



Rapport Annuel du Déléguataire

Ville de GONESSE

Année 2015

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-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 2015**.

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

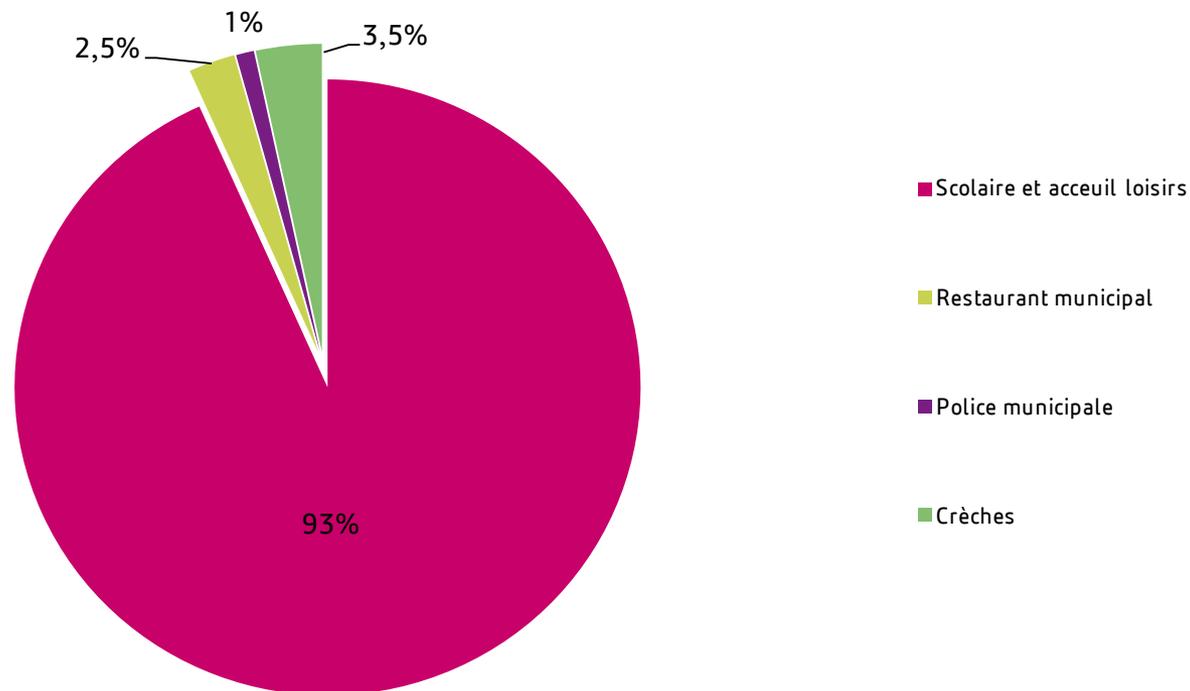
• Repas commandés par catégorie de convives et prestations

	Base contractuelle	Année 2013	Année 2014	Année 2015	Evolution vs A - 1	
					En Quantités	En %
Scolaire et accueil loisirs	245 300	265 180	272 418	261 226	-11 192	-4,2%
Restaurant municipal	8 600	7 069	6 263	6 726	463	6,5%
Police municipale	1 100	3 047	3 096	2 599	-497	-16,3%
Crèches	7 500	7 857	9 123	9 501	378	4,8%
Total Repas	262 500	283 153	290 900	280 052	7 747	2,7%
Autres Prestations (Gouter)		93 430	106 278	111 889	12 848	13,8%

- Une baisse de 4,2% du nombre de couverts en période scolaire et centre de loisirs
- Les effectifs de la police municipale baissent de 16,3%
- Une fréquentation en hausse de 6,5% au restaurant municipal, inversant la tendances des 2 années précédentes
- Des effectifs sur les crèches qui continuent de progresser
- Une activité globale de + 6,6% 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 à l'année 2013 et 2014

1.1 L'évolution de la fréquentation

• Calendrier scolaire – Nombre de jours d'activité

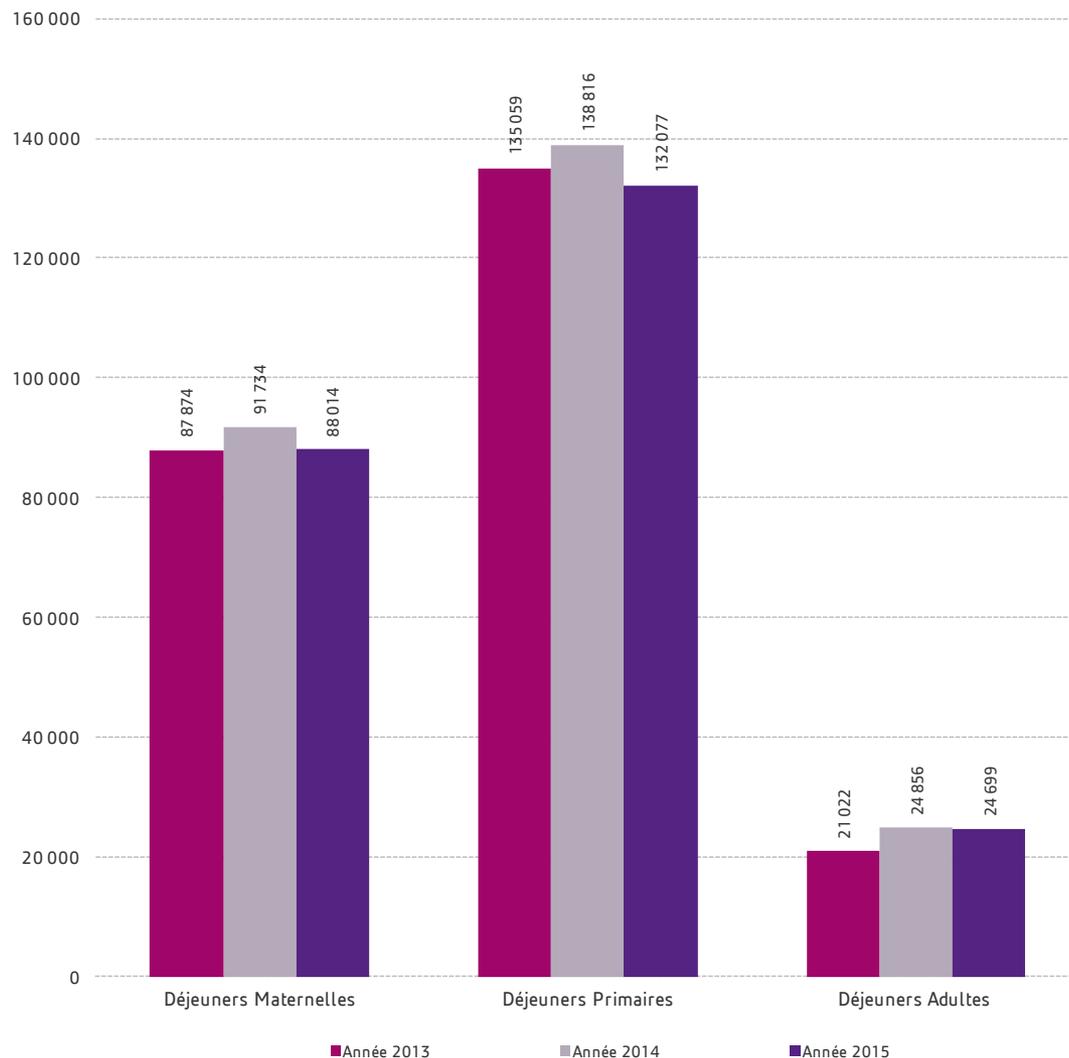
L'activité du service au cours de l'exercice 2015 s'établit à 280052 repas auxquels il faut rajouter 111 889 goûters, non inclus dans la base contractuelle.

- ✓ Une journée scolaire de moins par rapport à 2014
- ✓ Une journée centre de loisirs de plus par rapport à 2014

	Année 2014	Année 2015
Nombre de jours scolaires	175	174
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	76	77

1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation scolaire



Par rapport à 2014 :

- 4,1% en maternelle

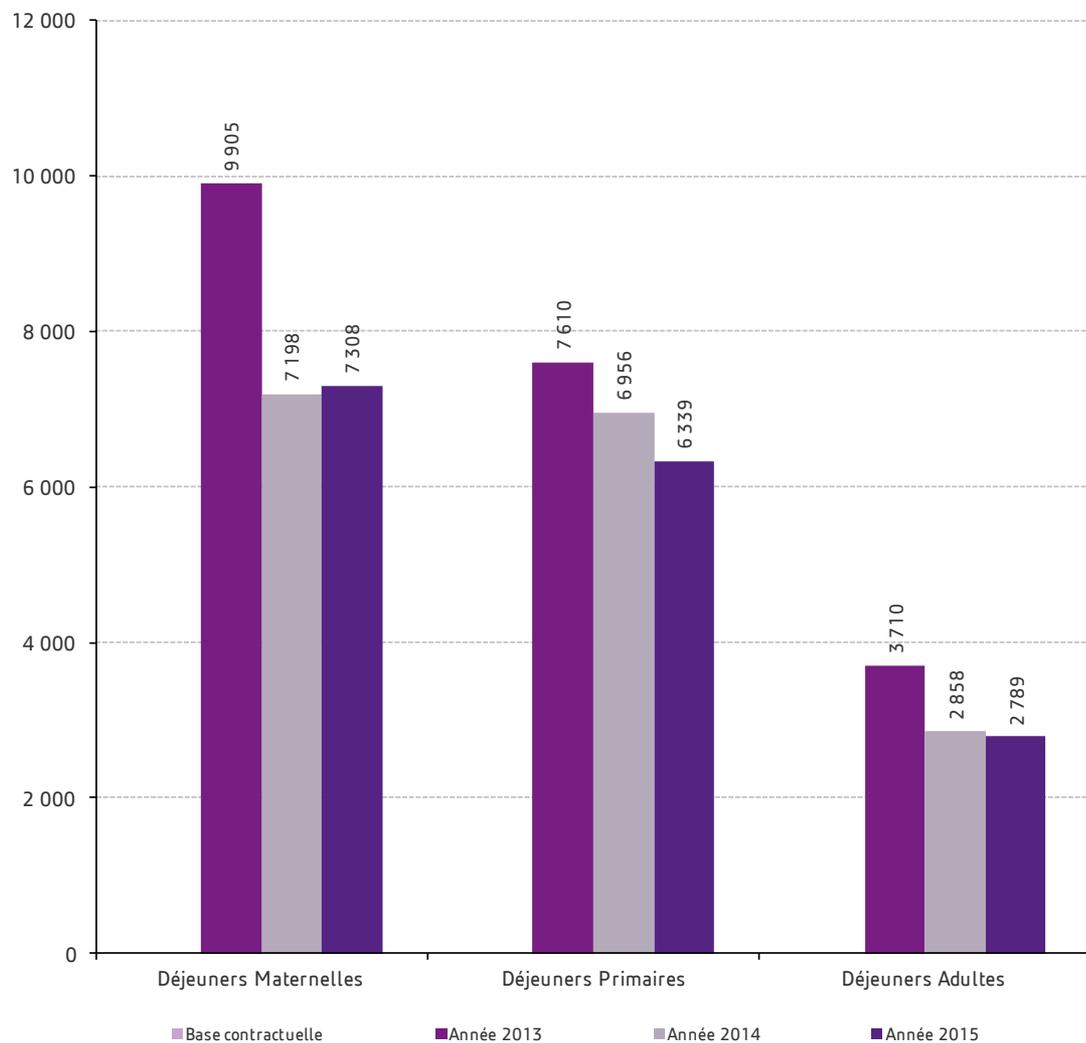
- 4,9 % en élémentaire

- 0,6% pour les adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

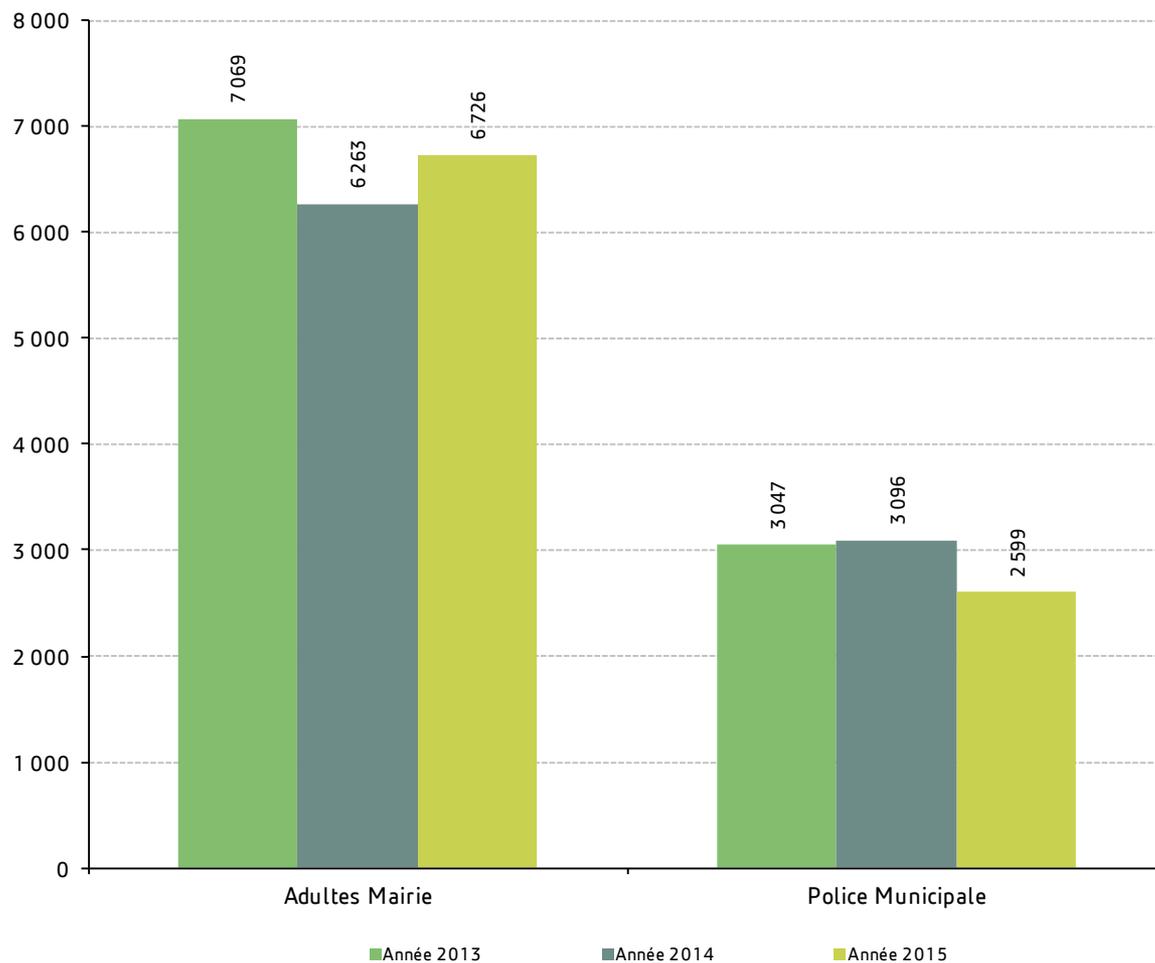


+ 1,5 % en maternelle
- 8,9 % en élémentaire
- 2,4 % pour les adultes



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation au restaurant municipal



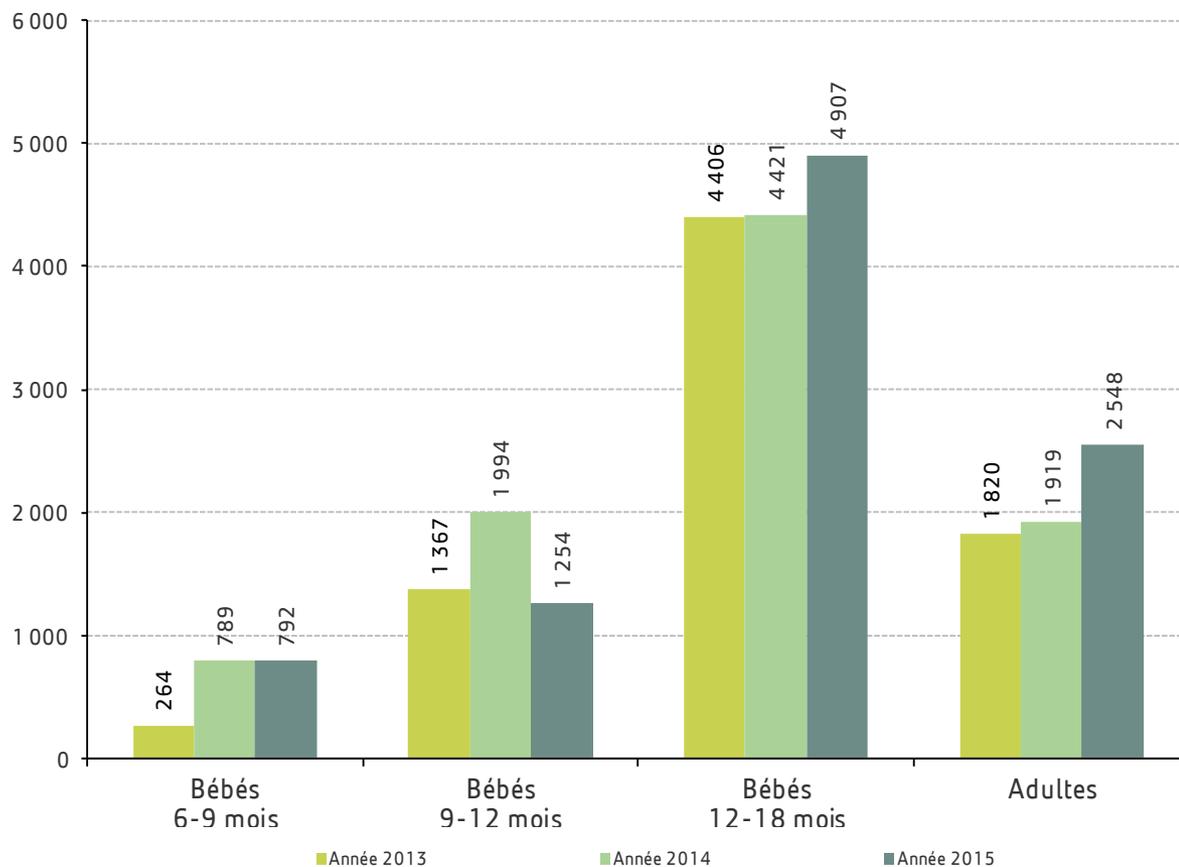
Une augmentation de 7,4% par rapport à 2014 sur restaurant municipal

Une diminution des effectifs de la Police Municipale de 16,1%



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation en crèches

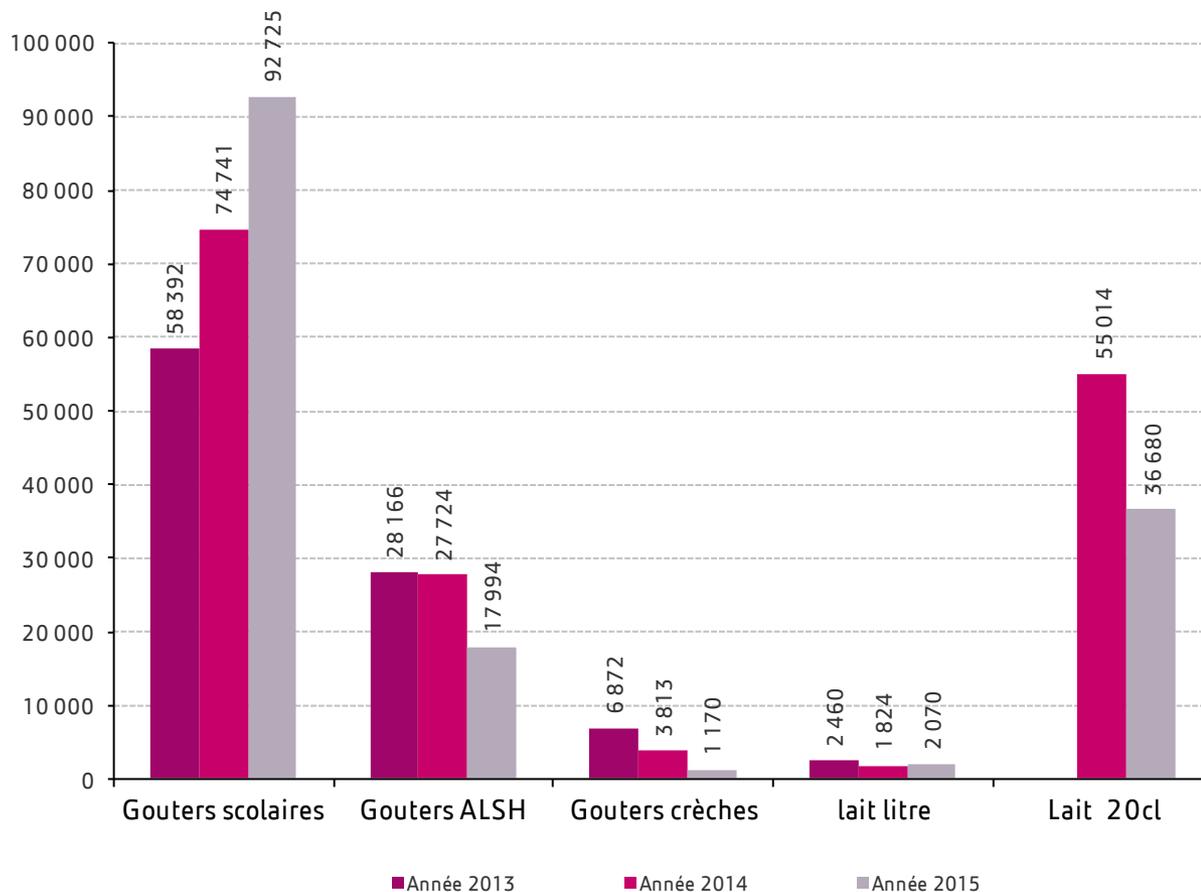


**Une baisse de 3,5 %
des couverts bébé par
rapport à 2014, mais
une augmentation des
adultes + 32,8%**



1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations



Un augmentation des goûters en temps scolaire

Une diminution des goûters en centre de loisirs -35,1%



1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Prix de vente applicable au 01 janvier 2015, 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		
Repas-collation 9-12 mois	4,994	4,854	5,069		
Repas-collation 12-18 mois	4,994	4,854	5,069		
Repas-collation > 18 mois	4,994	4,854	5,069		
Déjeuner adulte encadrant	5,274	5,137	5,354		
Restauration scolaire					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53	5,870		
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856	6,200		
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413	6,760		
Centres de loisirs					
Déjeuner Maternelle	5,783	5,53	5,870		
Déjeuner élémentaire	6,107	5,856	6,200		
Déjeuner adultes encadrants	6,659	6,413	6,760		
Restaurant Municipal					
Adultes	8,017	8,735	8,139		
Police Municipale					
Adultes	5,431	5,287	5,514		
Repas Pique Nique					
Maternelles	5,783	5,53	5,870		
Primaires	6,107	5,856	6,200		
Autres prestations					
Gouters maternelles	0,615	0,618	0,624		
Gouters élémentaires	0,615	0,618	0,624		
Lait litre 1/2 écrémé	0,795	0,803	0,807		
Lait litre maternisé	0,923	0,932	0,937		

Une augmentation des prix de 0,50%, 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 2014	Année 2015
Nombre de repas	290 900	280 052
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 778 786	1 804 579
MATIERE PREMIERE	-532 770	-517 847
MAIN-D'ŒUVRE	-542 455	-514 926
TOTAL FRAIS GENERAUX	-411 923	-358 600
CHARGES DIVERSES	-338 274	-348 400
FRAIS DE STRUCTURE	-159 558	-164 758
RESULTAT D'EXPLOITATION	-206 194	-99 952

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 2014			Année 2015		
	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	98 932	96 496	97,5%	95 322	92 712	97,3%
Primaires	145 772	140 949	96,7%	138 416	134 191	96,9%
Adultes	27 714	20 331	73,4%	27 488	23 847	86,8%
Adultes restaurant municipal	6 263	5 763	92,0%	6 726	5 888	87,5%
Sous Total Repas	278 681	263 539	94,6%	267952	256638	95,8%



La proportion des repas enfants facturés aux familles est globalement stable par rapport à 2014 mais reste inférieur à l'objectif de 100%

Seuls 30% des repas adultes payants commandés font l'objet d'un pointage.

1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

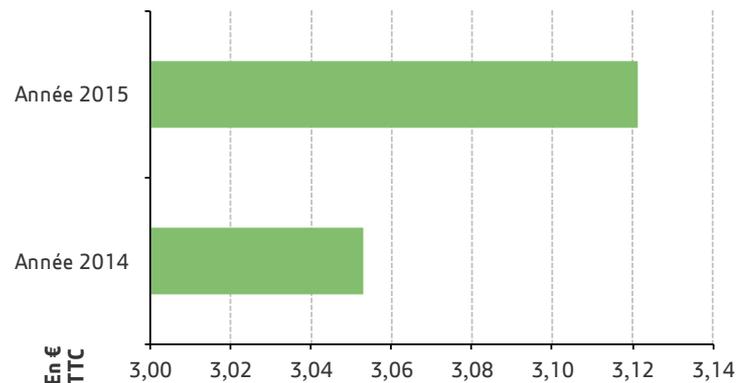
	Année 2014	Année 2015
Nombre de repas compensables	290 900	280 052
Facturation auprès des familles en € TTC*	888 109	874 109
Facturation auprès de la ville en € TTC**	1 018 329	940 006
Prix payé par les familles en € TTC	3,05	3,12
Prix payé par la ville en € TTC	3,50	3,36

* 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)

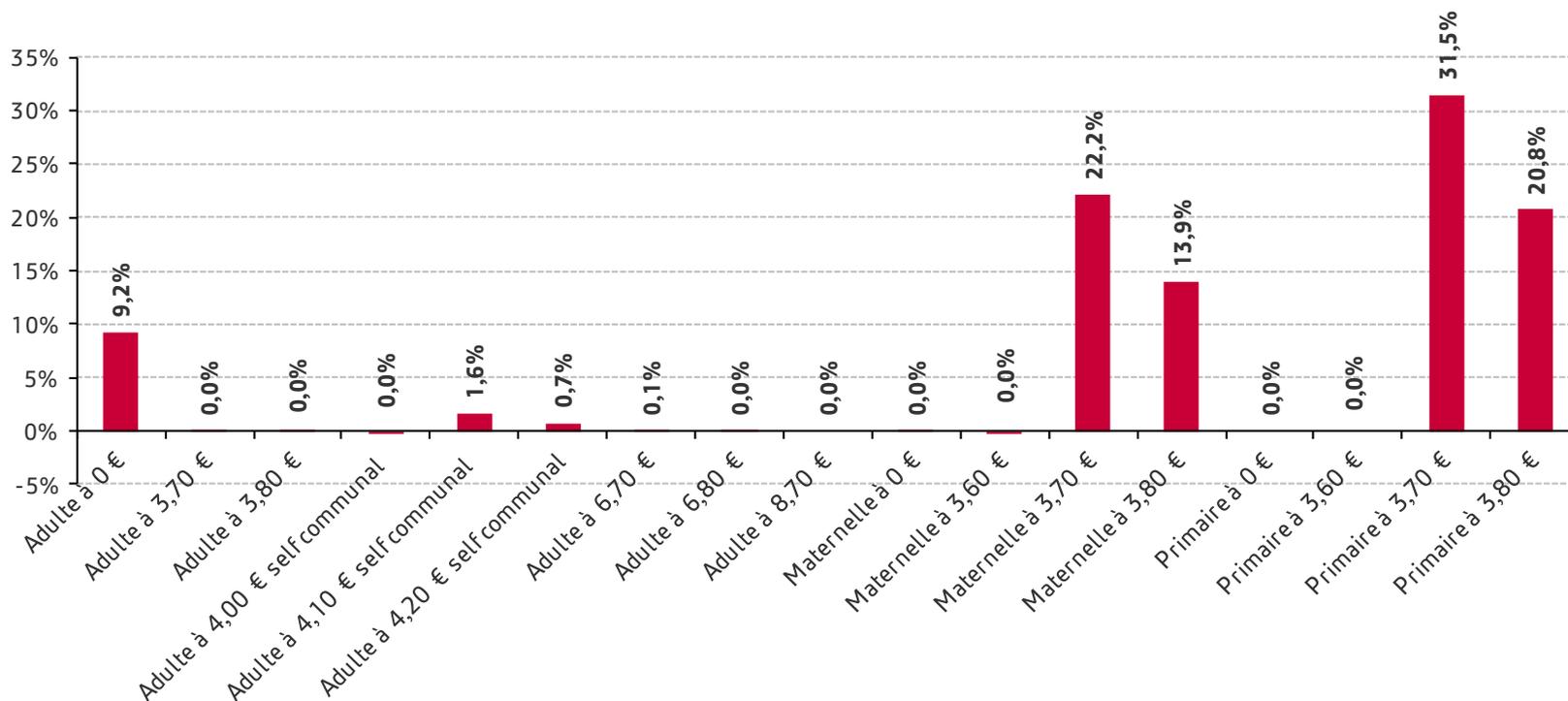
**Facturation annuelle totale
1 814 114,63 € T.T.C. soit une
compensation des tarifs
sociaux de
+ 89 716,07 € T.T.C.**

Augmentation de 2,3% du prix payé par les familles



1.3 Les flux financiers avec la ville

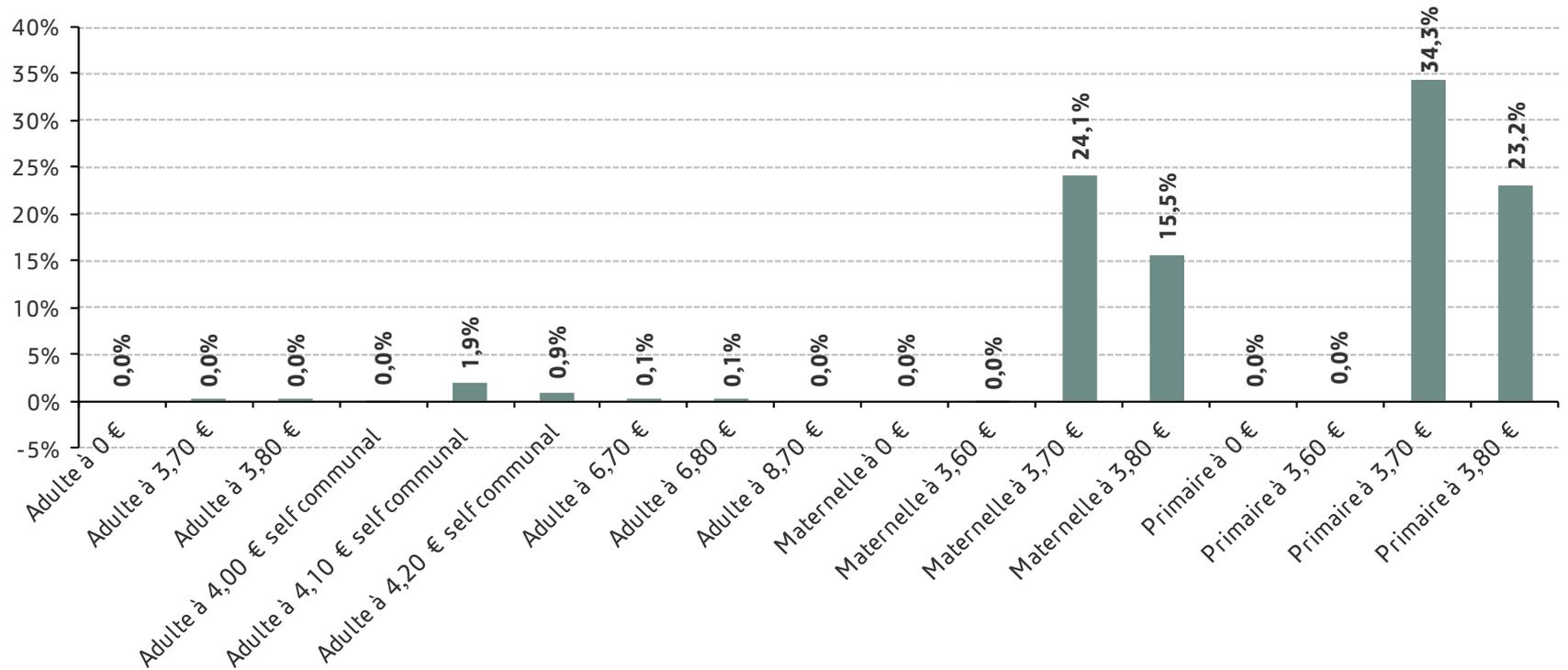
• La part des repas consommés par catégorie



➔ **Changement de tarif au 01/09/15 : 3,80 € le repas enfant et 4,20€ au restaurant communal**
Les repas enfants facturés aux familles (226 903) représentent 97,4% du total des couverts .

1.3 Les flux financiers avec la ville

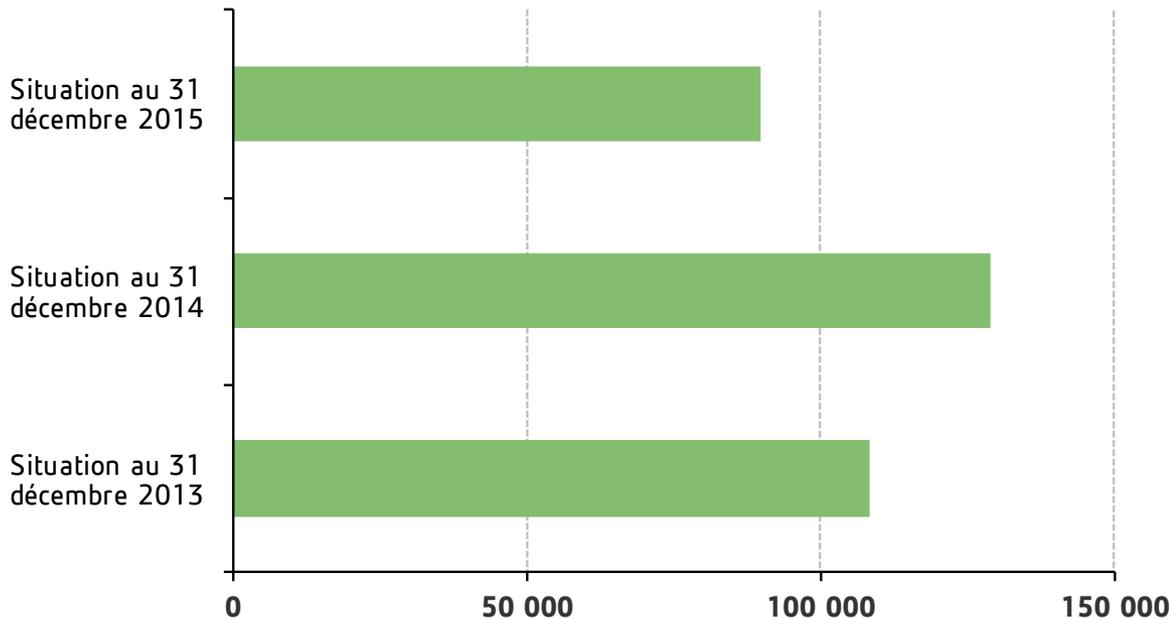
• La part des recettes familles par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

- Montant des prise en charge C.C.A.S sur l'année : 45 292,80 €
- Montant des factures impayées par les familles

Evolution des montants en € TTC

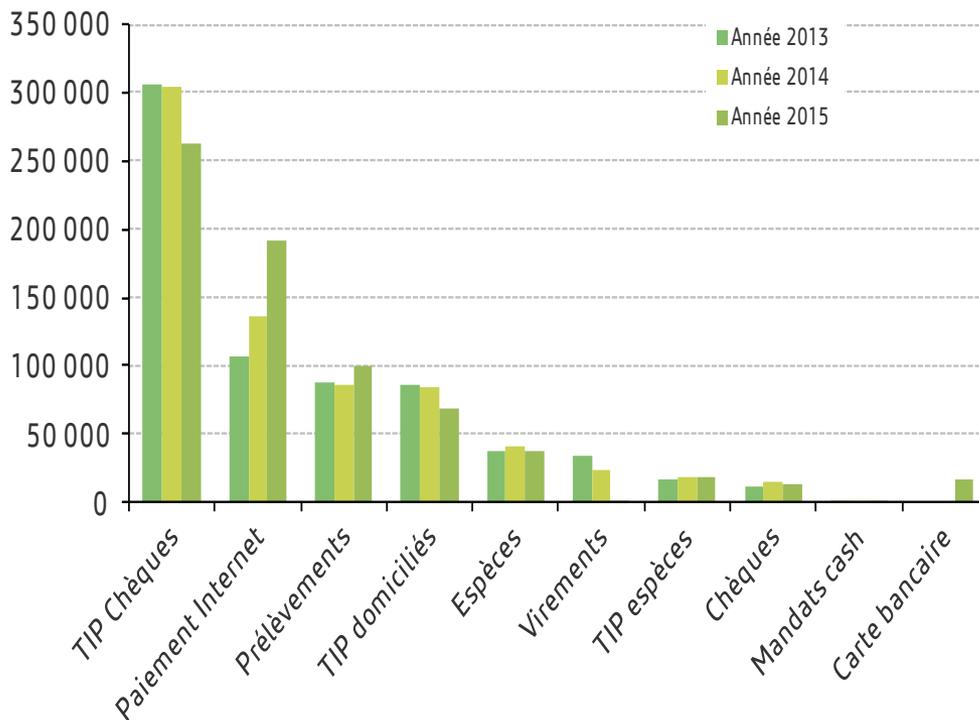


**Montant total des impayés :
89 818,99 €
dont 30 000 € à la charge
d'Elior,
soit 59 818,99 € restant à
la charge à la ville.**

**Les impayés familles ont
diminués de 30% par
rapport à 2015**

1.3 Les flux financiers avec la ville

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



TIP chèques : 262 037 € (37%)
Paiement internet : 190 987 € (27%)
Prélèvements : 99 630 € (14%)
TIP domiciliés : 68 303 € (10%)
Paiement espèces : 37 737 € (5%)
Virements : 707 € (3%)
TIP espèces : 17 804 € (0,1%)
Chèques : 12 615 € (2%)
Mandat Cash : 889 € (0,24%)
Carte bancaire : 15 880 € (2%)

**Le paiement par CB a été mis en place
en janvier 2015**

**On note une augmentation
des paiements via internet de 19 à 27%
Et une augmentation des paiements
par prélèvement de 2%**

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 **779 863 repas complets.**

Le montant de la redevance versée s'élève à **231440,41 €** pour l'année **2015**. Pour rappel, le calcul repose sur :

Un montant unitaire de **0,1015 €** au repas facturé majoré de la redevance forfaitaire de **152 272,58€.**

	Total Nb de repas livrés
VILLE DE LOUVRES	109 194
CCAS GARGES LES GONESSE	18 351
VILLE DE MONTSOULT	32 521
COMMUNAUTE DES PAYS DE France	81 013
VILLE DE MERY SUR OISE	149 390
ZAPI - ROISSY	44 002
VILLE DE DEUIL LA BARRE	333 388
CCAS DE GONESSE	12 004
Total	779 863

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...)

Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

- **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

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

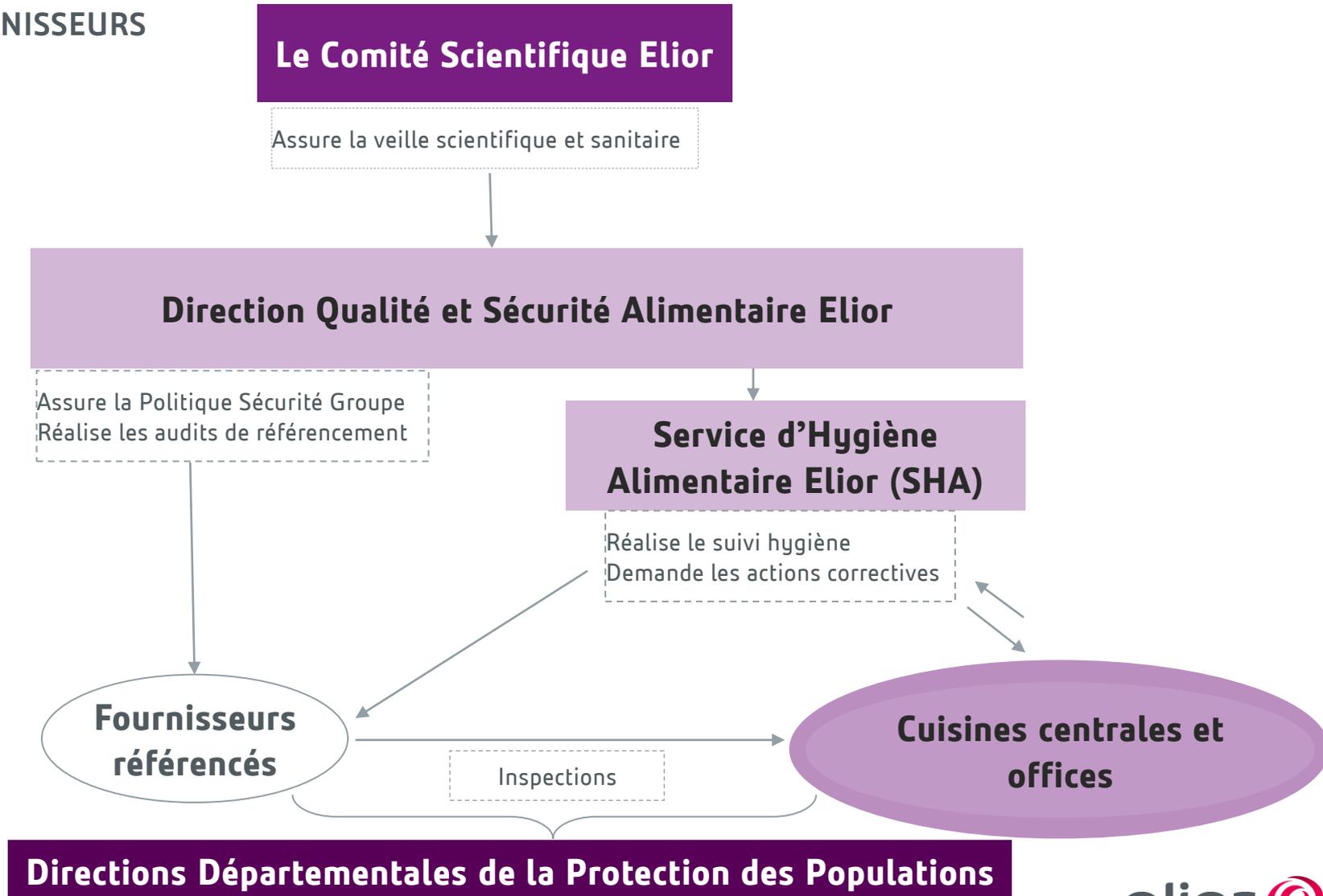
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

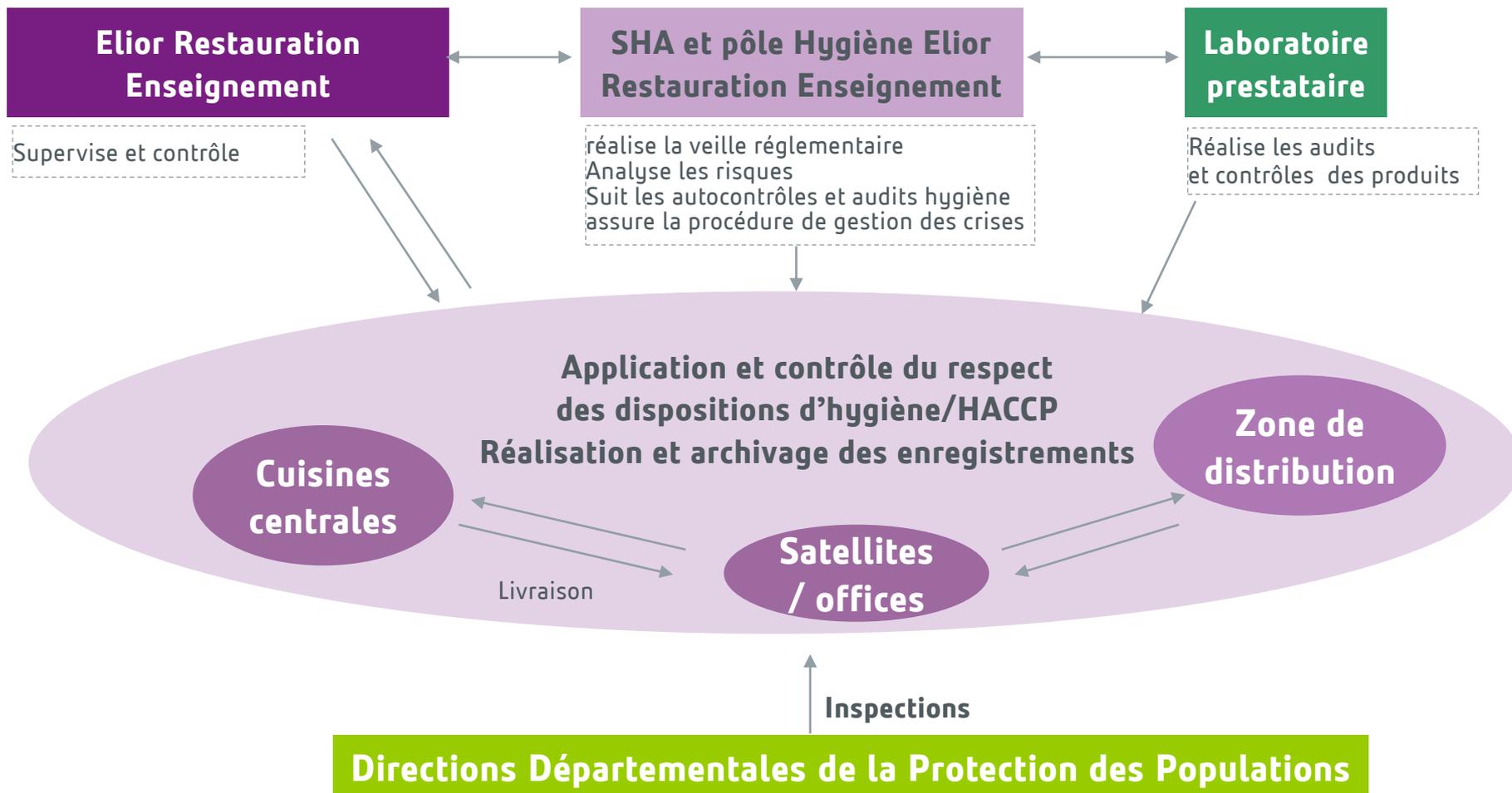
Les FOURNISSEURS



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

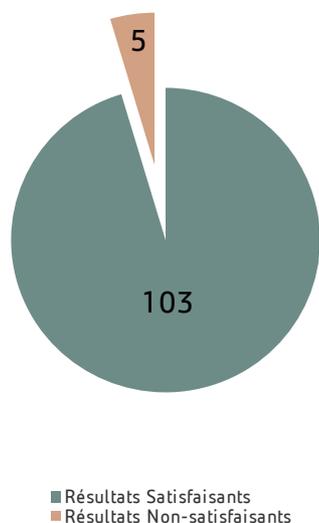


2.1. La qualité et la sécurité des repas

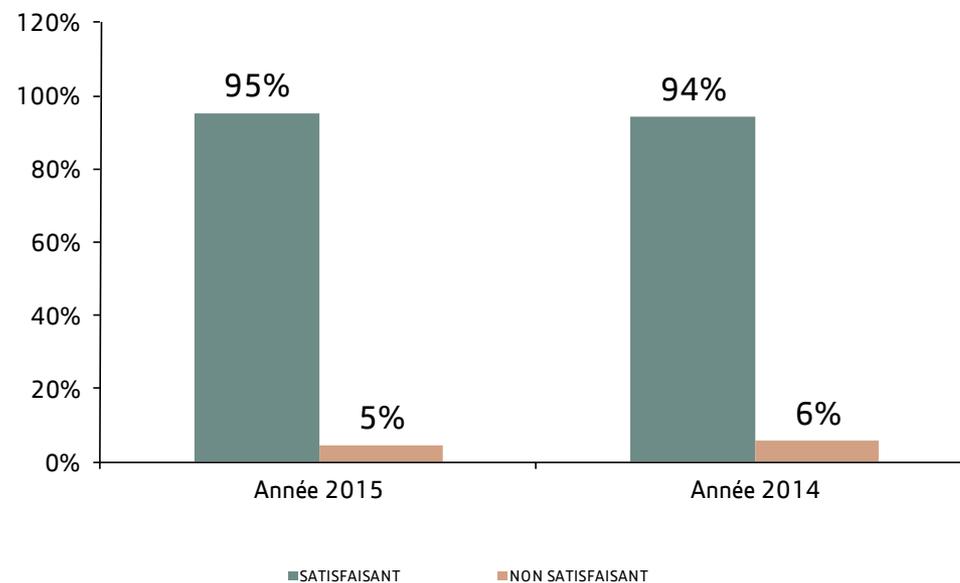
• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats. Objectif >95%

Année 2015	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	108	103	5	95,37%

Résultats des autocontrôles Plats



Evolution des plats

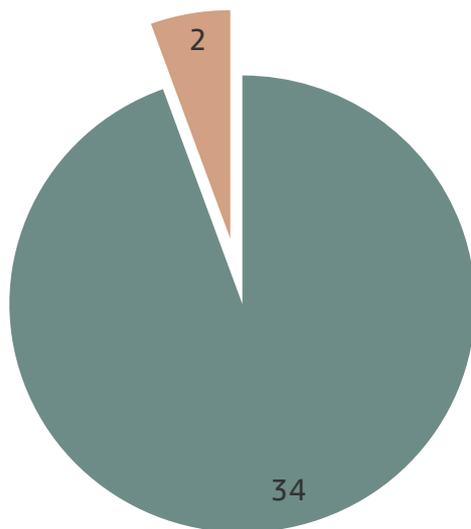


2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

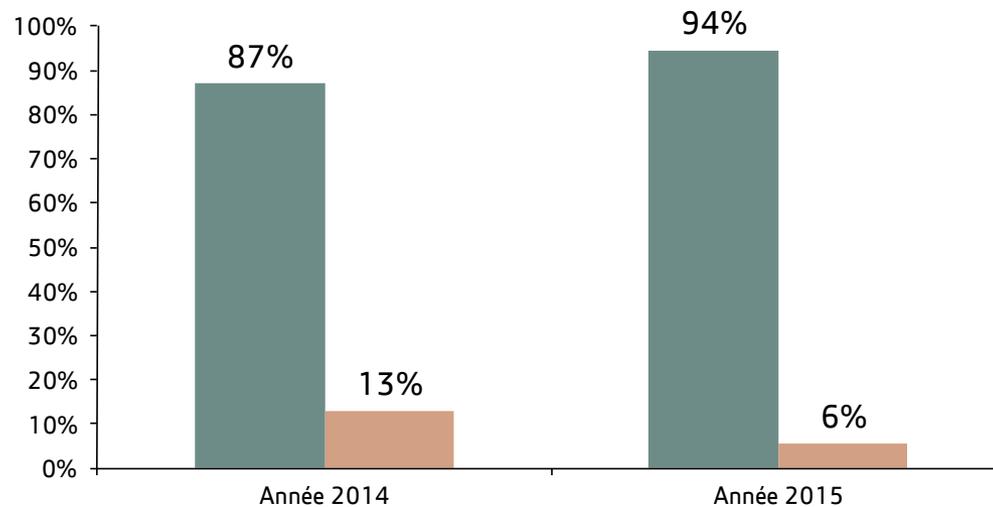
Année 2015	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	36	34	2	94,44%

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 : lentilles, potage minestrone, camembert, poêlée de légumes, potage jardinier

➔ *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 : 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.*



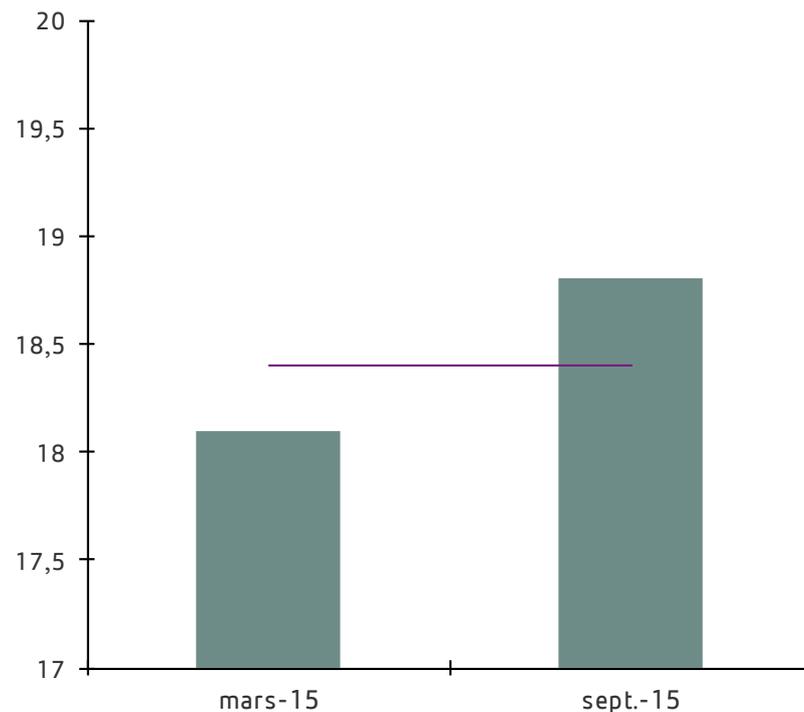
2.1. La qualité et la sécurité des repas

• 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 2015 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 18,1/20
- En septembre 2015 par AGRO ANALYSES, note de l'audit 18,8/20
- 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 10 au 21 novembre 2015
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	712 enfants 17 adultes pour le self municipal

2.2. La satisfaction des Convives

• La satisfaction globale des convives

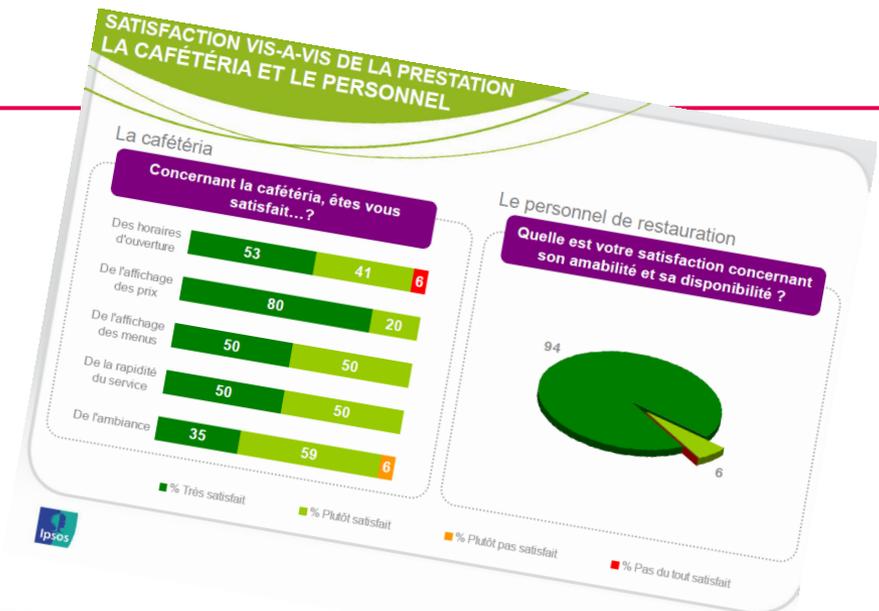
- PEGUY 72% (-7%)
- CLARET 82% (+1%)
- MALVITTE 90% (+9%)
- LA FAUCONNIERE 77% (-8%)
- RABIER 81% (-5%)
- SALENGRO 86% (-4%)
- SELF MUNICIPAL 100% (+9%)



2.2. La satisfaction des Convives

• Résultats des enquêtes convives

- La référence nationale pour la même période est de 85%
- Les restaurants se situant en dessous de cette moyenne sont Péguy, Rabier, La Fauconnière et Claret
- Les restaurants se situant dessus de cette moyenne sont Malvitte, Salengro et le Self municipal
- Les points à améliorer : l'appréciation des légumes par les enfants (48% en moyenne n'en sont pas satisfaits) et celle des entrées (31% en moyenne n'en sont pas satisfaits), 42% des enfants estiment ne pas avoir suffisamment mangé et 35% ne pas avoir assez de temps pour manger
- 6% des convives du self municipal ne sont pas satisfaits des horaires d'ouverture de la cafétéria
- Les points forts : la satisfaction du goût des viandes et des poissons pour 83% ainsi que des desserts pour 95%. 87% des enfants apprécient les menus proposés lors des repas à thèmes et 85% aiment la décoration des salles à cette occasion.
- 100% des clients de la cafétéria apprécient l'amabilité et la disponibilité du personnel



Si tu as autre chose à dire sur les repas et le restaurant scolaire, écris-le ici :
Je préférerais que le poisson soit tout le temps du poisson panné

Si tu as autre chose à dire sur les repas et le restaurant scolaire, écris-le ici :
Je m'excuse pour le temps de manger à mon rythme

Si tu as autre chose à dire sur les repas et le restaurant scolaire, écris-le ici :
J'aime beaucoup que vous prépariez c'est délicieux. Mais vous préparez jamais de lasagne - J'adore moi. C'est très bon que vous fassiez - ne changez pas. Merci.

2.2. La satisfaction des Convives

• L'Observatoire Du Goût dans votre ville

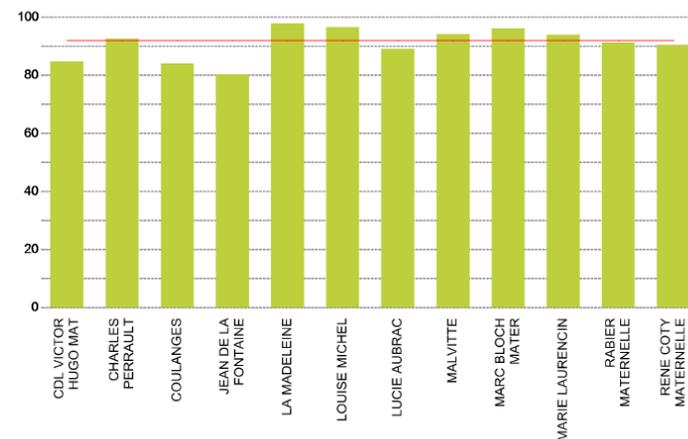
L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. **Sur 2015, 91% des plats ont été bien consommés par les enfants de Gonesse.**

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

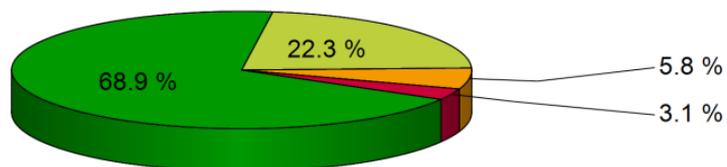
• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type MATERNELLE



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.



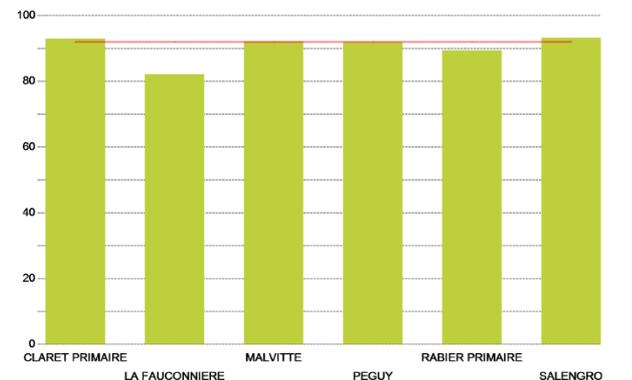
Légende

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

ÉCOLES DE VILLE DE GONESSE

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Part des « bien consommé » au sein des restaurants de type ELEMENTAIRE



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 ».



Restaurants La Fontaine et Bloch, le jour du repas de Noël



2.2. La satisfaction des Convives

- Fréquence des commissions restauration

	Janvier 2015	Février 2015	Mars 2015	Avril 2015	Mai 2015	Juin 2015	Juillet 2015	Août 2015	Sept. 2015	Oct. 2015	Nov. 2015	Déc. 2015	Nombre total
Scolaire et CDL	27/01		31/03		05/05 ?	16/06			09/09		26/11		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	Etat
27/01/2015	SCOLAIRE	Sauces goûteuses et en amélioration. Les % de choix proposés sont corrects Il manque parfois de la sauce lorsqu'un féculent est au menu, surtout pour la semoule. Le pudding n'était visuellement pas appétissant mais bon Amélioration de la qualité	Des barquettes de jus de légumes supplémentaires sont systématiquement servies avec la semoule	Prochain cycle de menus	Fait
04/03/2014	SCOLAIRE	Les blettes et les salsifis ont été peu appréciés des enfants. Les crozets du repas Montagne ont eu un succès mitigé. La vinaigrette « terroir » maison, le hachis parmentier de carottes, le gâteau aux poires maison ont été très appréciés. Les repas de réajustement sont parfois différents du menu initial lorsqu'il y a plus de 40 repas à relivrer. Les barquettes de hachis étaient trop remplies	Point de vigilance sur la contenance des barquettes	Prochains services	Fait
05/05/2015	CDL	Validation de la trame pique nique avec demande de référencement des tomates cerises	Demande de référencement des tomates cerises pour les pique nique été	Fin juin	Fait
16/06/2015	SCOLAIRE	Produits peu appréciés des enfants : carottes en bâtonnets, poireaux béchamel, les pains au son et au sésame. Amélioration globale de la qualité. Le gâteau congolais maison, les rillettes de sardines ont été particulièrement appréciés	Suppression des menus des pains au son et au sésame	Prochain cycle de menus	Fait
21/09/2015	SCOLAIRE	La bolognaise en thon est bonne bien que visuellement pas appétissante. Les courgettes du 21/09 étaient trop cuites. Le hachis Parmentier maison était très bon mais quelques pommes de terre n'étaient pas assez mixées. Manque de variété des fruits de cet été. Sauce tajine, croisillon aux champignons très bons	Point de vigilance sur les prochains hachis Parmentier maison	Prochain cycle de menus	Fait
26/11/2015	SCOLAIRE	Cake au potiron maison peu apprécié des enfants. Manque de sel dans la soupe sur quelques écoles. Produits très appréciés : colin poêlé, gnocchis, purée d'aubergines, filet de limande, gratin Crécy	Vigilance sur les assaisonnement des soupes	Prochains services de soupe	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 2015, Lulu fait découvrir aux enfants des recettes inspirées de la montagne, de l'Angleterre et de l'Italie 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 saveurs venues d'ITALIE
- Au menu
 - > Purée d'aubergines, macaronis à la Romagnola
 - > « Tartichaunade », tartare de tomates
 - > Gnocchis
 - > Pannettone

Noël

▪ Au menu

- > Cocktail jus d'orange/grenadine
- > Rillettes de thon ou de saumon fumé, toast et salade
- > Filet de julienne sauce jaune ou sauté de dinde sauce Noël
- Poêlée de Noël et pommes Dauphines
- > Gâteau moelleux « maison » chocolat noisette, crème anglaise
- > Clémentine
- > Père Noël en chocolat

Pâques

▪ Au menu

- > Œuf dur sauce cocktail sur lit de salade
- > Gigot d'agneau sauce romarin ou filet de hoki
- > Poêlée de haricots verts et champignons
- > Tartare au poivre ou Rondelé aux noix
- > Napolitain au citron (gâteau « maison ») et chocolat de Pâques



Des animations ludiques et éducatives pour les enfants



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

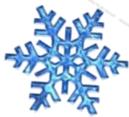
LES THÉMATIQUES



Des animations ludiques et éducatives pour les enfants

La Montagne

▪ Au menu



- > Salade Jurassienne ou Vosgienne
- > Saucisse de Montbéliard
- > Crozets de Savoie
- > Moelleux « maison » myrtilles citron



L'Angleterre

▪ Au menu

- > Cheddar Salad
- > Fish & Chips, Tartar Sauce
- > Apple Pie



Le menu « Tout Orange »

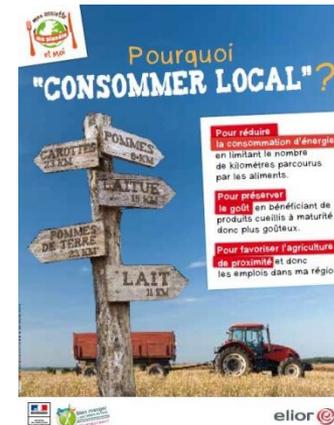
▪ Au menu

- > Cake au potiron « maison »
- > Emincé de dinde à l'orange
- > Gratin Crécy
- > Mimolette
- > Fromage blanc et compote de pêches, biscuit spéculoos



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations dans votre ville



Convives	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
SCOLAIRE	La galette le 08/01 Animation produits locaux à Malvitte le 23/01/2015	Les crêpes le 02/02 Le nouvel an chinois le 05/02	La montagne le 12/03	Le repas de Pâques le 09/04	Le repas Angleterre le 21/05 	Semaine de la Fraîch'Attitude et le repas de fin d'année le 03/06
CDL		Fontaine au chocolat le 27/02				

Ecole Coty Mater le jour de repas Angleterre

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations dans votre ville



Convives	juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Scolaire			Cocktail de Rentrée	Du 12 au 16/10 Semaine du goût	Le 19/11 « Orange Attitude »	Le 17/12 Le Repas de Noël
CDL	Repas Chinois Repas Mexicain	Escale dans les îles Escale en Afrique				Le 24/12 Repas Raclette



Animation raclette à Malvitte

Repas de Noël à Louise Michel

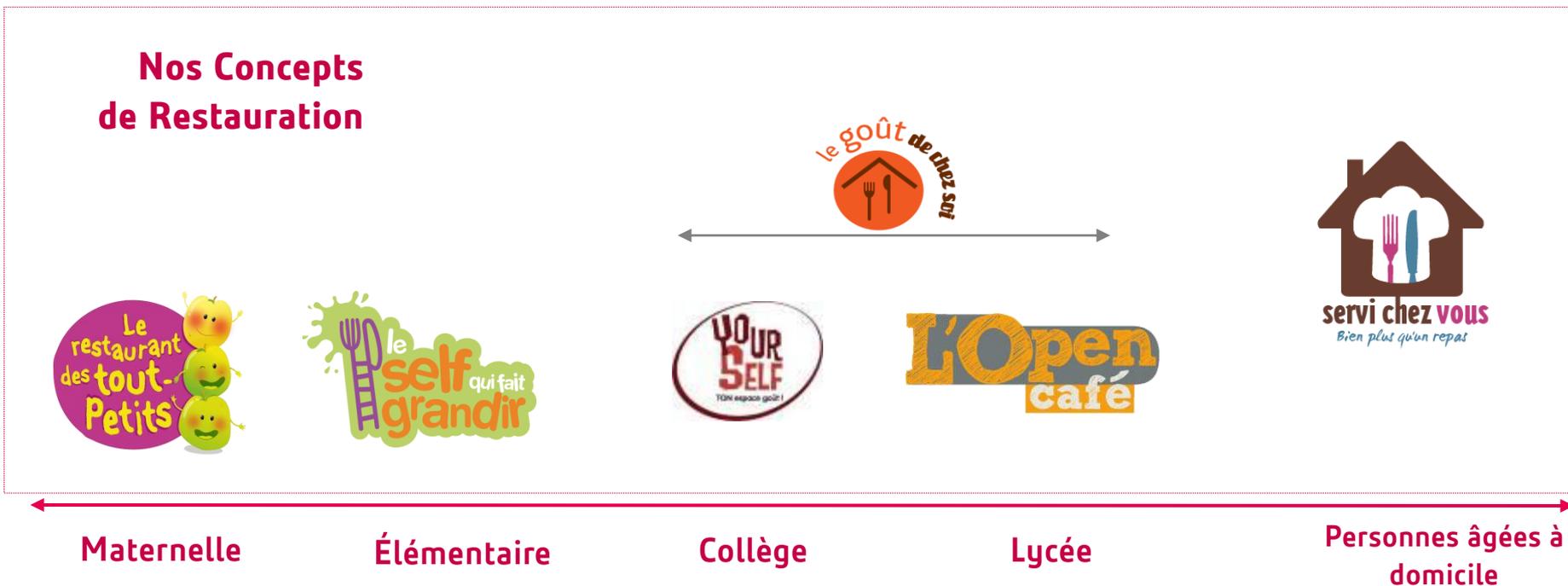


Semaine du goût à Salengro



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
nouvelautés: 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

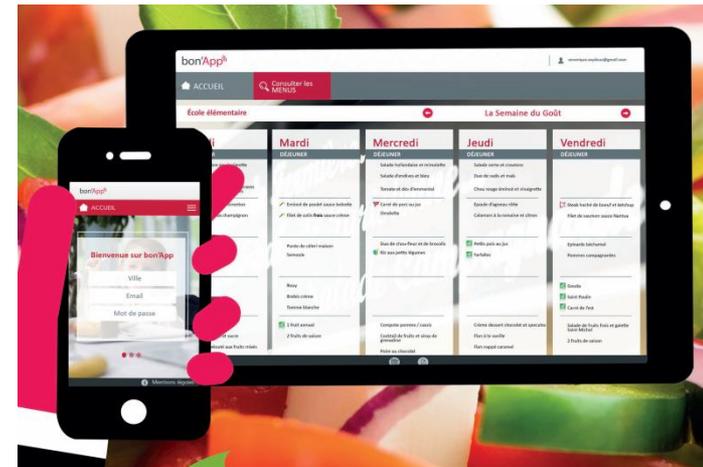
- Espace **PARENTS** (*Informer*): des conseils sur l'équilibre alimentaire, la consultation des menus...

- 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

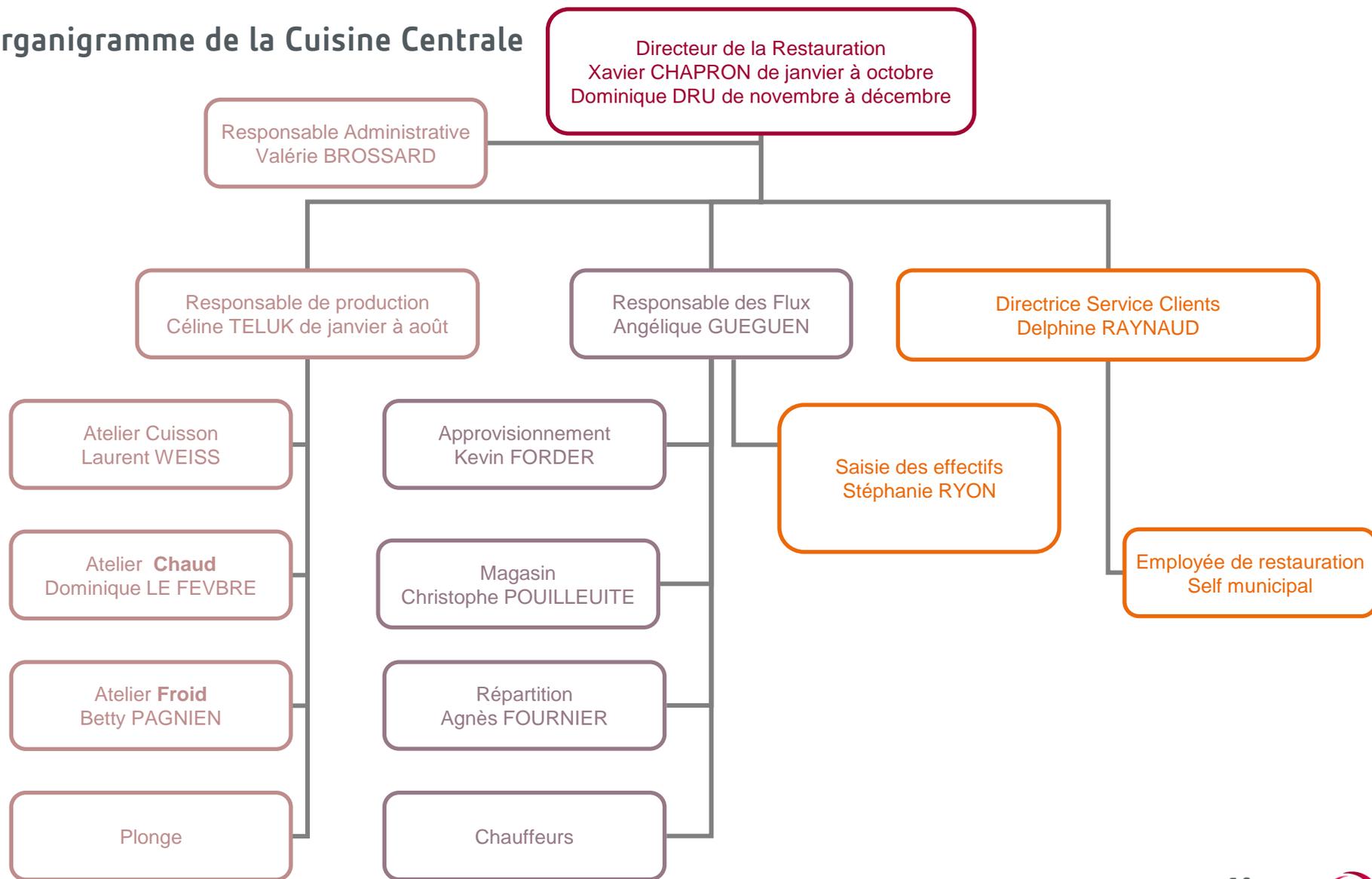
- > Elior Restauration Enseignement s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs
- > **Notre première force**, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- > 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
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
ROUSSI 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
HI CHIN Louis	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	Delphine RAYNAUD	HACCP
Responsable Ordonnancement	/	/
Responsable Administrative	Valérie BROSSARD Carole MARCHAND	HACCP HACCP
Chefs d'ateliers	Dominique LEVEBVRE Yaya TRAORE Agnès FOURNIER	Gestes et Postures HACCP Animer et diriger son équipe – Etre acteur de ma sécurité – Chauffeur livreur : les bons comportements Etre acteur de ma sécurité
Répartiteurs, employés de restauration		
Chauffeur-livreur, magasinier	Yohann BICKOUD José ZARATE Bruno JAFFRELOT Franck LIBOURDEN Eric VALEMBRAS Nathalie VIMEUX	Passeport pour la sécurité HACCP Passeport pour la sécurité Chauffeur livreur: les bons comportements Chauffeur livreur: les bons comportements Chauffeur livreur: les bons comportements
Cuisiniers, conditionneurs, plongeur	Louise AMBROSI Philippe PETRUS Louis AH CHION Térésa ZENZO	Gestes et Postures Passeport pour la sécurité – HACCP HACCP Etre acteur de la sécurité

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 2015 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



La table de débarrassage
installée à Salengro en
novembre 2015

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 2015	Coupe fromage	DADAUX TECHNOLOGIE	4850,00
Total			

Les investissements réalisés sur la cuisine sur l'exercice 2015, sont évalués à **4850€ 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
Genevoix	Septembre	Blender, lave-mains, fontaine, adoucisseur, réinstallation ancien matériel, vaisselle, tables et chaises, divers travaux réfection	3C - MATIK MAC - FLIPO ALIZE - SETEDIS	18332,61
Bloch	Septembre	Buffet	MAC	1188,33
La fauconnière	Janvier	Tranche pain électrique	3C	2330,78
Salengro	Janvier	Table de tri et de débarrassage +signalétique	Active concept	6015,52
Total				27867,24 €

Les investissements réalisés sur les offices et restaurant municipal sur l'exercice 2015 sont évalués à **27 867,24€ 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
2015	5 cuiviers gastronomes	Tournus Equipement	1196
2015	Compresseur Centrale Froid	HORIS	2540

Le montant des renouvellements de la cuisine centrale pour l'année 2015 s'élève à **3736,00 € HT**

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

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

Nom du restaurant	Période	Travaux réalisés	Montant
Coulanges	Décembre 2015	2 Armoires froides positives 1 porte	5082,00
	Décembre 2015	1 congélateur 200 l	839,00
	Janvier 2015	1 thermographe	450,00
Victor Hugo	Décembre 2015	1 Armoire froide positive 1 porte	2541,00
Rabier	Décembre 2015	1 congélateur 200 l	839,00
Péguy/Perrault	Décembre 2015	1 congélateur 200 l	839,00
		1 lave vaisselle à capot	6075,00
Claret, Madeleine, Salengro	Novembre 2015	5 micro-ondes	677,00
La Fauconnière, Aubrac, Claret, Self Municipal	Novembre 2015	4 fontaines réfrigérées	4784,00
Bloch	Janvier 2015	1 thermographe	450,00
Louise Michel	Juin 2015	1 lave vaisselle à capot + 1 adoucisseur	5675,00

Le montant des renouvellements des offices pour l'année 2015 s'élève à **28 251,0 € HT**

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-15		
février-15	703078352	443
mars-15	40010031944	810
avril-15		
mai-15		
juin-15		
juillet-15	420001547821	1 513
août-15		
septembre-15		
octobre-15	120003639588	161
novembre-15	120003725635	743
décembre-15		
Cumul annuel		3 671

• Eau

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
Semestre 1 et 2 (factures de juillet et de décembre)	7327305503840	6 417
Cumul annuel		6 417

• Electricité

Période de référence	N ° Facture	Détail des consommations			
		Pointe	Heures Pleines	Heures Creuses	Consommation à Facturer
Janvier	10016518522		27 269	11 168	5 222
Février	10018107699		29 153	12 754	5 612
Mars	10019759012		34 208	16 760	6 614
Avril	10021328215		17 467	9 303	3 611
Mai	10022896148		24 731	12 942	3 421
Juin	10024375503		24 374	11 271	3 284
Juillet	10026236801		21 267	7 458	2 820
Aout	10027937756		14 056	6 923	2 287
Septembre	10029574553		36 379	14 359	3 025
Octobre	10031176994		20 644	10 781	2 956
Novembre	10032805927		28 673	12 831	5 343
Décembre	10034512620		29 767	14 662	5 761
Cumul annuel		0	307 988	141 212	49 956

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 d'interface
- 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

5.1 Elior, une marque commune pour l'ensemble de nos activités

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



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.

40 ans
d'expérience



Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6 700
collaborateurs

Près de
2 000
clients
partenaires

4 500
restaurants
en France

900 000
repas par jour

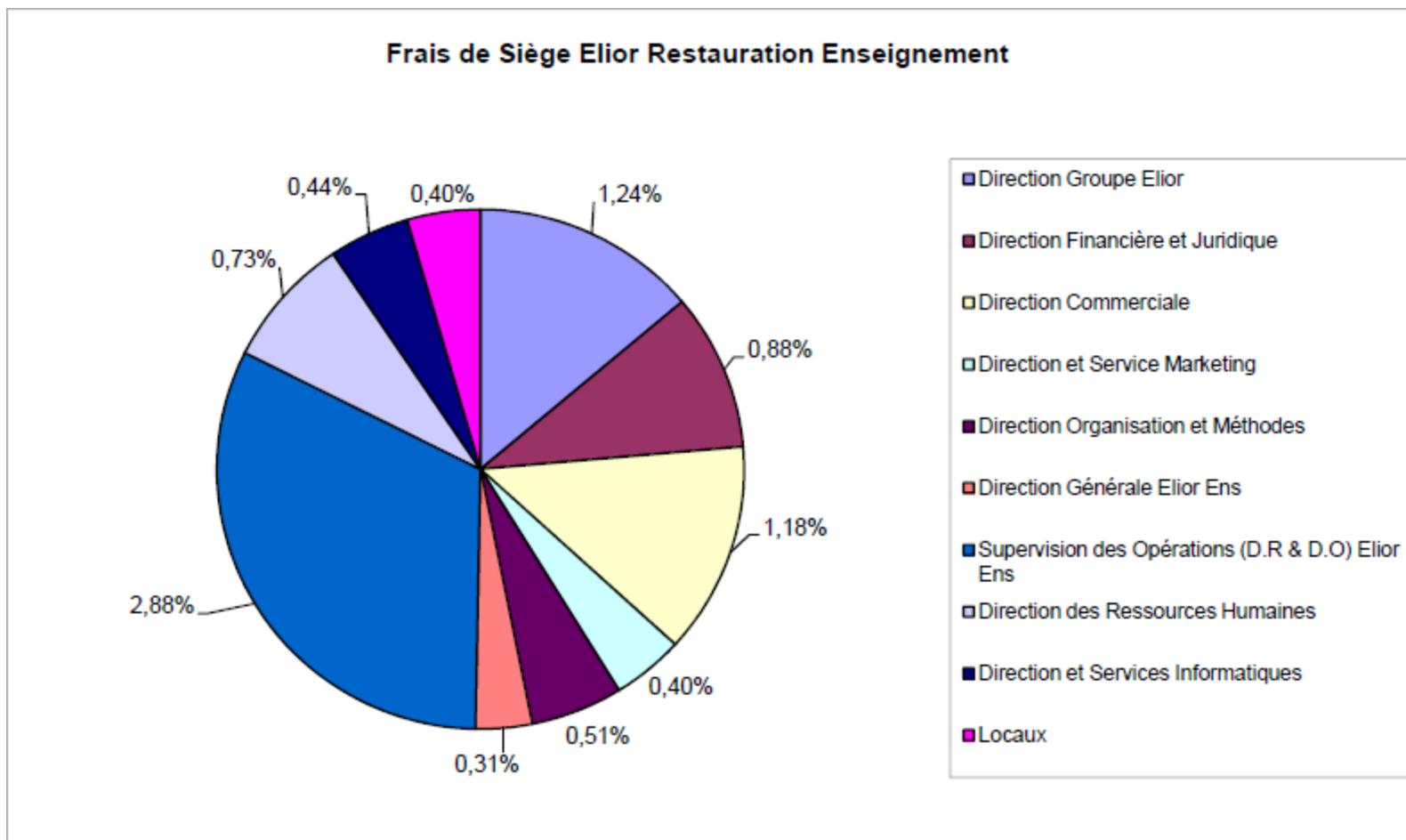
5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en € HT	Année 2015
ELECTRICITE	-11 497
EAU	-1 005
GAZ / MAZOUT	-4 775
CARBURANTS	-7 841
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-39 454
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-23 174
VERRERIE VAISSELLE	-3 667
CONSO. A USAGE UNIQUE	-49 534
LINGE ET UNIFORMES	-4 684
SOUS TRAITANCE ET LABO	-5 011
LOCATION PRESTATIONS ANNEXES EVENEMENTIEL	-232
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-2 659
FRAIS DE RECRUTEMENT	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-214
COUTS LOCAUX	-8 454
COUTS MATERIELS	-93 704
PUBLICITE	-2 130
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEMENT	-85
DECORATION SONORISATION	0
ANIMATION COMMERCIALE	-5 056
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-815
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-805
AUTRES HONORAIRES/ SOUS TRAITANCE	-10 870
REDEVANCE DE MARQUES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-42 747
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-4 057
LOCATION MATERIEL DE BUREAU / MOBILIER	-1 493
DOCUMENTATION	0
TEL / FAX	-2 634
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-527
ASSURANCES	-2 096
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	-2 400
SYSTÈME INFORMATION	-7 837
IMPOTS ET TAXES TAXE	-19 143
TOTAL FRAIS GENERAUX	-358 600

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

Montants en € HT	Année 2015
REDEVANCES AFFERMAGE	-50 759
REDEVANCES DE CONCESSION	0
LOYERS & CHARGES	0
LOCATION FINANCIERE	0
AMORTISSEMENTS	-8 182
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-145 042
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-76 956
CREANCES DOUTEUSES	-64 271
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	-1 940
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES	0
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	-1 250
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES ANTERIEURS	0
TOTAL CHARGES DIVERSES	-348 400

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais de structure



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement