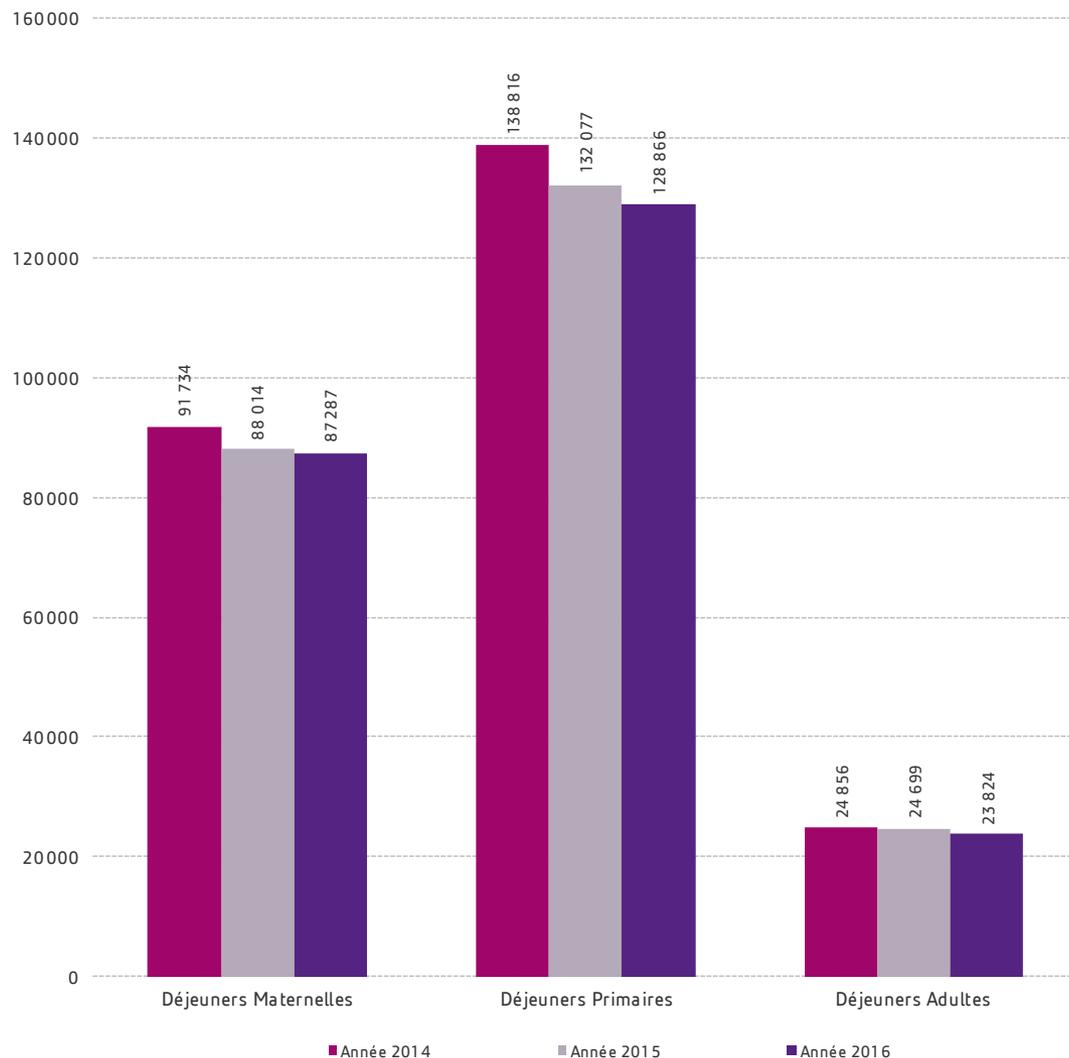
L'activité du service au cours de l'exercice 2015 s'établit à 275 363 repas auxquels il faut rajouter 111 047 goûters, non inclus dans la base contractuelle.

✓ Le répartition en 2016 des jours scolaires et accueil de loisirs est identique au calendrier 2015

	Année 2015	Année 2016
Nombre de jours scolaires	174	174
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	77	77

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire



Par rapport à 2015 :

- 0,8 % en maternelle

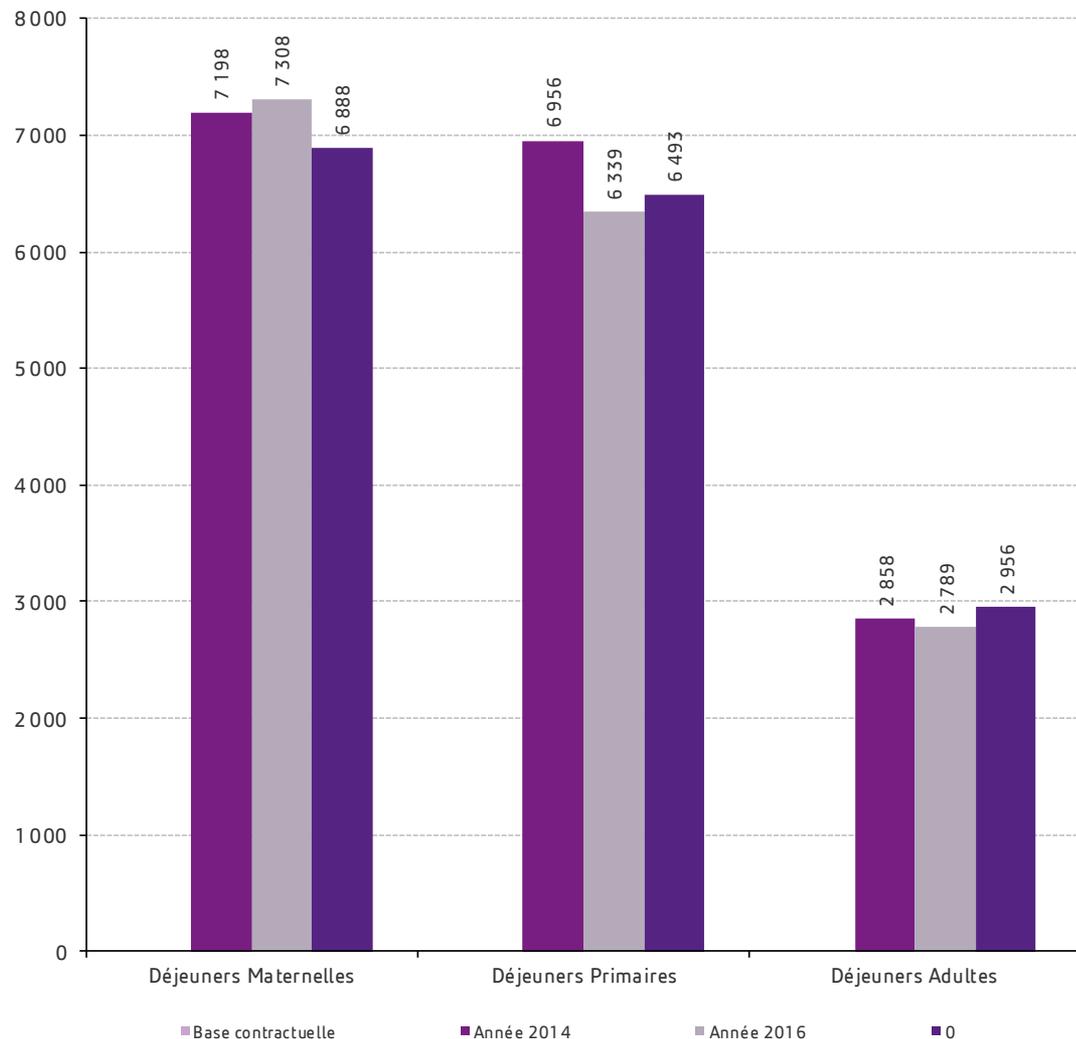
- 2,4 % en élémentaire

- 3,5% pour les adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

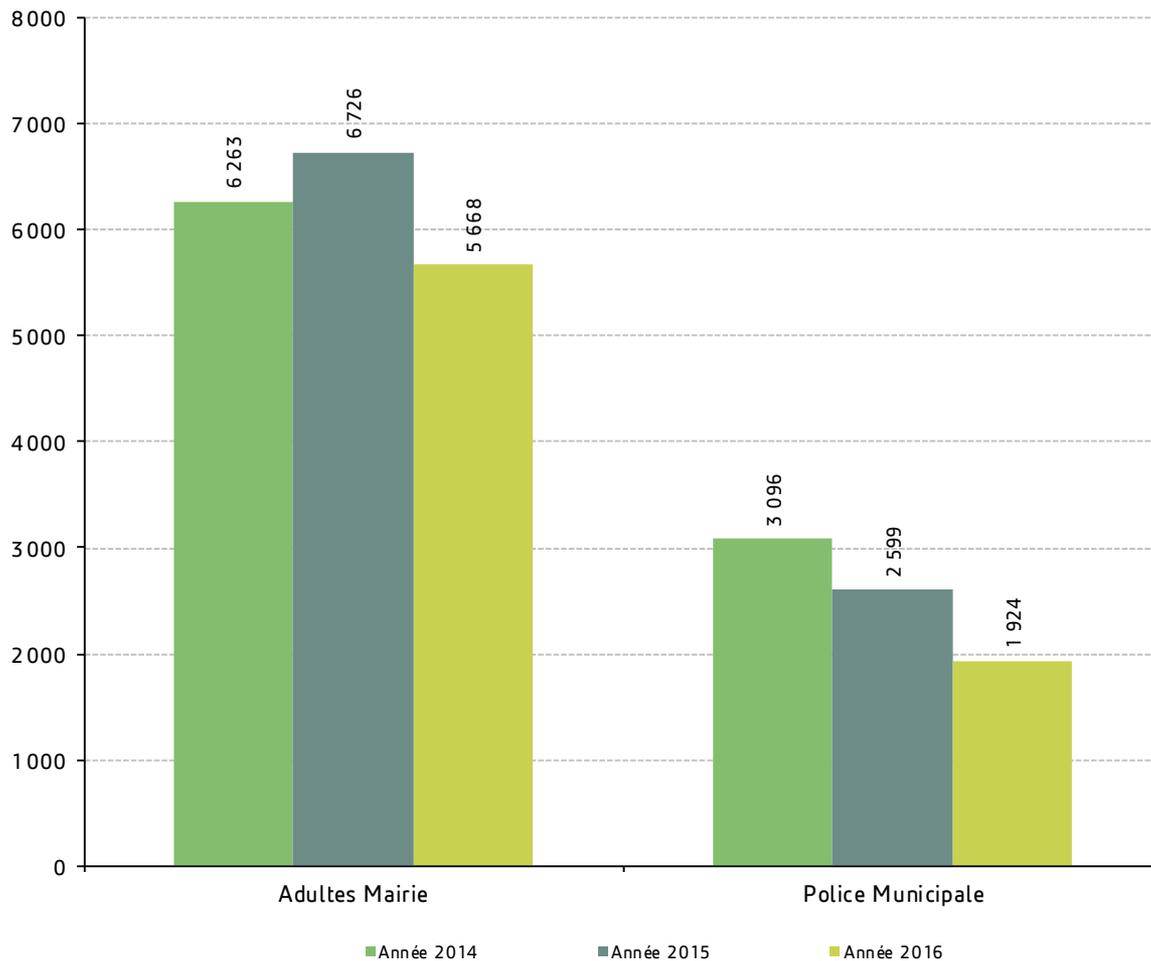


- 5,7 % en maternelle
+ 2,4 % en élémentaire
+6 % pour les adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation au restaurant municipal



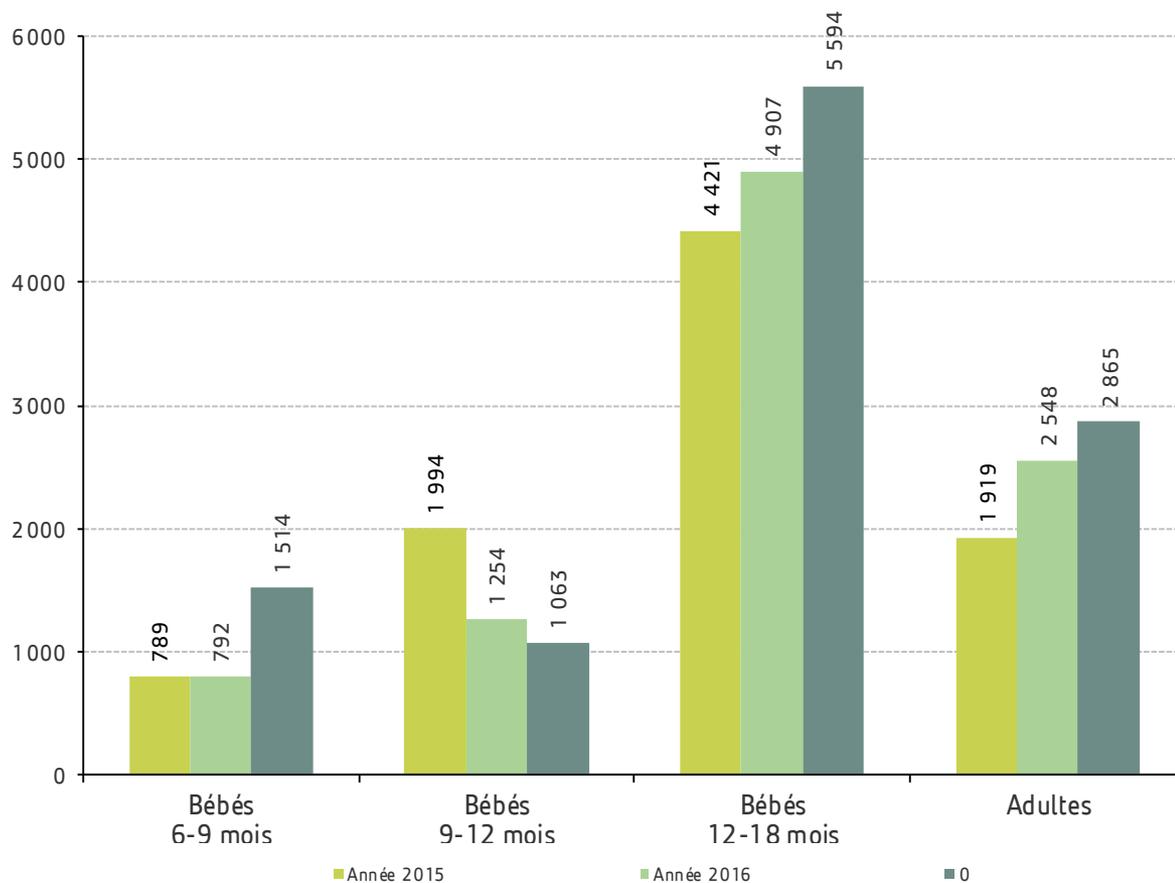
Une baisse de 15,7% par rapport à 2015 sur restaurant municipal

Une diminution des effectifs de la Police Municipale de 26%



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

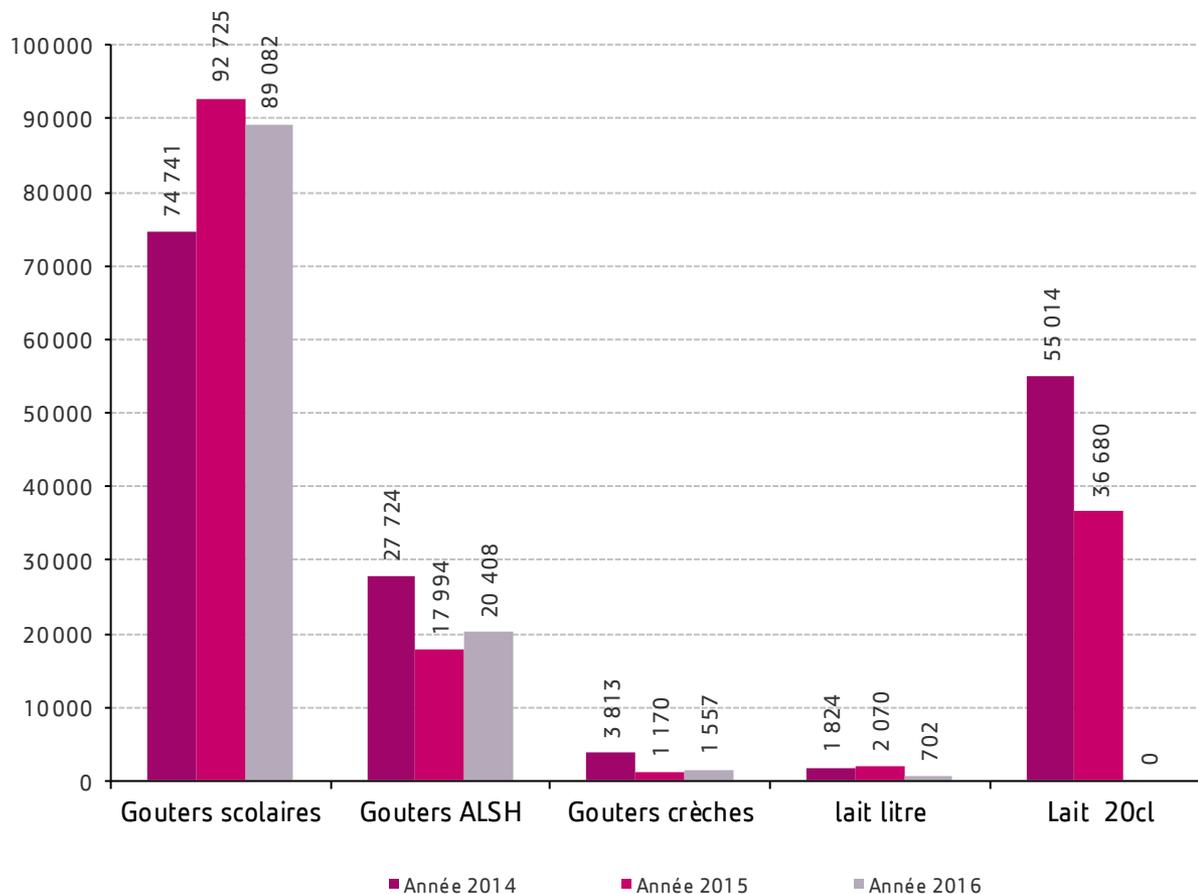


**Une hausse de 15 %
des couverts bébé et
12,4% des repas
adultes par rapport à
2015**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



Un diminution des goûters en temps scolaire - 3,9 %

Une augmentation des goûters en centre de loisirs +13,4 %



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Prix de vente applicable au 01 janvier 2016, 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	5,069	5,112	
Repas-collation 9-12 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	
Repas-collation 12-18 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	
Repas-collation > 18 mois	4,994	4,854	5,069	5,112	
Déjeuner adulte encadrant	5,274	5,137	5,354	5,399	
Restauration scolaire					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53	5,870	5,919	
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856	6,200	6,252	
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413	6,760	6,817	
Centres de loisirs					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53	5,870	5,919	
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856	6,200	6,252	
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413	6,760	6,817	
Restaurant Municipal					
Adultes	8,017	8,735	8,139	8,207	
Police Municipale					
Adultes	5,431	5,287	5,514	5,560	
Repas Pique Nique					
Maternelles	5,783	5,53	5,870	5,919	
Primaires	6,107	5,856	6,200	6,252	
Autres prestations					
Gouters maternelles	0,615	0,618	0,624	0,629	
Gouters élémentaires	0,615	0,618	0,624	0,629	
Lait litre 1/2 écrémé	0,795	0,803	0,807	0,045	
Lait litre maternisé	0,923	0,932	0,937	0,052	

Une augmentation des prix de 0,84%, conforme à la formule de révision de prix de l'article 15.5 du contrat de Délégation de Service Public

1.2 L'activité économique

• Le compte d'exploitation synthétique

Montants en € HT	Année 2013	Année 2015
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 STUCTURE	-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 2015			Année 2016		
	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	95 322	92 712	97,3%	94 175	97 609	103,6%
Primaires	138 416	134 191	96,9%	135 359	135 756	100,3%
Adultes (payants et gratuits)	27 488	23 847	86,8%	27 201	16 579	60,9%
Adultes restaurant municipal	6 726	5 888	87,5%	5 668	5 016	88,5%
Sous Total Repas	267 952	256 638	95,8%	262 403	254 960	97,2%



La proportion des repas enfants facturés aux familles a augmenté par rapport à 2015.

Cette progression est liée à la mise en place du nouveau règlement de service en septembre 2016 : les repas non consommés et non décommandés dans les délais par les familles sont facturés, expliquant notamment le nombre de repas facturés supérieur au nombre de repas servis en maternelle

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

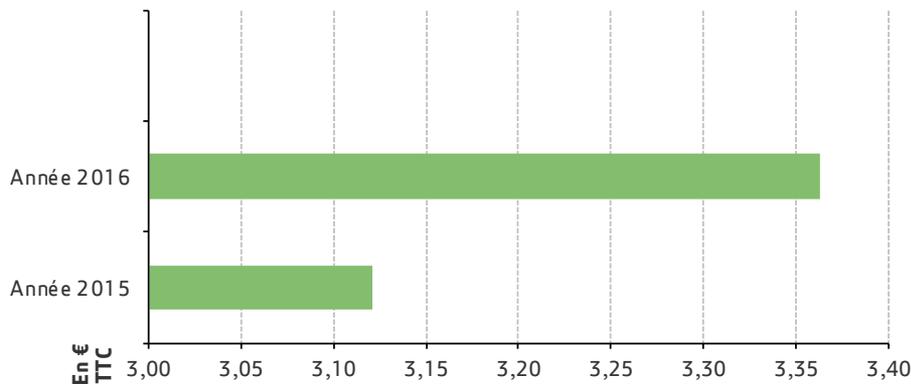
	Année 2015	Année 2016
Nombre de repas compensables	280 052	275 363
Facturation auprès des familles en € TTC*	874 109	926 049
Facturation auprès de la ville en € TTC**	940 006	940 006
Prix payé par les familles en € TTC	3,12	3,36
Prix payé par la ville en € TTC	3,36	3,41

* 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)

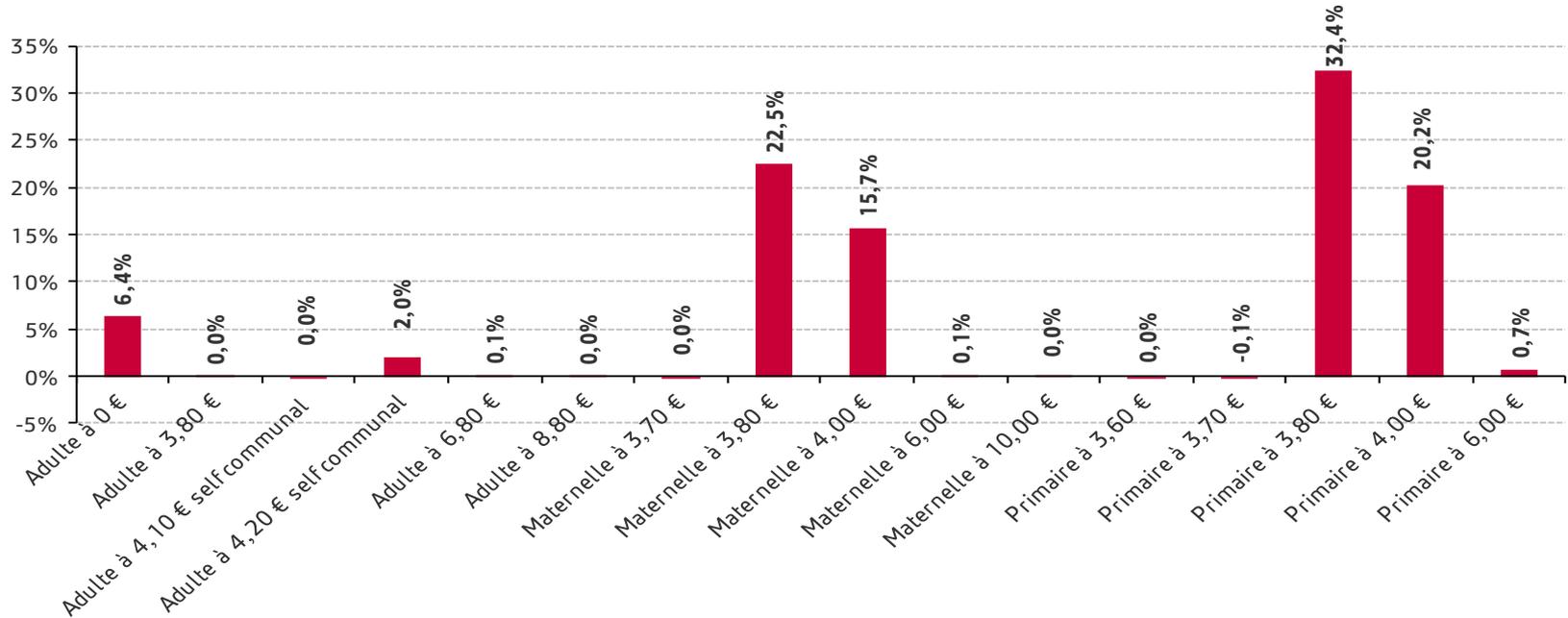
Facturation annuelle totale = 1 773 988,50 € T.T.C. soit une compensation des tarifs sociaux de + 5502,63 T.T.C.

Augmentation de 7,7% du prix payé par les familles



1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



→ Changement de tarif et de règlement de service au 01/09/16 pour les repas enfants :

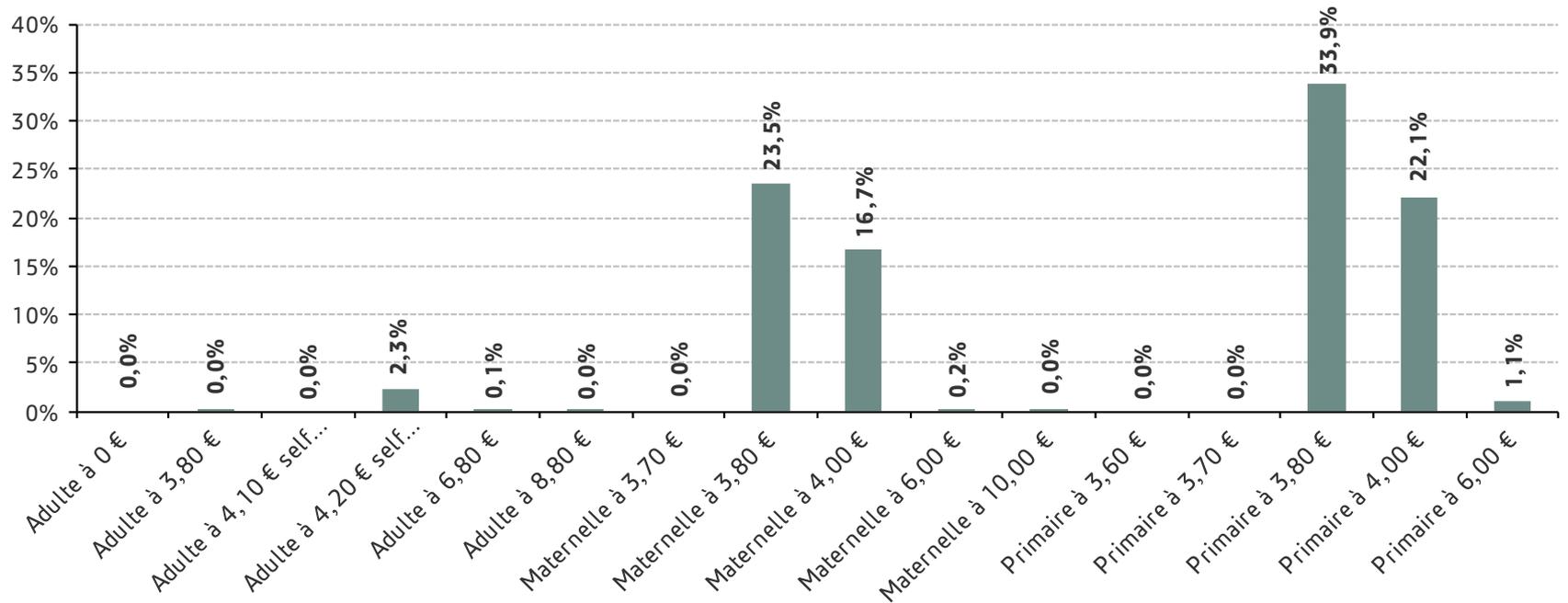
→ Tarif normal = 4 €

→ Tarif majoré = 6 € pour les enfants non inscrits et pour les repas consommés non réservés 5 jours à l'avance pour les profils occasionnels

Les repas enfants facturés aux familles (226 903) représentent 91,5% du total des couverts .

1.3 Les flux financiers avec la ville

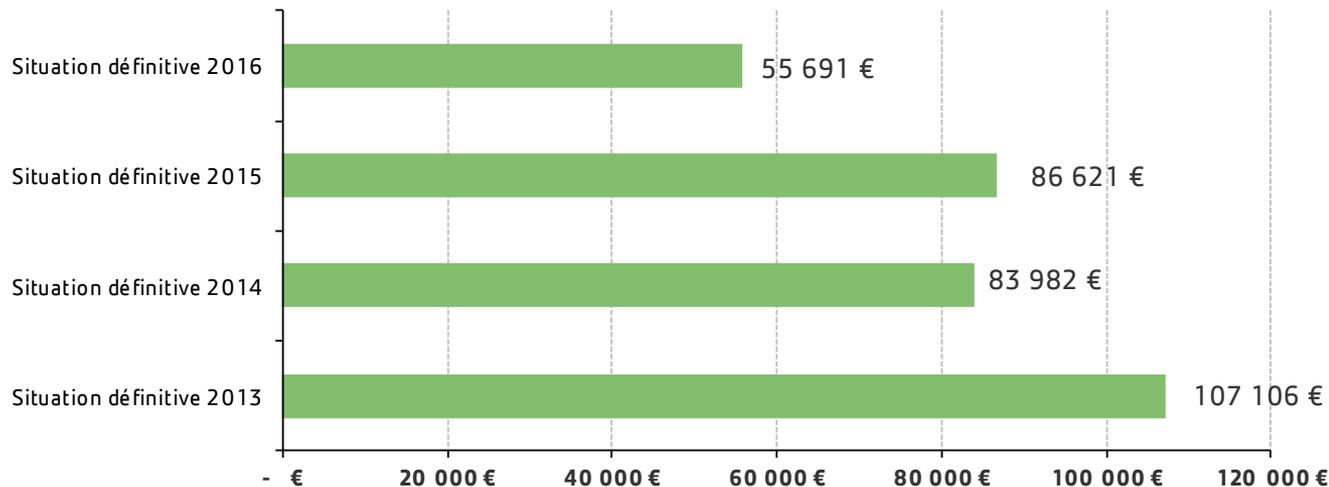
• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

- Montant des prise en charge C.C.A.S sur l'année : 46 140,00€
- Montant des factures impayées par les familles

Evolution des montants en € TTC

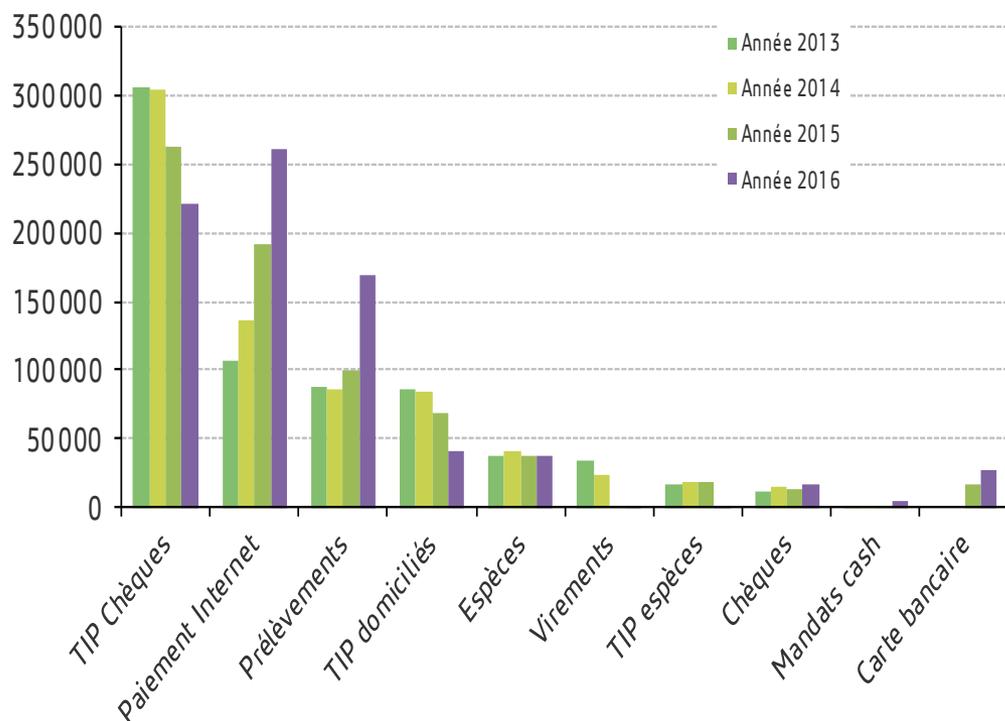


Montant total des impayés : 55 691,07 € dont 50 000 € à la charge d'Elior, soit 5691,07€ restant à la charge à la ville.

Les impayés familles ont diminués de 36% par rapport à 2015

1.3 Les flux financiers avec la ville

- La répartition des modes de paiement (exprimés en montant en €)



TIP chèques : 220 654 € (28%)
Paiement internet : 260 535 € (33%)
Prélèvements : 169 305 € (22%)
TIP domiciliés : 41 287 € (5,3%)
Paiement espèces : 37 343 € (4,8%)
Virements : 439 € (0,1%)
TIP espèces : 1 466 € (0,2%)
Chèques : 16 901 € (2,2%)
Mandat Cash : 4 659 € (0,6%)
Carte bancaire : 26 980 (3,5%)

Le paiement par CB, mis en place en janvier 2015 progresse de 1,5%
On note une augmentation des paiements via internet de 27 à 33%
Et une augmentation des paiements par prélèvement de 8%, en passant de 14 à 22%
La proportion des règlements en espèces est stable

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 **735 879 repas complets, soit 43 984 repas de moins qu'en 2015.**

Le montant de la redevance versée s'élève à **228 905,67 €** pour l'année **2016**. Pour rappel, le calcul repose sur :

Un montant unitaire de **0,1024 €** au repas facturé majoré de la redevance forfaitaire de **153 551,66€**.

	Total Nb de repas livrés
VILLE DE LOUVRES	873
CCAS GARGES LES GONESSE	19 932
VILLE DE VIARMES	44 275
SAINTE CROIX DE VARAK	2 915
VILLE DE MERY SUR OISE	95 353
ZAPI - ROISSY	44 250
VILLE DE DEUIL LA BARRE	327 615
VILLE DE GOUSSAINVILLE	153 730
VILLE D'ATTAINVILLE	8 544
VILLE DE BETHEMONT	2 226
VILLE DE FONTENAY EN PARISIS	11 663
AUBRY	415
CCAS SARCELLES	9 643
CCAS ARNOUVILLE	3 449
CCAS DE GONESSE	10 996
Total	735 879

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 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

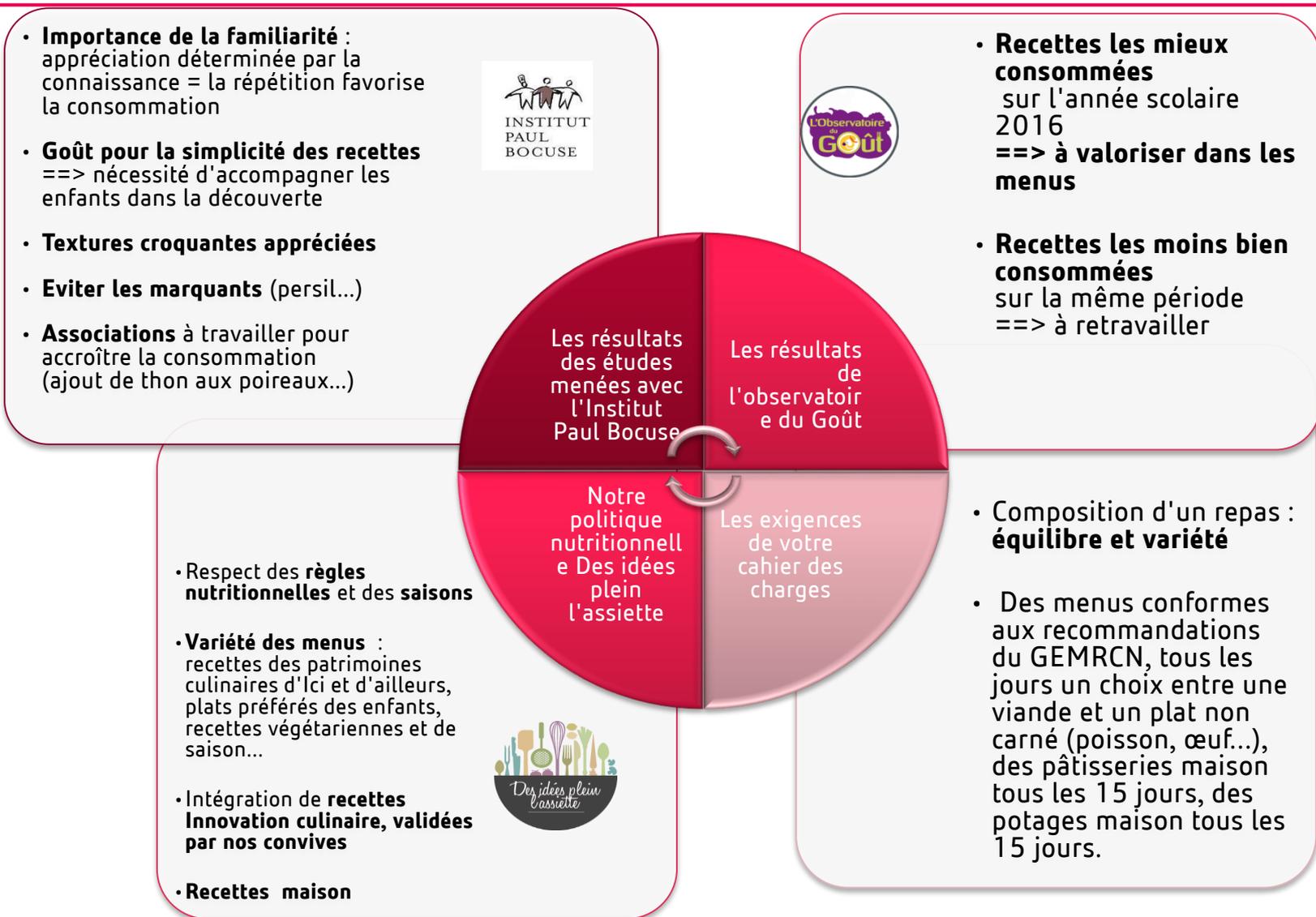
Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > 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



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

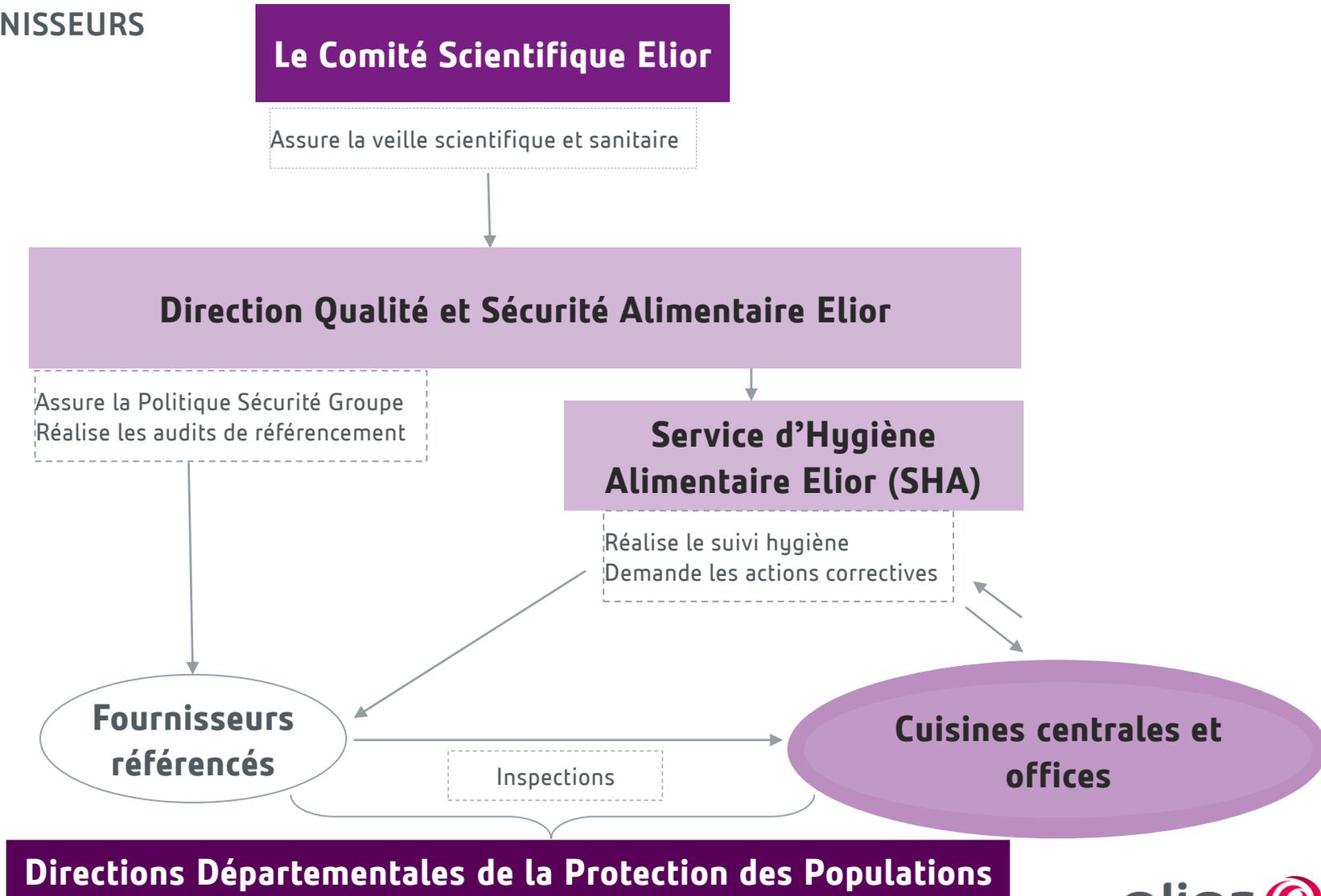
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

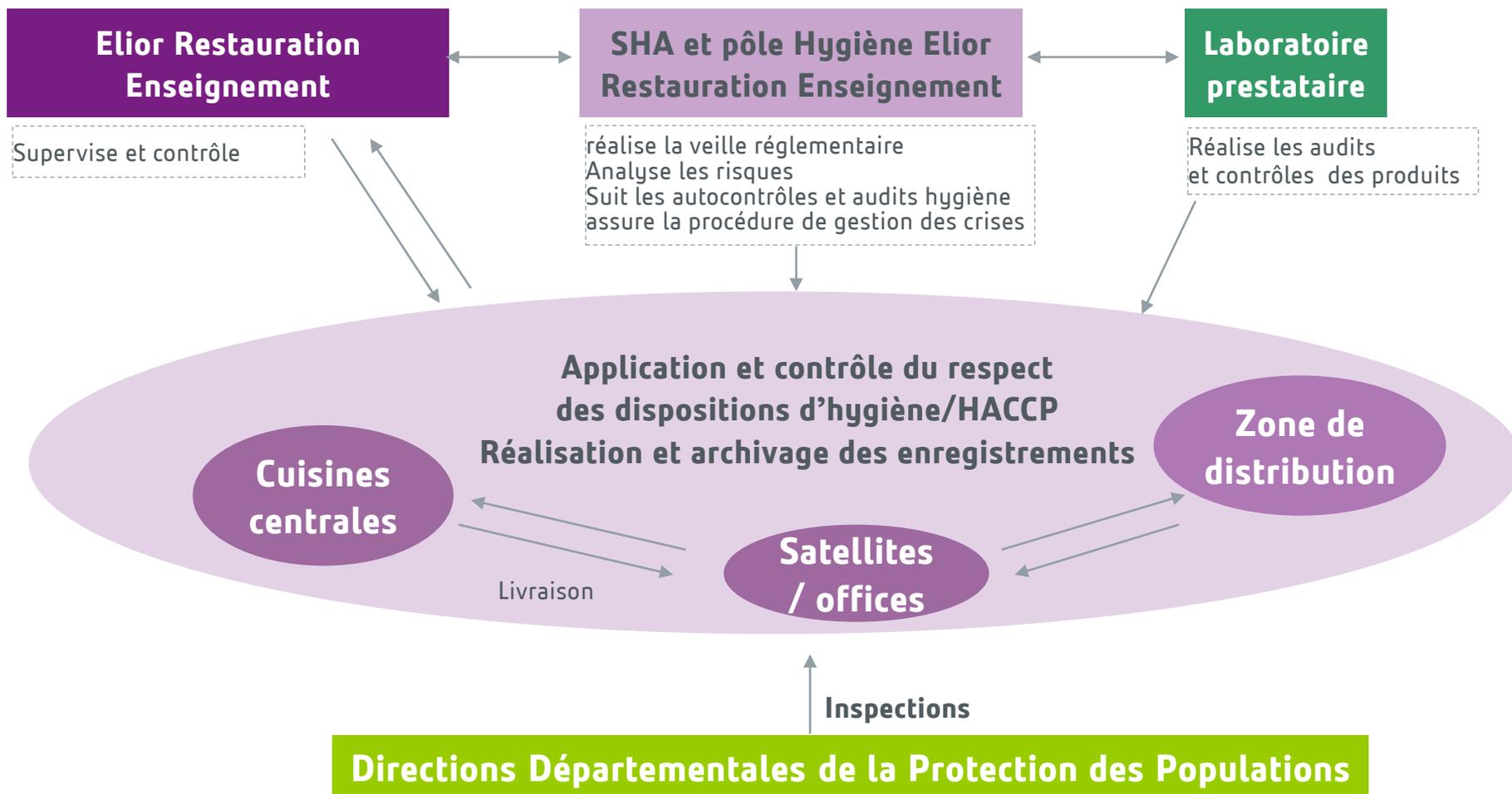
Les FOURNISSEURS



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

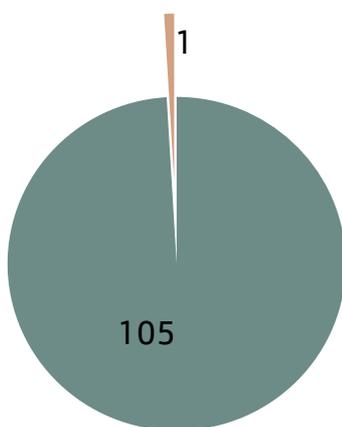


2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

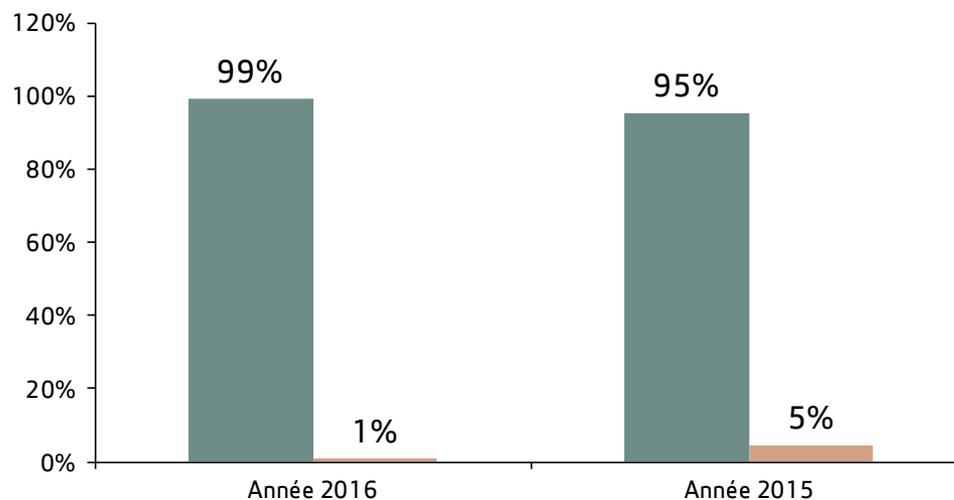
0	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	106	105	1	99,06%

Résultats des autocontrôles Plats



■ Résultats Satisfaisants
■ Résultats Non-satisfaisants

Evolution des plats



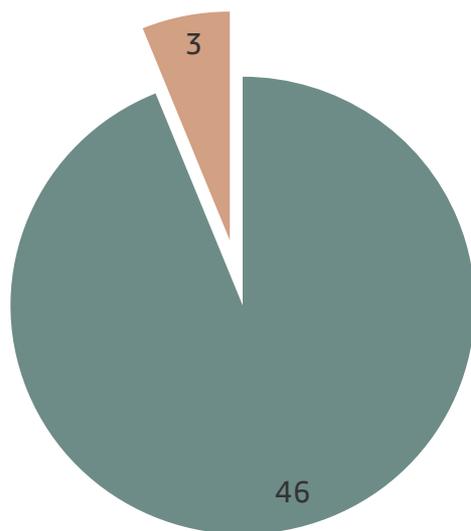
■ SATISFAISANT ■ NON SATISFAISANT

2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

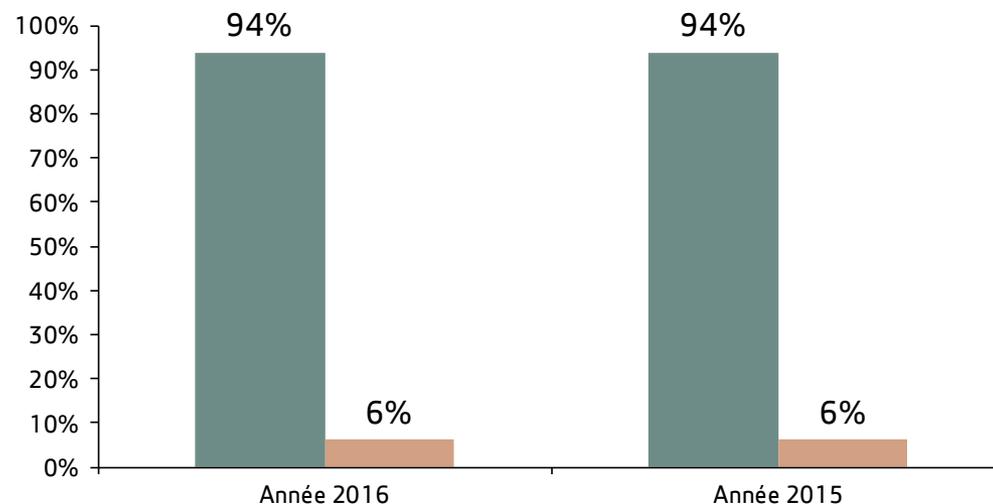
0	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	49	46	3	93,88%

Résultats des autocontrôles Surfaces



■ Résultats Satisfaisants
■ Résultats Non-satisfaisants

Evolution des surfaces



■ SATISFAISANT / ACCEPTABLE ■ NON SATISFAISANT

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats et les surfaces

Actions réalisées concernant les résultats non-satisfaisants :

➤ Concernant les plats suivants :

Juillet 2016 : Escalope de dinde

➔ *Rappel des règles d'hygiène, rappel des procédures de nettoyage et de désinfection, rappel des règles de refroidissement, vigilance sur les températures de cuisson*

➤ Concernant les surfaces :

Janvier 2016 : Petite louche

Juillet 2016 : Cuvier, planche à découper

➔ *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

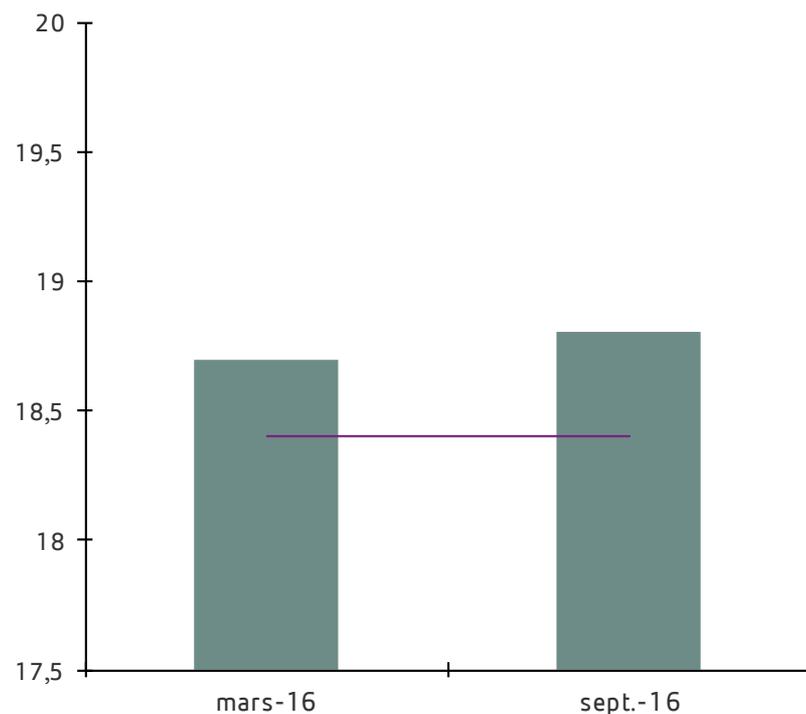
Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:

> En mars 2016 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 18,7/20

➤ En septembre 2016 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 18,8/20

➤ Rappel de l'objectif : 18,4 sur 20

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



2.2. La satisfaction des convives



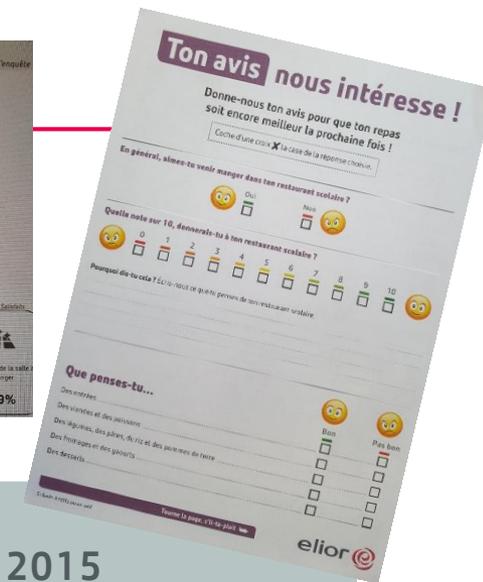
2.2. La satisfaction des Convives

- 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 17 au 25 novembre 2015
Restaurants audités	Tous les restaurants scolaires élémentaires : CLARET, LA FAUCONNIERE, MALVITTE, PEGUY, RABIER, SALENGRO
Types de convives interrogés	Enfants du CP au CM2
Nombre total de convives interrogés	456 enfants

2.2. La satisfaction des Convives

- Pourcentage de convives satisfaits
- PEGUY 100% (+28% VS 2015)
- CLARET 83% (+1% VS 2015)
- MALVITTE 75% (-15% VS 2015)
- LA FAUCONNIERE 83% (+6% VS 2015)
- RABIER 76% (-5% VS 2015)
- SALENGRO 94% (+8% VS 2015)



2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives

Restaurant	Points forts 	Points d'insatisfaction 
Claret	Les menus des repas à thèmes	L'accueil du restaurant, les quantités
La Fauconnière	Les menus des repas à thèmes	L'accueil du restaurant, les quantités
Malvitte	Les menus des repas à thèmes	La variété des menus, les quantités
Péguy	Les menus des repas à thèmes, l'accueil	La variété des menus
Rabier	Les menus des repas à thèmes, l'accueil	Les quantités
Salengro	Les menus des repas à thèmes, le goût des viandes et des poissons	Les quantités

2.2. La satisfaction des Convives

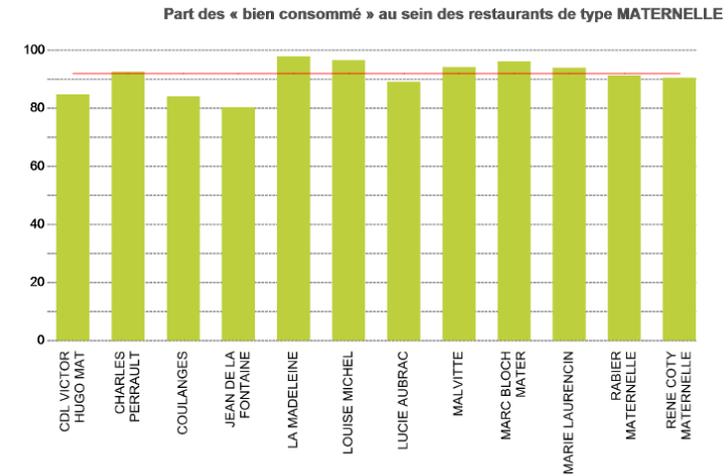
• L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. **Sur 2016, 90,2% des plats ont été bien consommés par les enfants de Gonesse.**

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.

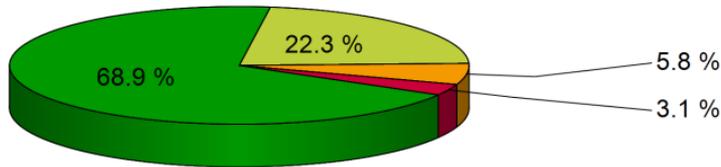
ÉCOLES DE VILLE DE GONESSE

• SATISFACTION PAR RESTAURANT



Écoles qui participent à la démarche

Depuis novembre 2014, la consommation des plats par les enfants est évaluée dans tous les restaurants maternels et élémentaires.

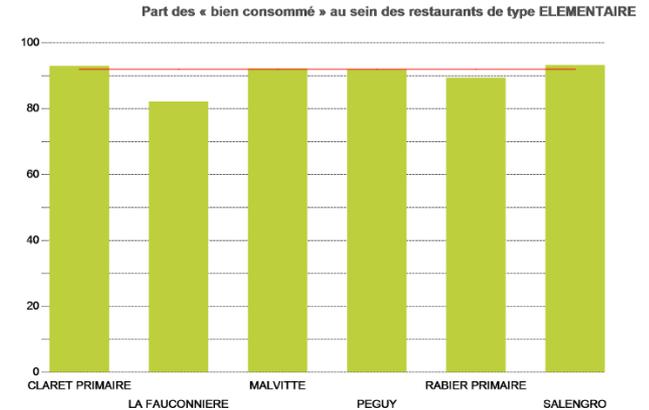


Légende

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

ÉCOLES DE VILLE DE GONESSE

• SATISFACTION PAR RESTAURANT



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 2016	Février 2016	Mars 2016	Avril 2016	Mai 2016	Juin 2016	Juillet 2016	Août 2016	Sept. 2016	Oct. 2016	Nov. 2016	Déc. 2016	Nombre total
Scolaire et CDL	28/01			05/04	14/05	07/06			27/09		16/11		6

→ Cycle de 8 à 9 semaines de menus validés en commission

2.2. La satisfaction des Convives

• Bilan des commissions restauration

Commission de restauration	Convives	Remarques / Suggestions	Actions préventives et correctives	Délai de Réalisation
28/01/2016	SCOLAIRE	Cake aux courgettes et au citron étaient un peu secs : ils seraient mieux mangés en les associant avec un laitage. Des parents d'élèves ont constaté une bonne organisation du service lors de leur visite sur la maternelle Laurencin	Associer ces 2 cakes avec un laitage ou une crème anglaise	Prochains cycles de menus
05/04/2016	SCOLAIRE	Les poireaux béchamel sont moyennement mangés par les enfants. Il n'y a pas toujours le choix entre le plat de viande et de poisson jusqu'à la fin du service. Les cakes aux pêches et à la patate douce étaient très bons. Le repas de Pâques était très bon. Les sauces sont bonnes	Définir les % de choix de plats lors de la commission de menus	Prochaines commissions de menus
19/05/2016	CDL	Validation de la trame pique nique avec demande de référencement des tomates cerises	/	/
07/06/2016	SCOLAIRE	La salade de blé et le boulgour sont moyennement appréciés des enfants. Il y a un peu trop de mayonnaise dans les sandwiches maison. Pas assez de fruits de saison dans les menus de mai. La qualité est en amélioration, notamment celle des viandes, les sauces sont très bonnes, le far breton maison était bon	Changement de fournisseur de fruits et légumes pour une meilleure variété	Immédiat
27/09/2016	SCOLAIRE	Le gâteau à l'ananas maison était très bon. Beaucoup de réajustements depuis la rentrée, lié à la non stabilité de la fréquentation des restaurants en début d'année scolaire. Depuis 3 semaines, l'assaisonnement des sauces et des légumes est insuffisant	Stabiliser les effectifs prévisionnels Sensibilisation des équipes de cuisine pour accentuer les assaisonnements	Immédiat
16/11/2016	SCOLAIRE	Les pâtes sont trop cuites, les tranches de rôti pas assez épaisses. Une parente d'élève regrette que son enfant n'ait pas systématiquement le choix jusqu'à la fin du service. Le gâteau aux myrtilles maison et la soupe velouté carottes coco étaient très bons. Les sauces sont meilleures	Revoir la procédure de cuisson des pâtes et de tranchage des rôtis	Prochains services

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 2016, Lulu fait découvrir aux enfants des recettes inspirées Du Mexique, des plats de nos régions à l'occasion de la Coupe d'Europe de Football, une semaine du goût autour des 5 sens et un repas violet de l'entrée au dessert !

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 joue avec nos 5 sens en stimulant notre odorat, notre toucher, notre ouïe...avec du croustillant, de l'épicé, des ingrédients mystère...

▪ Au menu

- > Potage velouté carottes coco, cake emmenthal olives maison, céleri mayonnaise au curry
- > Emincé de poulet au Montboissier, sauté de porc au caramel, filet de hoki aux câpres
- > Confit d'endives
- > Nashi

Noël

▪ Au menu

- > Diabolo grenadine
- > Choux de la mer
- > Sauté de chapon sauce pain d'épices ou filet de limande sauce crevettes
- > Poêlée de Noël et « Christmas star »
- > Bûche pâtissière au chocolat
- > Clémentine
- > Père Noël en chocolat

Pâques

▪ Au menu

- > Salade verte, œuf et surimi sauce cocktail
- > Rôti d'agneau farçi sauce Pascaline ou paupiette de saumon à l'aneth
- > Poêlée de légumes
- > « Fol'Epi »
- > Moelleux au chocolat et chocolat de Pâques



Des animations
ludiques et
éducatives pour les
enfants



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES THÉMATIQUES



Le Mexique

- Au menu
 - > Tortillas de maïs et crémeux aux poivrons
 - > Chili con carne ou steak de colin sauce mexicaine
 - > Riz
 - > Gâteau à la patate douce



Les régions françaises (dans le cadre de la coupe d'Europe de Football en France)

- Au menu
 - > Salade Basque ou Niçoise
 - > Waterzoï de poisson
 - > Gâteau moelleux aux spéculos

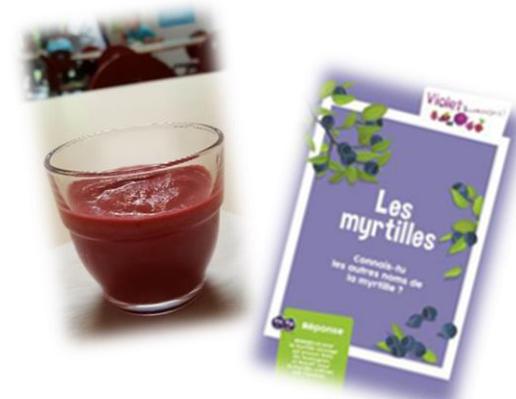


Le menu « Tout est violet »

- Au menu
 - > Crémeux de betteraves au Saint Morêt
 - > Emincé de poulet sauce violette ou aiguillettes de colin sauce myrtille
 - > Purée au chou rouge
 - > Cake aux myrtilles et crème Chantilly



Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations dans votre ville

La Galette des Rois



La Chandeleur



Joyeuses Pâques



Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
SCOLAIRE	La galette le 07/01	Les crêpes le 02/02 Le nouvel an chinois le 04/02	Le Mexique le 10/03	Le repas de Pâques le 01/04	Le repas Régions de France le 19/05	Semaine de la Fraîch' Attitude du 13 au 17 juin Le repas de fin d'année le 01/07
CDL		Petit déjeuner le 23/02 à Victor Hugo et le 25 à Coty		Animation équilibre alimentaire le 26/04 et atelier « Tous fous du goût » le 28/04 à Victor Hugo		Dégustation innovation culinaire à Salengro le 15 juin

2.2. La satisfaction des Convives



• Les animations dans votre ville

Convives	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire			Cocktail de Rentrée	Du 13 au 17/10 Semaine du goût	Le 16/11 « Tout est violet »	Le 16/12 Le Repas de Noël
CDL	Repas espagnol Repas italien « Repas bord de mer » Animation pop corn et barbe à papa	Repas oriental Repas mexicain Repas américain				Le 30/12 Repas Raclette



Animation racette à Malvitte

Repas de Noël à Louise Michel

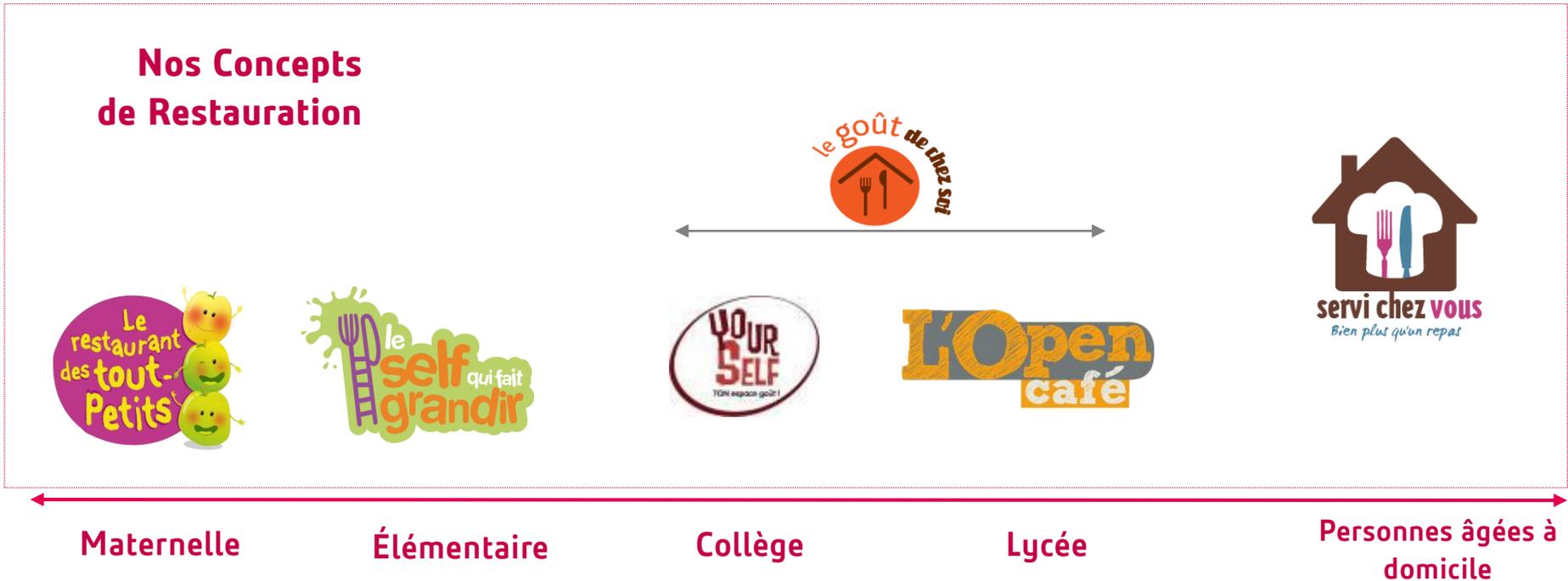


Repas « Tout est violet » à Claret



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
nouveauités: offres, réglementations, etc.

Un magazine dédié



2.2. La satisfaction des Convives

- Nos outils de communication

- > **Bon'App, un outil interactif**

3 espaces d'informations ciblés

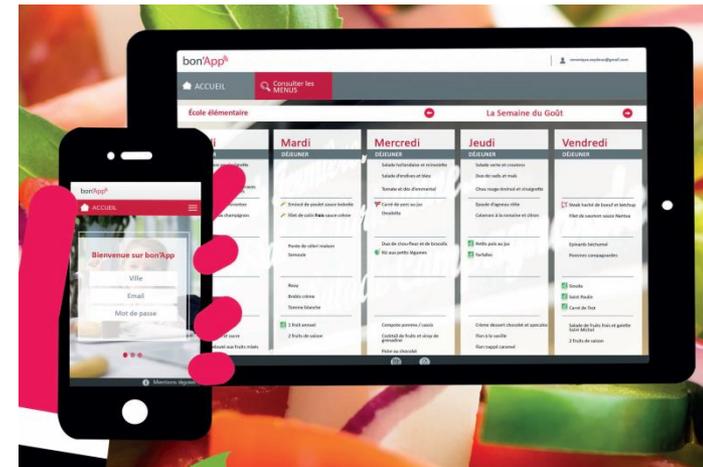
- Espace **PARENTS** (*Informer*): des conseils sur l'équilibre alimentaire, la consultation des menus...

- 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



2.3 L'engagement de nos équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

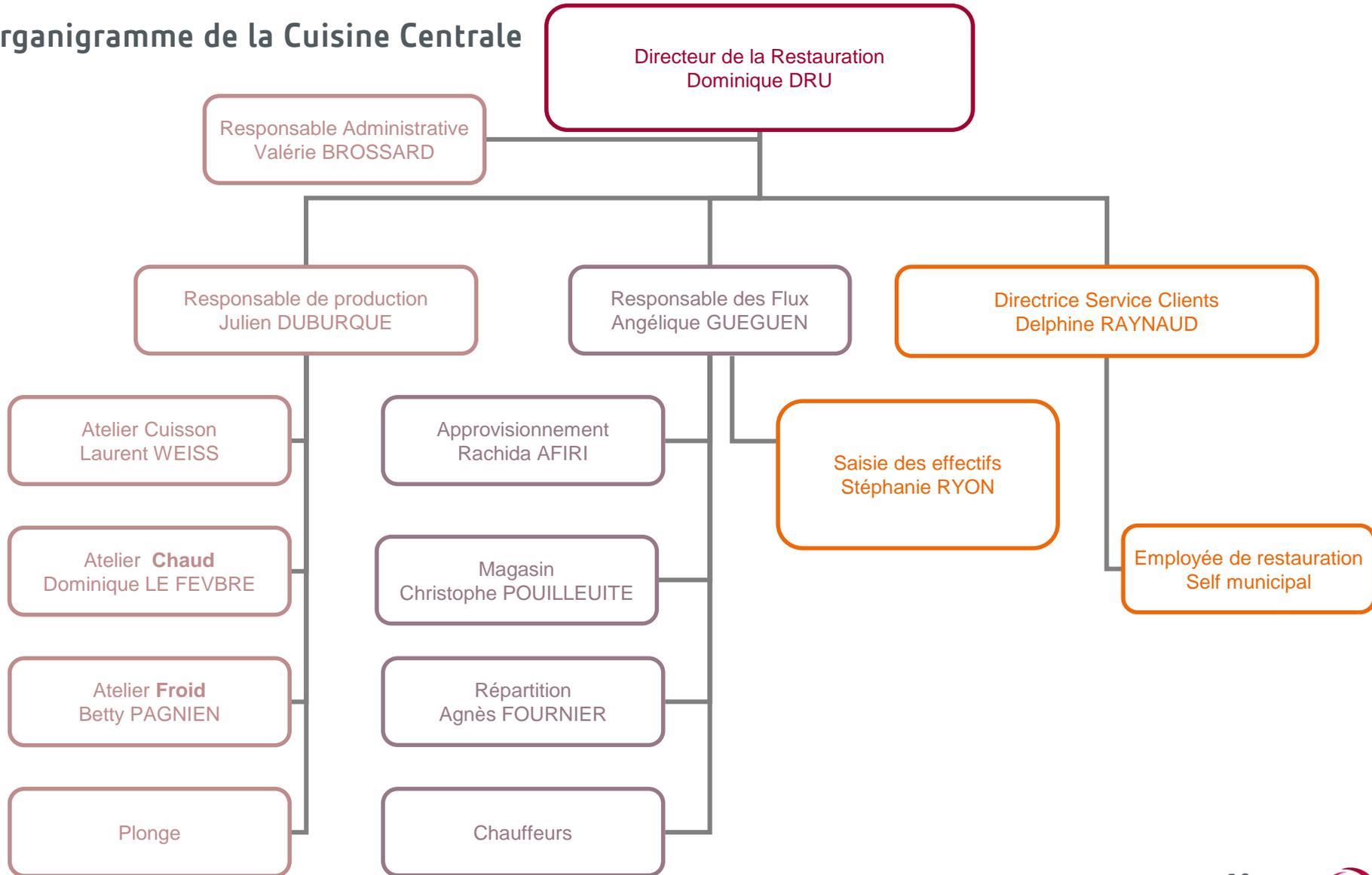
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > 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
Dominique DRU	Cadre	Directeur de la Restauration	Cuisine centrale	CDI	5	40,0
GUEGUEN Angélique	Agent de Maîtrise	Responsable des Flux	Cuisine centrale	CDI	5	36,0
RAYNAUD Delphine	Cadre	Directrice Service Clients	DSP Gonesse	CDI	5	40,0
LARTIN Laurence	Agent de Maîtrise	Responsable Service clients	DSP Deuil la Barre	CDI	5	34,5
AZEMARD Jennifer	Agent de Maîtrise	Responsable Service clients	DSP Goussainville	CDI	5	36,9
BROSSARD Valérie	Agent de Maîtrise	Responsable Administrative	Cuisine centrale	CDI	5	36,9
DUPLUS Oriane	Employée	Responsable Encaissement	DSP Goussainville	CDI	5	34,5
RYON Stéphanie	Agent de Maîtrise	Responsable Ordonnancement	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
SELEK Myriam	Employée	Employée administrative	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
PETRUS philippe	Employé	Aide cuisinier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
KONE Thomas	Employé	Apprenti cuisinier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
ROUSSI Karima	Employé	Employé de restauration	Self Municipal Gonesse	CDI	5	34,5
AFIRI Rachida	Agent de maîtrise	Responsable des achats	Cuisine centrale	CDI	5	36,9
POUILLIEUTE Christophe	Employé	Chef magasinier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
JAFFRELOT Bruno	Employé	Magasiner	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
FOURNIER Agnes	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
MEUNIER Valérie	Employé	Répartitrice	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
TSCHAEN Christophe	Employé	Conditionneur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5

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
PAGNIEN Betty	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
WEIS Laurent	Employé	Commis de cuisine	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
HI CHIN Louis	Employé	Plongeur- Batterie	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
CAMUS Félicité	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
AMBROSI Louise	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
MESSOU Eugène	Employé	Conditionneur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
ZENZO Térésa	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
FALQUI Anna	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
KARABOA Eylem	Employé	Conditionneuse	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
DIAW Abou	Employé	Plongeur- Batterie	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
LEVEBVRE Dominique	Employé	Responsable d'atelier	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
TRAORE Yaya	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
SAOUDI Rachid	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	36,7
VALEMBRAS Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	36,7
VIMEUX Nathalie	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
ZARATE GONZALES José	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
COQUIN Claudia	Employé	Chauffeur PAD	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
ELHILALI Fouad	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
DUMAS Cédric	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	34,5
DOUAUD Jean Claude	Employé	Chauffeur Livreur	Cuisine centrale	CDI	5	36,9

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 de la Restauration Responsable des achats Responsable des flux Responsable Ordonnancement	Dominique DRU Rachida AFIRI Angélique GUEGUEN Stéphanie RYON	Manager le système qualité, Habilitation électrique Le manager ELIOR Manager le système qualité, Elixir, HACCP, Prévenir et manager HACCP, Servi Chez Vous
Chefs d'ateliers	Betty POTTIER	Cuisinière
Répartiteurs, employés de restauration	Agnès FOURNIER Christophe TSCHAEN	HACCP, Piloter sa répartition HACCP
Chauffeurs-livreurs, magasiniers	Bruno JAFFRELOT Rachid SAOUDI Yaya TRAORE Eric VALEMBRAS José ZARATE Claudia COQUIN Franck LIDOUREN	HACCP HACCP, Conduite préventive Animer et diriger son équipe, Etre acteur de ma sécurité au travail, Conduite préventive Chauffeurs livreurs : les bons réflexes, Conduite préventive, HACCP HACCP, Conduite préventive Conduite préventive, HACCP Chauffeurs livreurs : les bons réflexes, HACCP
Cuisiniers, conditionneurs, plongeurs	Julien DUBURQUE Félicité CAMUS Eugène MESSOU	HACCP HACCP HACCP

2.3. L'engagement de nos Équipes

• Tableau de synthèse des formations de vos équipes

NOM	NUTRITION INITIATION (6 h)
Rosa AFONSO RAMOS	06/04/2016
Jocelyne ALFRED	27/01/2016
Solange BARBAZANGES	27/01/2016
Nora BENAMAR	06/04/2016
Yamina BENKIRA	13/01/2016
Oktaï BESLI	27/01/2016
Jocelyne DANIEL	13/01/2016
Thomas DELHALLE	06/04/2016
Marie ERSAHIN	27/01/2016
Nacéra GHALMI	13/01/2016
Arlette GOMA	13/01/2016
Elodie KESTELOOT	27/01/2016
Mourad KEMACHE	/
Julie LEMAIRE	13/01/2016
Corinne LETELLIER	13/01/2016
Malorie LITRE	13/01/2016
Maoulida MKATIBOU	06/04/2016
Charazed MATAAAH	/
Valérie MERAANE	06/04/2016
Patricia MIGNOT	06/04/2016
Brigitte MOREAUX	27/01/2016
Fahtia OUEDERNI	13/01/2016
Djamila RAHAOUI	13/01/2016
Saïda SALAT	06/04/2016
Latifa SEDJAI	27/01/2016
Binta SY	06/04/2016
Marie THANGAVEL	27/01/2016
Marie-Annick VIGOUROUX	27/01/2016
Ozlem YALCIN	06/04/2016



Période du 5 octobre au 9 octobre				
VILLE DE GONESSE				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé Blé à la provençale	Betteraves vinaigrette Champignons émincés vinaigrette échalote	Salade de tomates Endives et pommes vinaigrette miel	Salade verte et thon Salade verte et emmental vinaigrette balsamique	Concombre à la crème ciboulette Carottes BIO râpées vinaigrette ciboulette
Viennoise de dinde 40 Cubes de pain panés et dinde 50	Chicoditas au jus 60 Omelette 40	Filet Cabillaud frais sauce normande 40 Boulettes de bœuf sauce navarin 50	Gigot d'agneau au jus 40 Poisson blanc croumble de pain d'épices coars 50	Steak haché de thon sauce cara 50 Sauté de poulet sauce grand-mère 50
Haricots verts BIO	Bouillotte et jus de légumes	Purée de pommes de terre et pois cassés	Fajoles	Jardinière de légumes persillée
Emmental Bûchette en chèvre	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Coterin nature Tartare ail et fines herbes	Port l'Évêque Carré de foie	Yaourt fruit Yaourt velouté nature sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme-cassis Compote pomme-abricot	Mousse Miel	Coeur d'artichaut
Fromage blanc aux fruits Gôlter fourré au chocolat Compote pomme-cassis	Fromage fondu Président Jus de zampenousse Bûquette	Lait demi-crémé Roulé à la fraise Fruit de saison	Yaourt au Fruit de saison Bûquette et pain d'épices	À et à la saumon alliance

2.3. L'engagement de nos Équipes

• Tableau de synthèse des formations de vos équipes

NOM	MISE EN VALEUR DE LA PRESTATION (6h)
Rosa AFONSO RAMOS	01/06/2016
Jocelyne ALFRED	25/05/2016
Solange BARBAZANGES	01/06/2016
Nora BENAMAR	01/06/2016
Yamina BENKIRA	08/06/2016
Oktai BESLI	25/05/2016
Jocelyne DANIEL	01/06/2016
Thomas DELHALLE	08/06/2016
Marie ERSAHIN	08/06/2016
Nacéra GHALMI	25/05/2016
Arlette GOMA	01/06/2016
Elodie KESTELOOT	08/06/2016
Mourad KEMACHE	/
Julie LEMAIRE	/
Corinne LETELLIER	25/05/2016
Malorie LITRE	08/06/2016
Maoulida MKATIBOU	01/06/2016
Charazed MATALAAH	/
Valérie MERAANE	25/05/2016
Patricia MIGNOT	01/06/2016
Brigitte MOREAUX	01/06/2016
Fahtia OUEDERNI	08/06/2016
Djamila RAHAOUI	01/06/2016
Saïda SALAT	25/05/2016
Latifa SEDJAI	/
Binta SY	25/05/2016
Marie THANGAVEL	08/06/2016
Marie-Annick VIGOUROUX	/
Ozlem YALCIN	01/06/2016



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 2016 20% des approvisionnements des fruits et légumes frais, 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



Le concept
« Mon 1^{er} Resto »
installée à Coulanges
en novembre 2016

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
/	/	/	0,00 € HT
/	/	/	0,00 € HT
Total			0,00 € HT

Il n'y a pas eu d'investissements sur la cuisine sur l'exercice 2016

L'enveloppe attribués aux renouvellements et travaux s'élève à 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
Péguy/Perrault	Septembre	Claustras	MAC	1757,70 € HT
Coulanges Lucie Aubrac	Novembre	Concepts « Mon 1 ^{er} Resto »	MAC, MATIK, EBERHARDT	16 319,00 € HT 19 051,00 € HT
Victor Hugo	Juillet	Déplacement du matériel de Coty vers V.Hugo	3C	658,00 € HT
Malvitte	Août	Réfection plonge	TRADE CHOR	7 530,00 € HT
Total				45 315,70 € HT

Les investissements réalisés sur les offices et restaurant municipal sur l'exercice 2016 sont évalués à **45 315,70 € 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
	Lave-bottes	??	3490,00 € HT
	Armoire froide	ODIC	1455,00 € HT
	Porte du congélateur	??	6250,00 € HT

Le montant des renouvellements de la cuisine centrale pour l'année 2015 s'élève à **11 195,00 € HT**.

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

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

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés	Montant
La Fauconnière	Septembre 2016	Lave-vaisselle à capot	9939,50 € HT
Coulanges	Septembre 2016	Lave-vaisselle à capot	9138,44 € HT

Le montant des renouvellements des offices pour l'année 2015 s'élève à **19 077,94 € HT**.

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

3.2. La maintenance



3.2 La maintenance

• Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
Juin 2016	Entretien plateforme élévatrice	ACI	530
Avril - Août et Octobre 2016	Pompage bac à graisse et curage réseau	CIG	2 766
De Janvier à Décembre 2016	Entretien de maintenance matériels offices et cuisine	3C / HORIS	16 848
De Janvier à Décembre 2016	Entretien locaux, vitrerie et espaces verts	LNI	18 063
De Janvier à Décembre 2016	Entretien roto compacteur	Corbeille bleue	2 398
De Janvier à Décembre 2016	Entretien des scelleuses	GECAM	7 791
Juin 2016	Entretien téléphones	PARITEL	214
Juin 2016	Traitement des rongeurs et insectes	ECOLAB AMBOILE	889
Total			49 500

3.2 La maintenance

• L'entretien des équipements sur la cuisine centrale

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	0
Matériel de cuisson	5 951
Matériel de laverie	531
Matériel de refroidissement et frigorifique	4 221
Matériel de remise en température	0
Matériel électromécanique	6 252
Matériel hygiène et nettoyage	326
Matériel securite incendie	0
Entretien bâtiment	630
Contrat d'entretien préventif	9 008
Total	17 910

3.2 La maintenance

• L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
Ecole Coulanges	130
Ecole Genevoix	0
Ecole Benjamin Rabier	695
Multi accueil Victor Hugo	139
Ecole Jean de la Fontaine	0
Ecole La Madeleine	0
Restaurant La Fauconnière	945
Ecole Roger Salengro	188
Restaurant Malvitte	0
Ecole Coty	0
Ecole Louise Michel	22
Ecole Aubrac	186
Ecole Bloch	34
Ecole Peguy-Perrault	17
Restaurant Claret - laurencin	704
Restaurant Municipal	466
Contrat d'entretien préventif global	8 424
Total	11 949

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	Corbeille Bleue
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, TRADE CHOR, HOBART, ODIC, MAC, MATIK
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 2016	320002221348	6 575
Février 2016		
Mars 2016		
Avril 2016		
Mai 2016		
Juin 2016	40010854732	8 026
Juillet 2016		
Août 2016		
Septembre 2016	4 187457	3 613
Octobre 2016	420002184077	21 874
Novembre 2016		
Décembre 2016		
Cumul annuel		40 088

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
Semestre 1 - Janvier - Juillet 2016	732730550384002	1 126
Semestre 2 - Août - Décembre 2016	732730550384002	1 011
Cumul annuel		2 137



2 Electricité

Analyse Facture EDF

• Electricité

Janvier 2016			66 639	31 874	
Février 2016					
Mars 2016	10039061626				16 825,15 €
Avril 2016	10040627379		81 316	33 071	7 130,65 €
Mai 2016	10040781549				40,31 €
Juin 2016	10042294835		119 596	46 693	4 700,20 €
Juillet 2016	10043836489		31 477	15 504	3 034,47 €
Août 2016	10045302819		101 972	91 469	4 408,14 €
Septembre 2016	10046768376		10 404	5 125	2 746,31 €
Octobre 2016	10048287007		5 919	5 142	2 927,84 €
Novembre 2016	10049790862		151 436	55 847	4 355,05 €
Décembre 2016	10051309626		17 421	6 306	6 279,60 €
Cumul annuel		0	586 180	291 031	52 447,72 €



3 Eau

Analyse facture Veolia

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. Notre proposition de projet

Renforcer le pilotage de la DSP

- Poursuite du suivi des indicateurs mis en place dans le cadre de la Gouvernance
- Poursuite du comité de suivi de la DSP
- Poursuite du suivi des écarts repas commandés et pointés
- Projet de suivi des dossiers impayés en procédure judiciaire

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

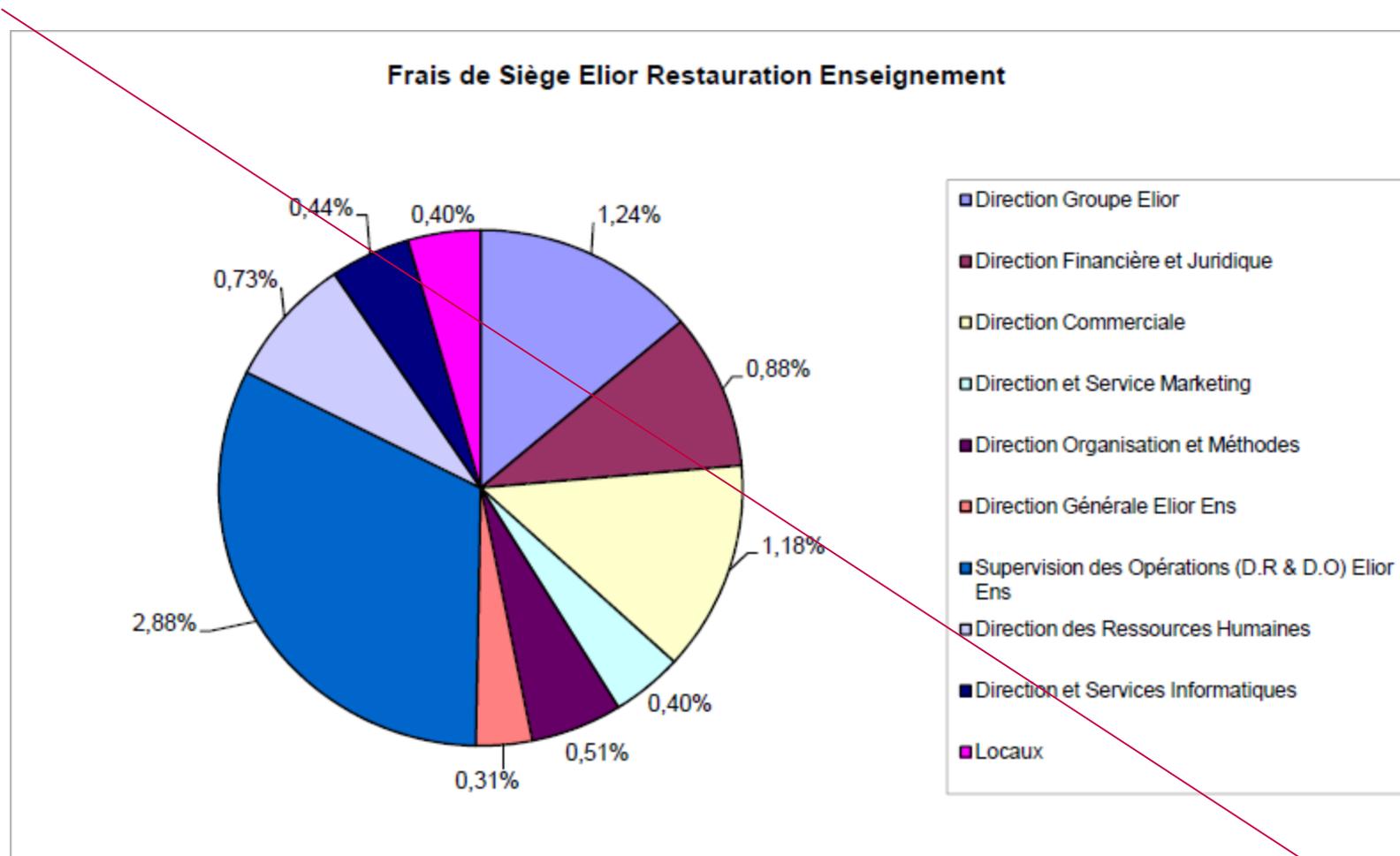
5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

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
SYSTÈME 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