Rapport Annuel du Délégataire

Ville de Saint-Dié des Vosges

Année 2011-2012

Restauration Enseignement

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior restauration

Sommaire

P-01 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-02 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-03 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-04 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, VOTRE PROPOSITION DE PROJET

P-05 5. LES ANNEXES

5.1. Elior en bref

5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé

5.3. Autres annexes

elior restauration

INTRODUCTION

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 Saint-Dié des Vosges pour l'année 2011-2012.**

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

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

elior restauration

Introduction

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.

elior restauration

01

Les éléments quantitatifs et financiers

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

elior restauration

1.1. L'évolution de la fréquentation

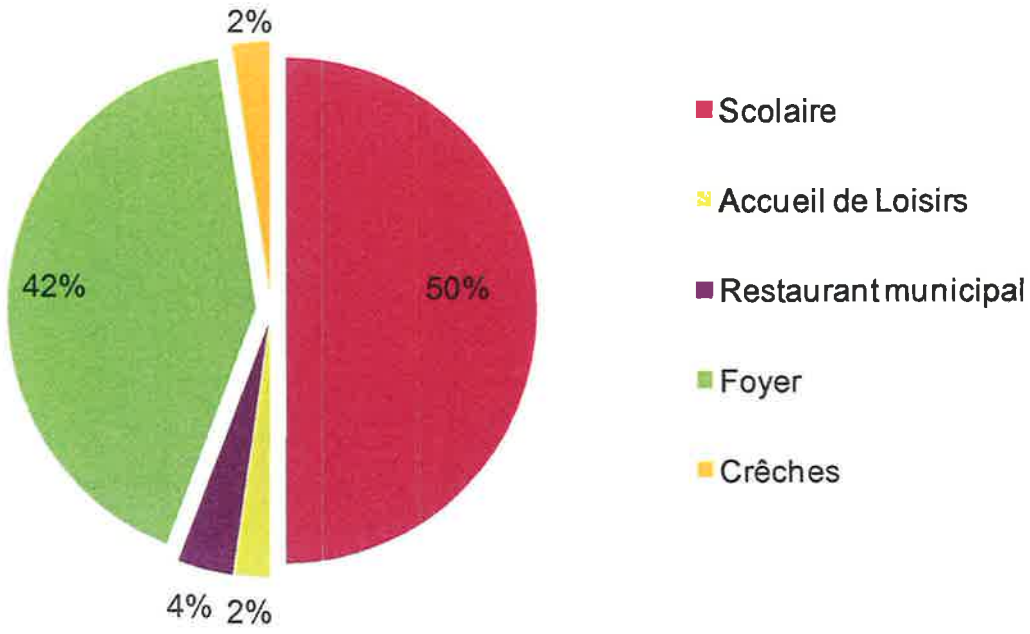
1.1 L'évolution de la fréquentation

- **Repas facturés par catégorie de convives et prestations**

	2 011	2 012	Evolution vs A -1	
			En	En %
Scolaire	80 028	78 315	-1 713	-2, 1%
Accueil de Loisirs	3 765	3 530	-235	-6, 2%
Restaurant municipal	8 263	6 547	-1 716	-20, 8%
Foyer	65 285	65 204	-81	-0, 1%
Crêches	4 341	3 816	-525	-12, 1%
Total Repas	**161 682**	**157 412**	**-4 270**	**-2, 6%**

1.1 L'évolution de la fréquentation

• La répartition de la fréquentation par nature de convives



1.1 L'évolution de la fréquentation

• Repas facturés par catégorie de convives et prestation

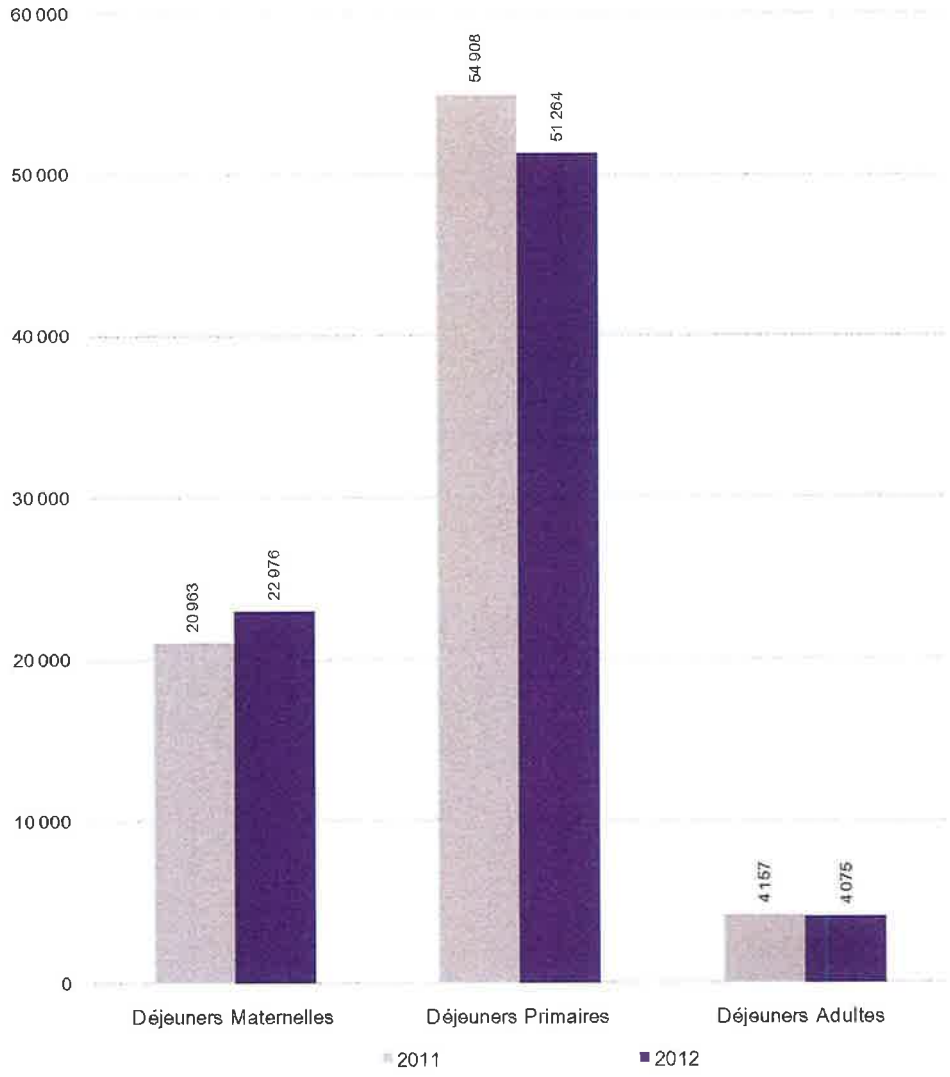
L'activité du service au cours de l'exercice 2011-2012 s'établit à 157 412 repas représentant :

✓ une baisse de 2.6% par rapport à l'an passé

	2011	2012
Nombre de jours scolaires	142	141

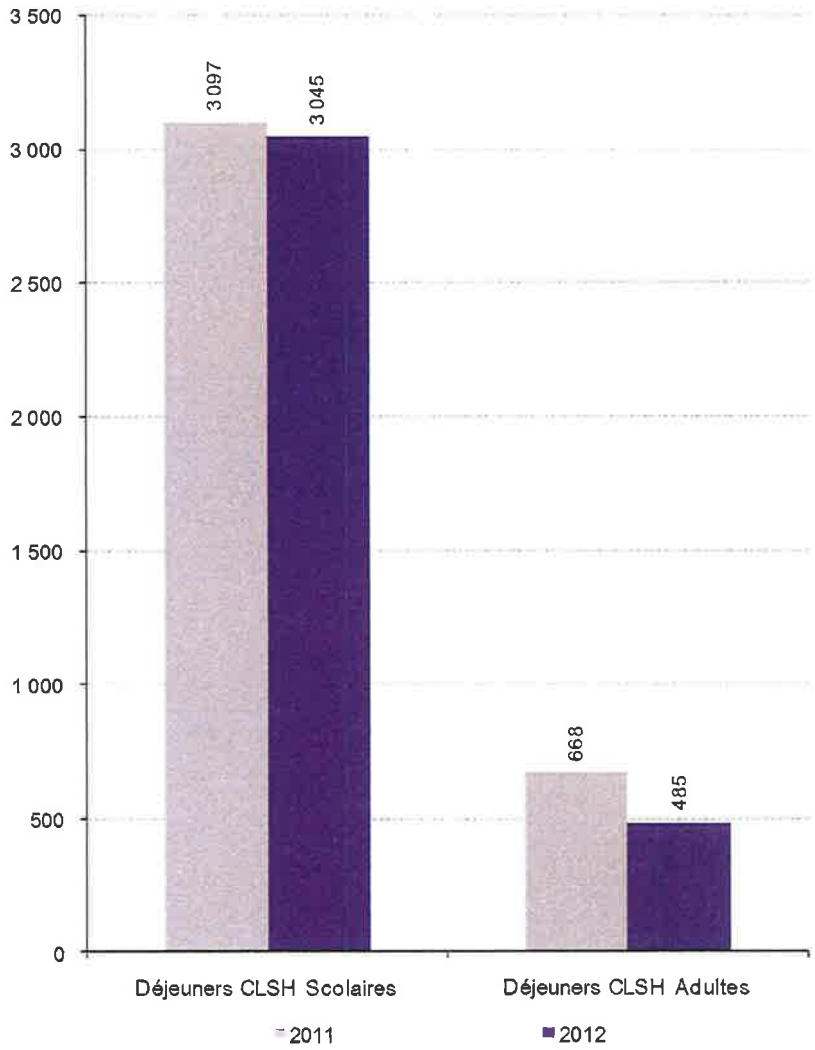
1.1 L'évolution de la fréquentation

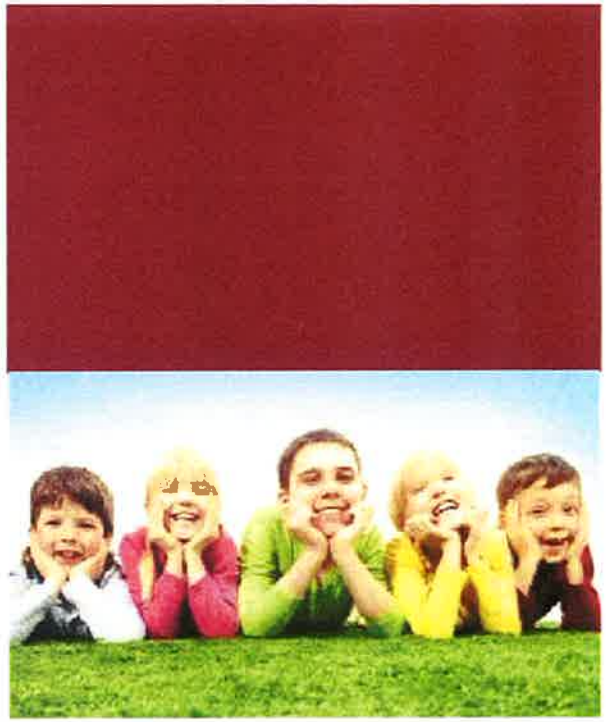
• L'évolution de la fréquentation scolaire



1.1 L'évolution de la fréquentation

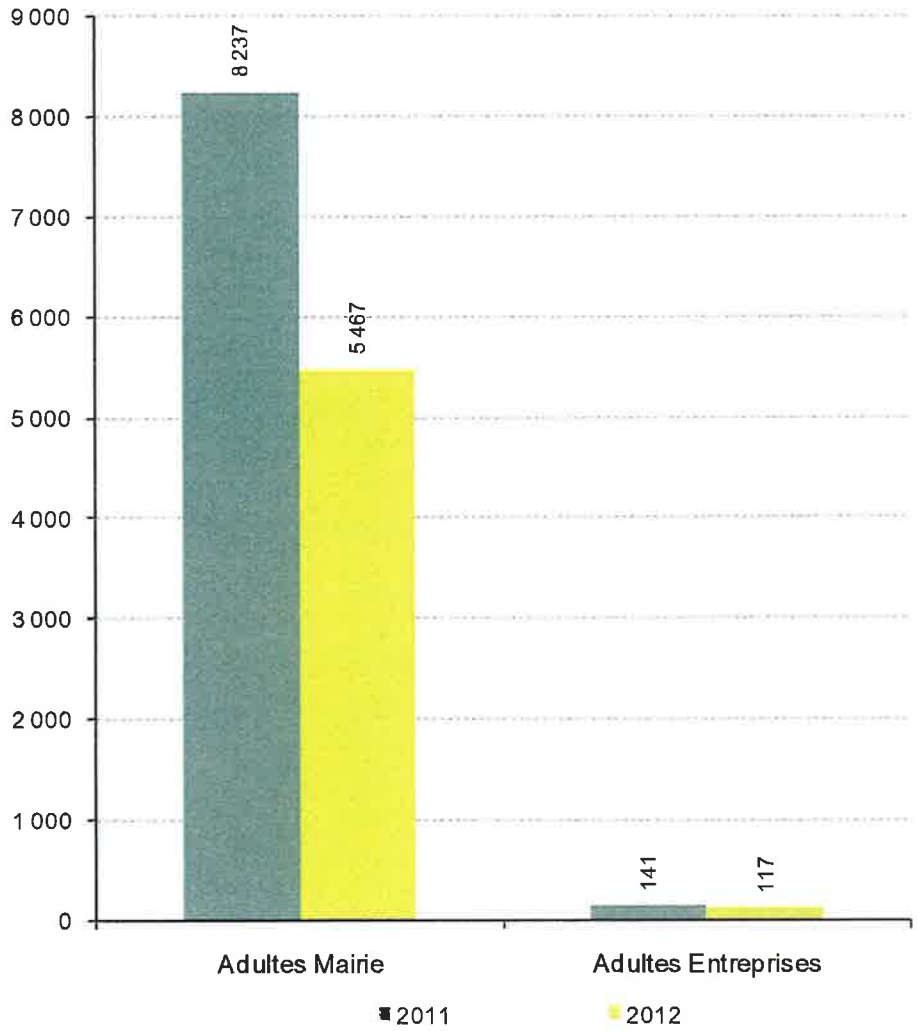
• L'évolution de la fréquentation en accueil de loisirs

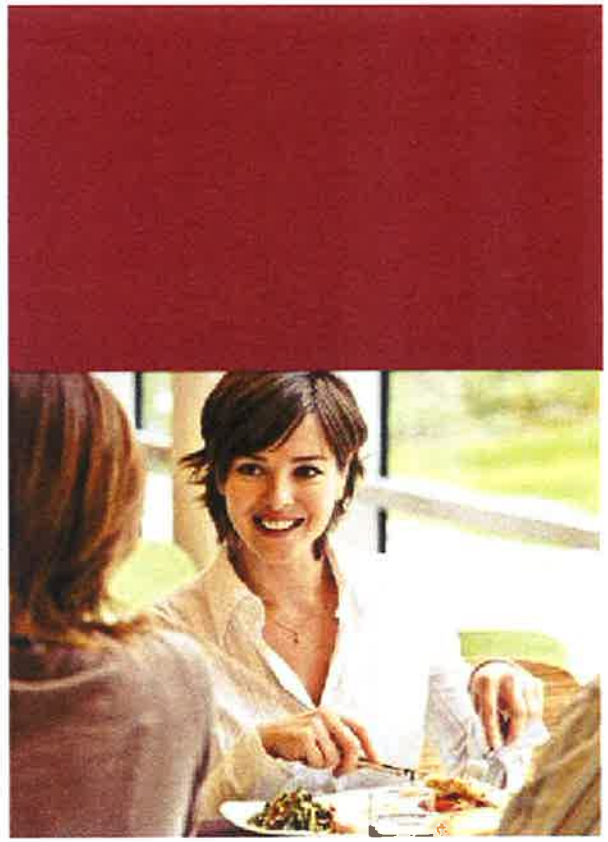




1.1 L'évolution de la fréquentation

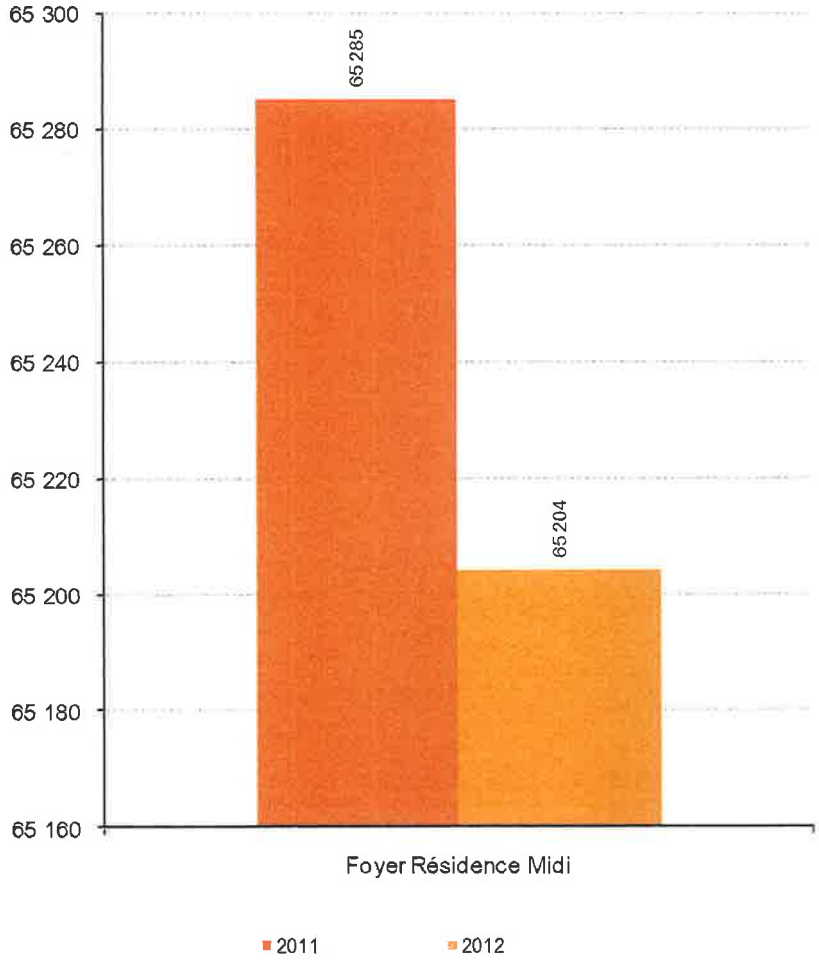
• L'évolution de la fréquentation en restaurant municipal

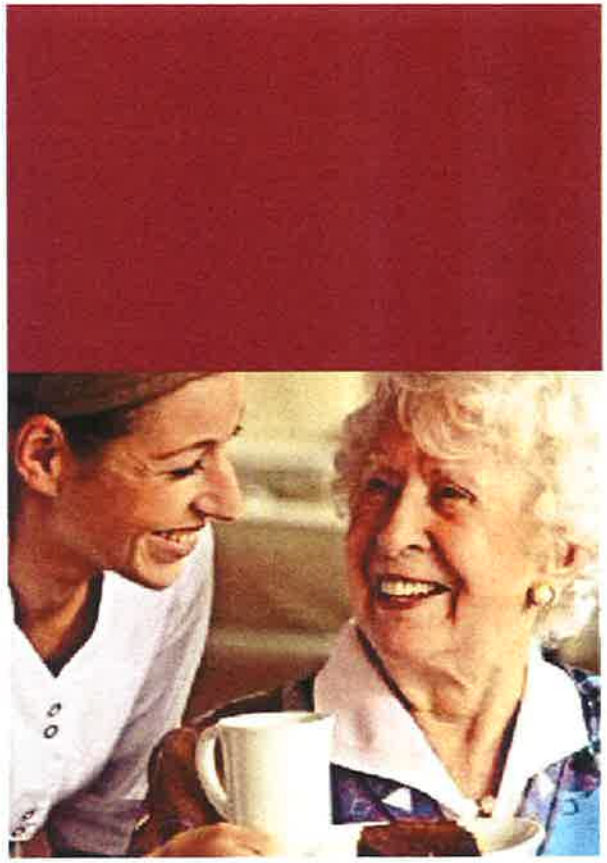




1.1 L'évolution de la fréquentation

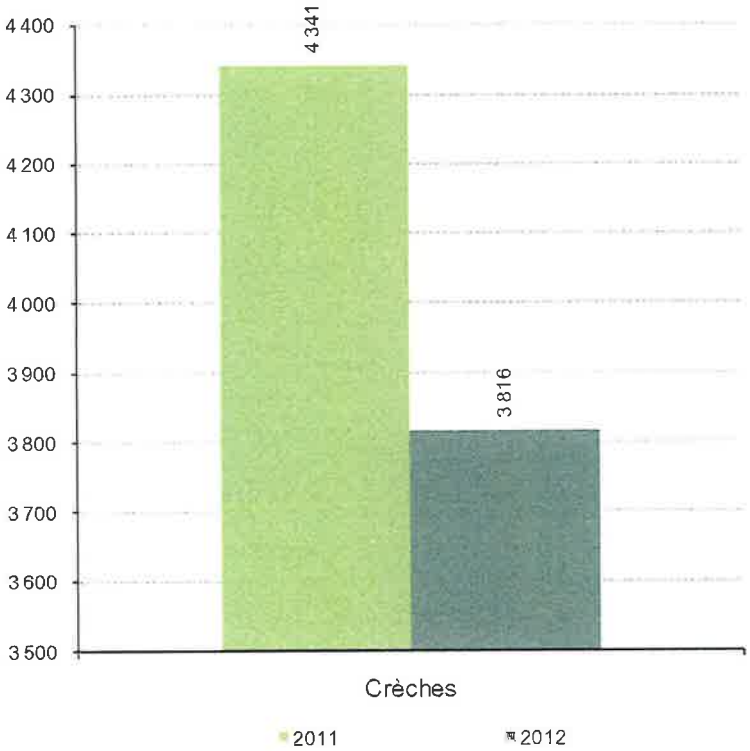
• L'évolution de la fréquentation en foyer résidence

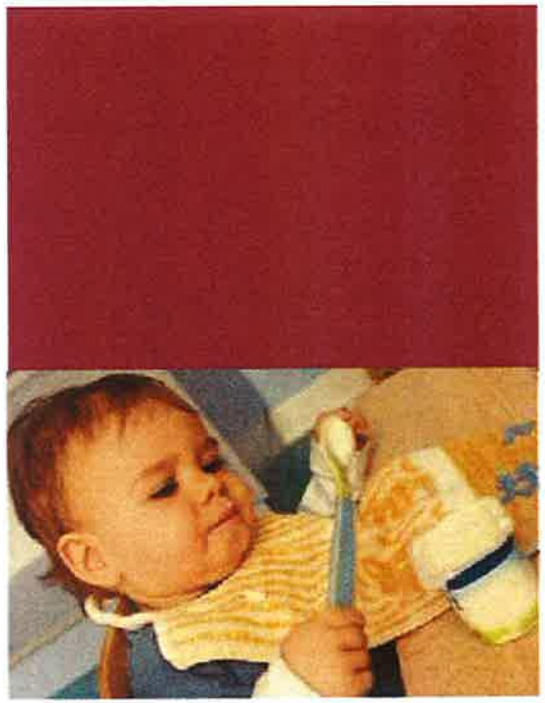




1.1 L'évolution de la fréquentation

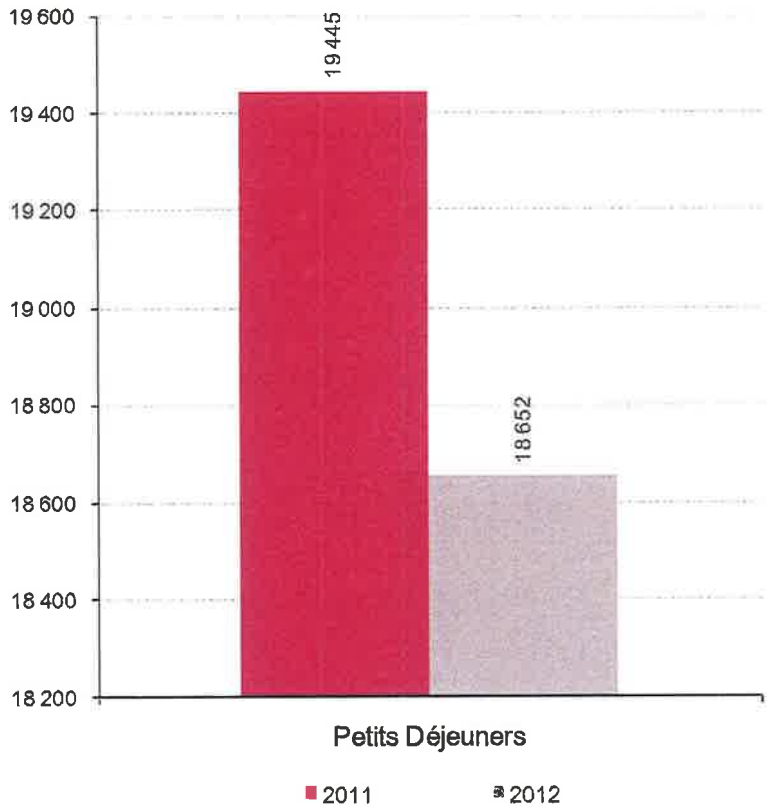
• L'évolution de la fréquentation en crèches

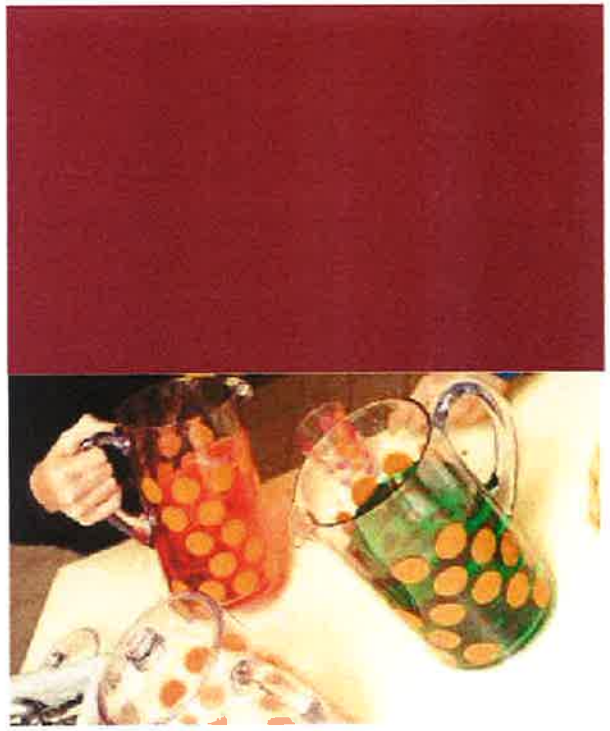




1.1 L'évolution de la fréquentation

• L'évolution de la fréquentation pour les autres prestations





1.2. L'activité économique

- **Prix de vente applicable au 01 septembre 2012,**
- **décomposé par type de prestations**

Catégories de convives	Prix en € HT	
	Prix applicable au 01/09/2011	Prix applicable au 01/09/2012
Repas Crèches		
Catégories Bébés 3	7,100	7,450
Restauration scolaire		
Maternelles	7,100	7,450
Primaires	7,100	7,450
Adultes Enseignants	9,800	10,290
Centres de loisirs		
Primaires	7,100	7,450
Adultes Encadrants	9,800	10,290
Restaurant Municipal		
RSONNEL COMMUNAL &CONJOINT	9,800	10,290
Portage à domicile		
Portage à domicile Midi	9,800	10,290
Foyers Résidences		
chaumiere midi	9,800	10,290
chaumiere soir	9,800	10,290
chaumiere petits dejeuner	4,450	4,650
PARC midi	9,800	10,290
BATIMENT ALSACE MIDI	9,800	10,290

Sur l'année en cours, les prix ont été révisés
par application de la formule de révision de prix contractuelle .

1.2 L'activité économique

• Le compte d'exploitation synthétique

Montants en € HT	2011	2012
Nombre de repas	161 682	157 412
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 498 325	1 430 358
MATIERE PREMIERE	-339 532	-336 515
MAIN-D'ŒUVRE	-631 152	-643 775
TOTAL FRAIS GENERAUX	-302 694	-284 054
TOTAL CHARGES DIVERSES	-55 879	-70 301
FRAIS DE SIEGE	-123 610	-120 639
RESULTAT D'EXPLOITATION	**45 458**	**-24 926**

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**

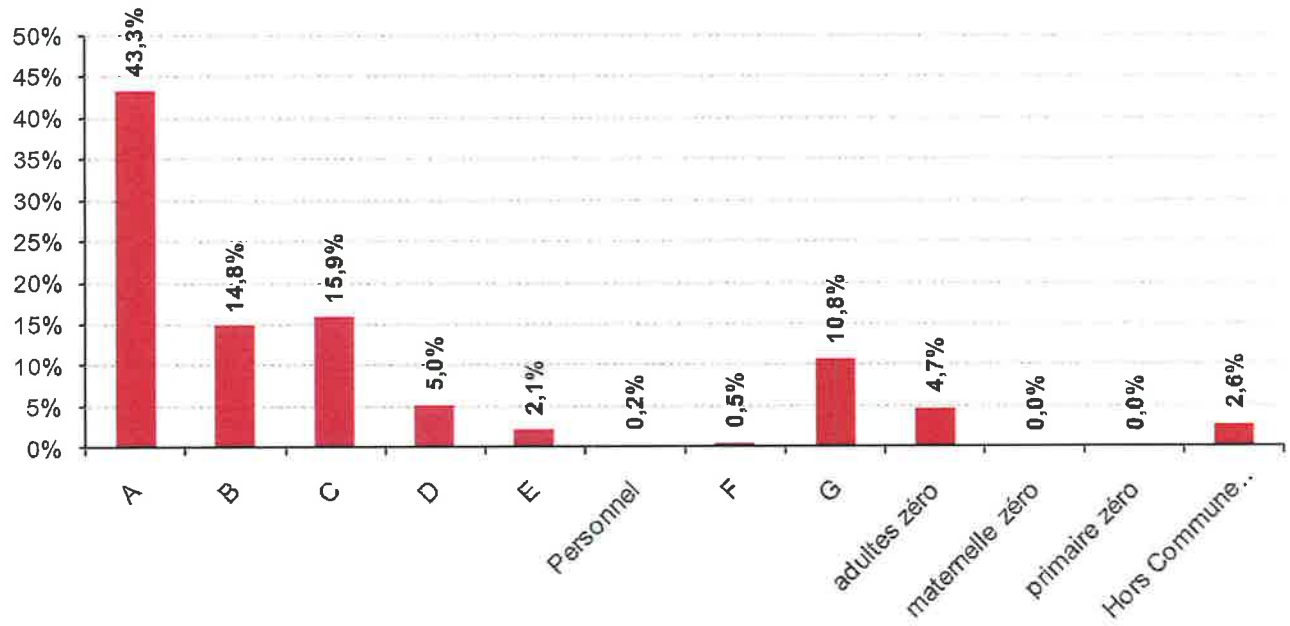
1.3 Les flux financiers avec la ville

• Les compensations

	2012
Nombre de repas compensables	83 729
Facturation auprès des familles en € TTC*	75 049
Facturation auprès de la ville en € TTC**	73 643

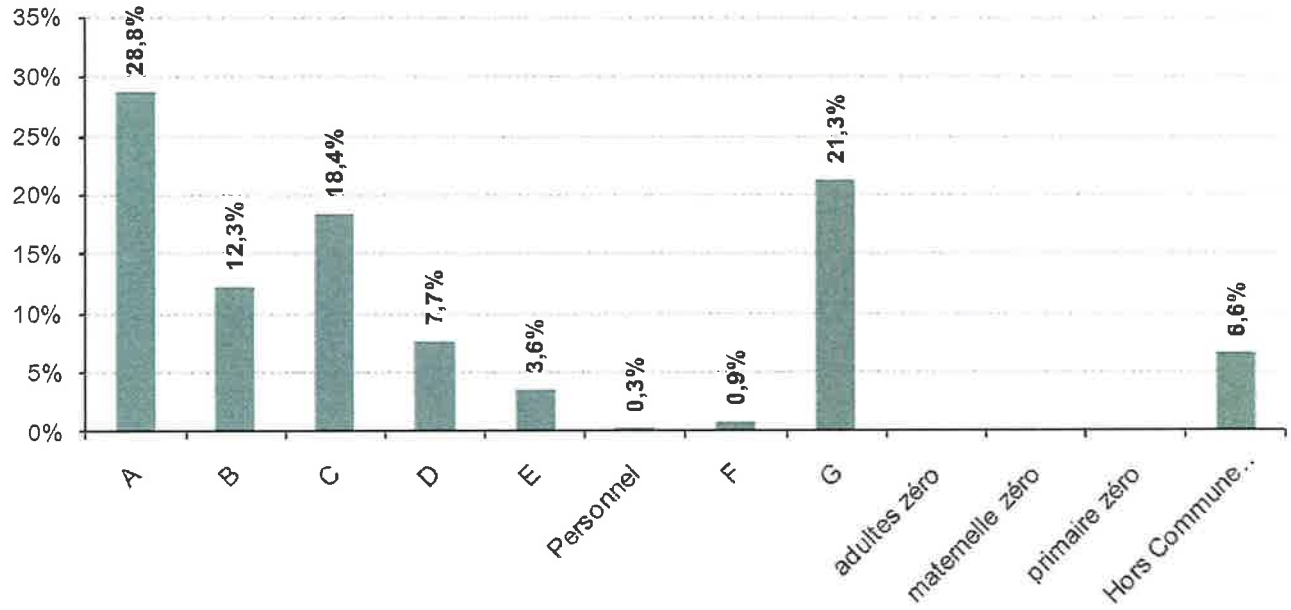
1.3 Les flux financiers avec la ville

• La part des repas consommés par catégorie



1.3 Les flux financiers avec la ville

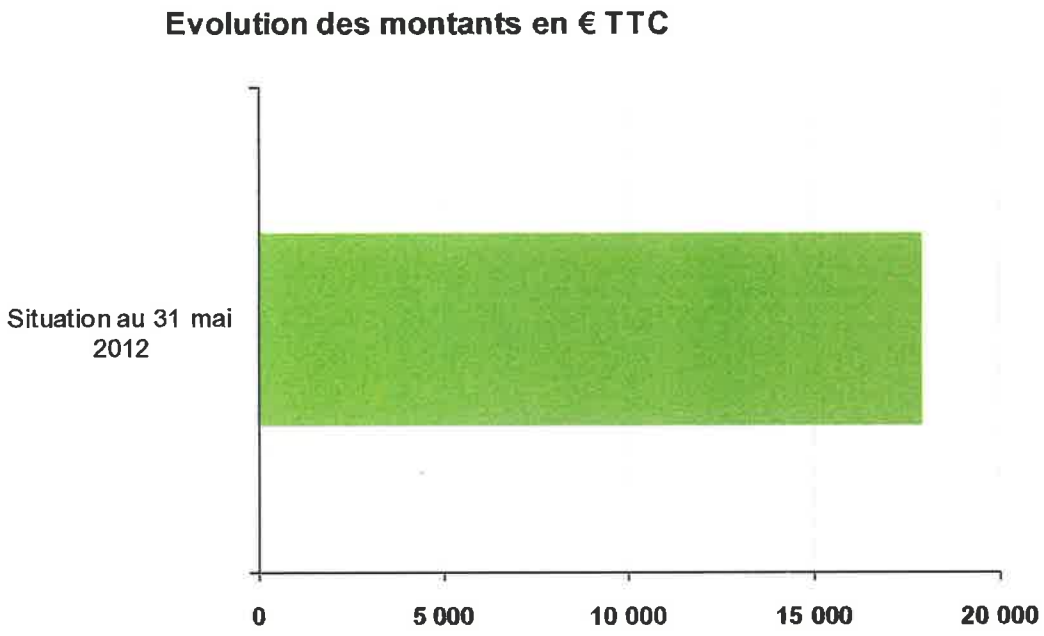
• La part des recettes familles par catégorie



➔ Commentaires à insérer sur l'évolution de la répartition des barèmes de facturation

1.3 Les flux financiers avec la ville

- Evolution des montants pris en charge par la ville
- Evolution des factures impayées par les familles

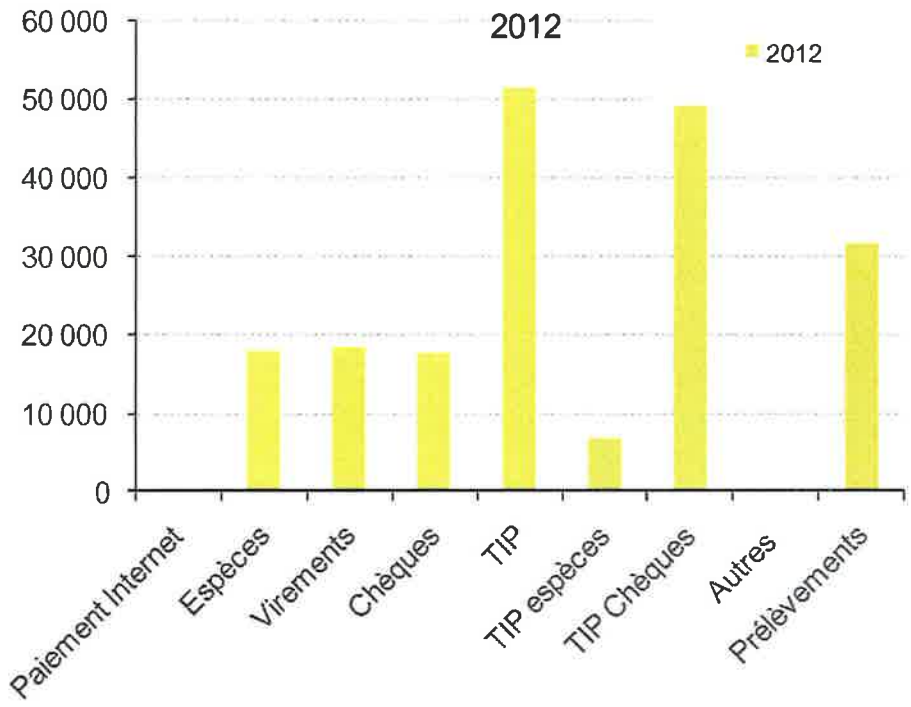


évolution des montants

➔ Commentaires à insérer la méthode de prise en charge

1.3 Les flux financiers avec la ville

• La répartition des modes de paiement



Hausse des paiements par TIP

→ Commentaires

elior restauration

1.4. L'activité pour les tiers

1.4 L'activité pour les tiers

•Présentation des repas produits pour les tiers

	Total Nb de repas livrés
SEPTEMBRE	41 474
OCTOBRE	35 878
NOVEMBRE	44 136
DÉCEMBRE	32 738
JANVIER	49 775
FÉVRIER	32 293
MARS	46 478
AVRIL	29 300
MAI	38 730
JUIN	44 582
JUILLET	32 342
AOÛT	14 615
Total	**442 341**

1.4 L'activité pour les tiers

•Présentation du CA donnant lieu à redevance pour les tiers

	CA des repas livrés
SEPTEMBRE	12 137
OCTOBRE	10 763
NOVEMBRE	13 241
DÉCEMBRE	9 821
JANVIER	14 933
FÉVRIER	9 688
MARS	13 943
AVRIL	8 790
MAI	11 619
JUIN	13 375
JUILLET	9 703
AOÛT	4 385
Total	**132 397**

02

La qualité de notre service

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

- 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

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	▪ 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	▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtissières ▪ Favoriser la consommation de filets de poisson ▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	▪ 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	▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

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

elior restauration

• 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

• Le PAI

> Elior Restauration Enseignement se propose d'accueillir les enfants allergiques à des aliments spécifiques ou nécessitants un régime particulier, selon les modalités d'un Projet d'Accueil Individualisé, PAI

(respectant les règles d'hygiène et de sécurité décrites dans l'encart du B.O de l'éducation nationale n°34 du 18 septembre 2003)

> Nous proposons en concertation avec le chef d'établissement et les parents une solution réalisable et optimale pour chaque enfant

> Repas normaux avec substitution simple de produits (ex: kiwi remplacé par pomme)
> Plateau-repas hypoallergéniques (Natama)
> Panier-repas préparé par la famille

Elior propose un **programme d'accueil individualisé** pour les enfants allergiques

elior restauration

- Notre politique de sécurité alimentaire

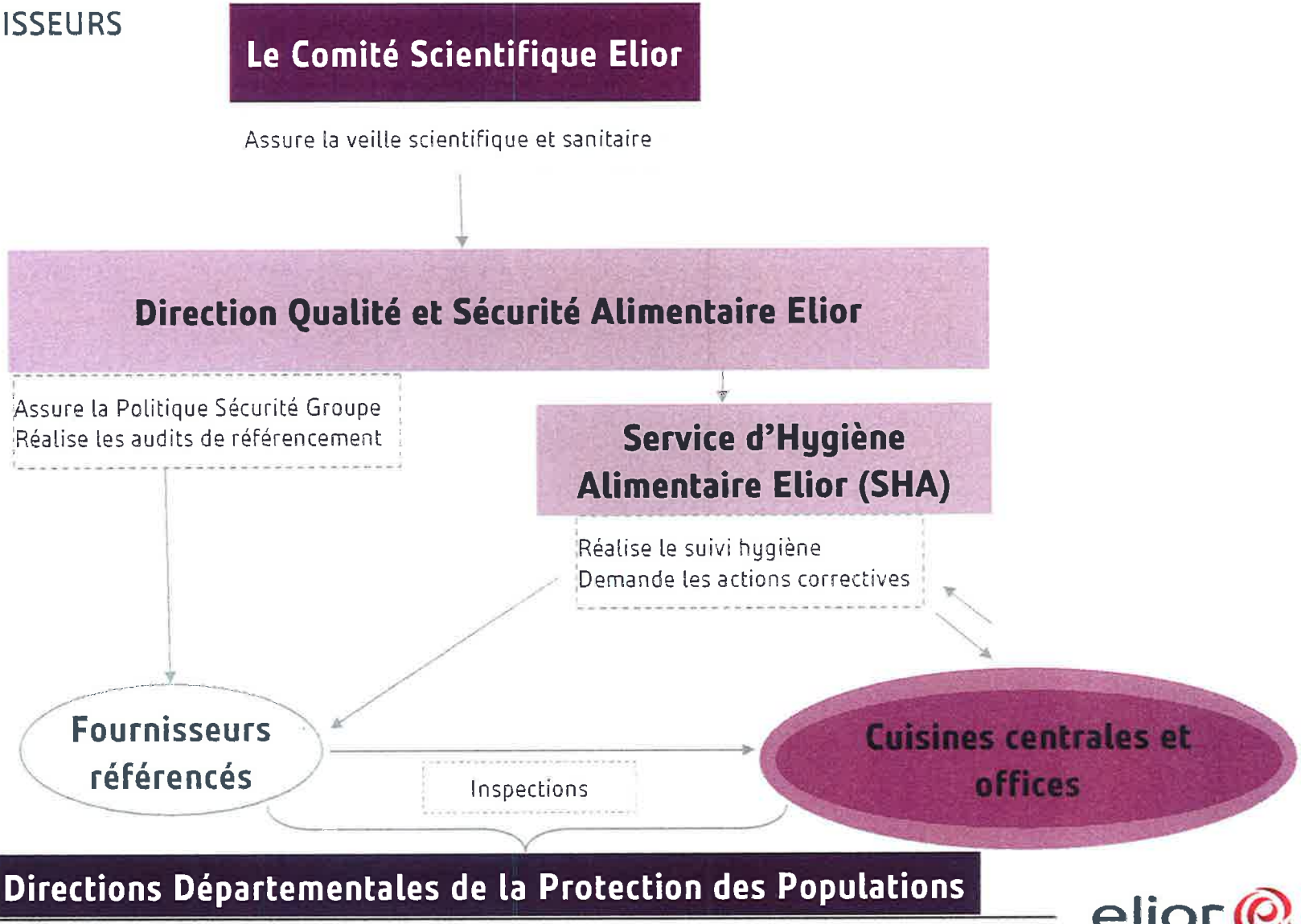
> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> **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

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

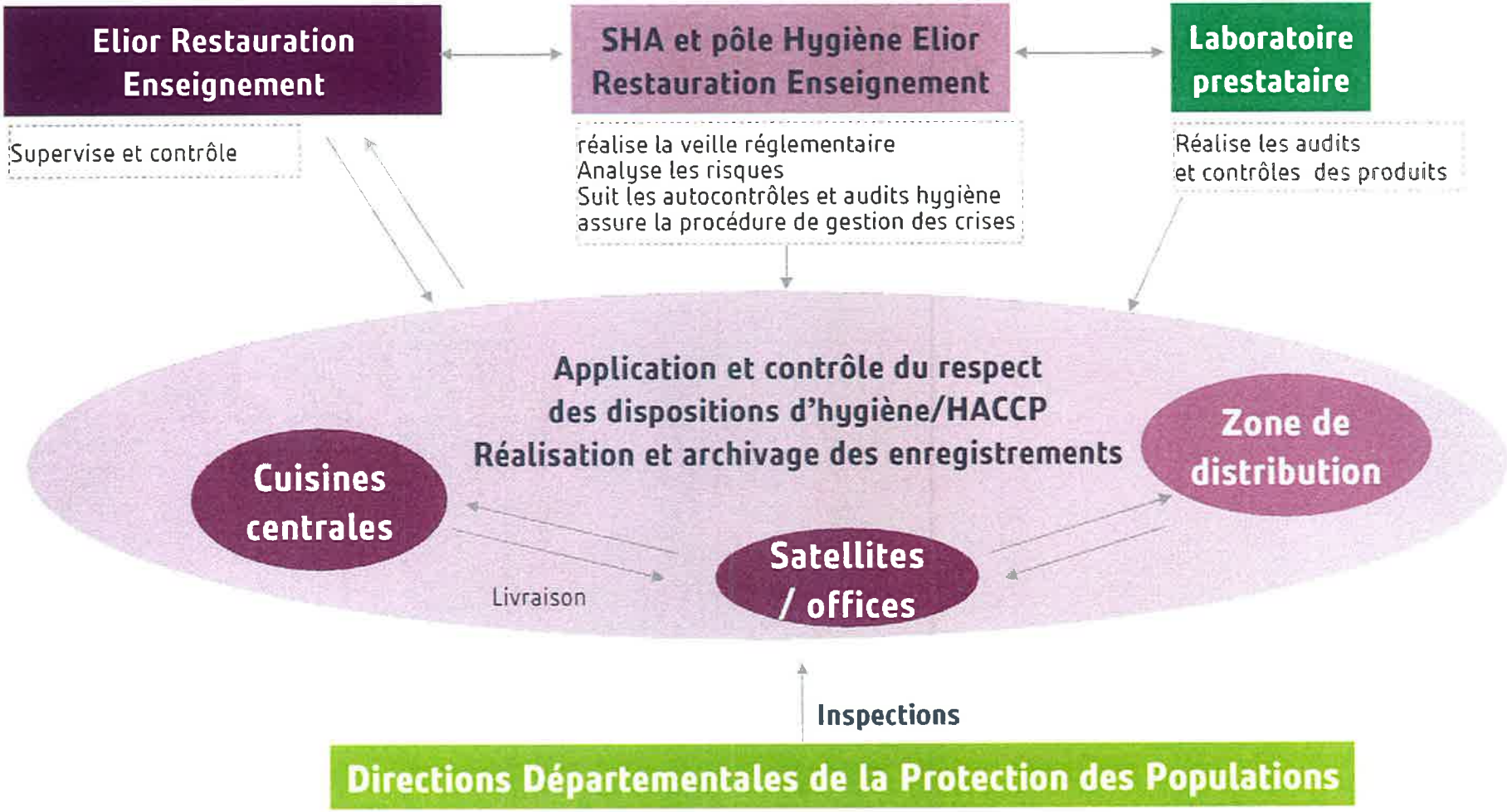
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS

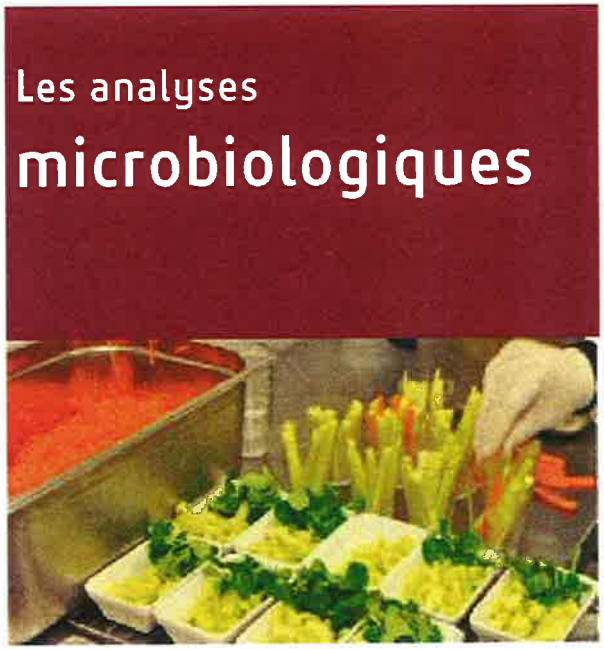


• Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes règlementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des analyses microbiologiques des plats et des surfaces, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

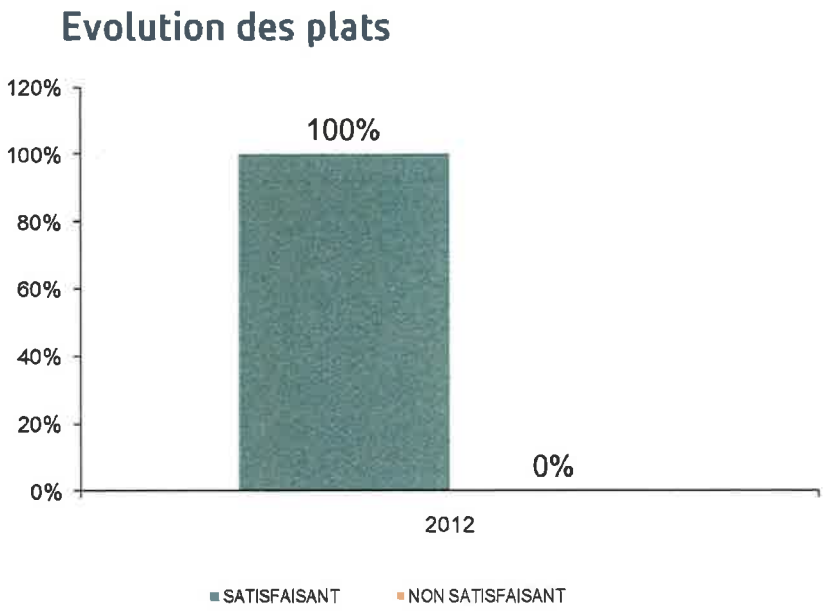
La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

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



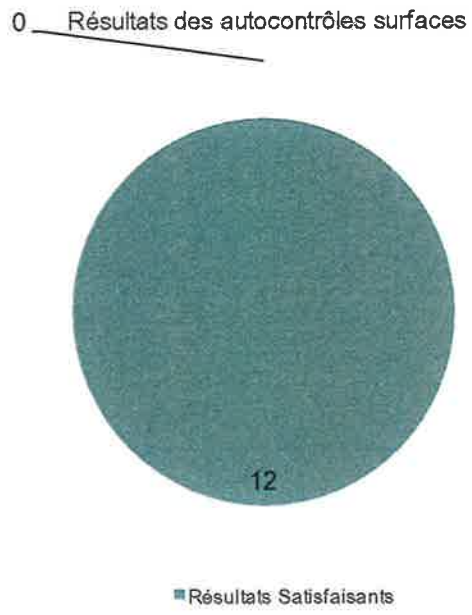
• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

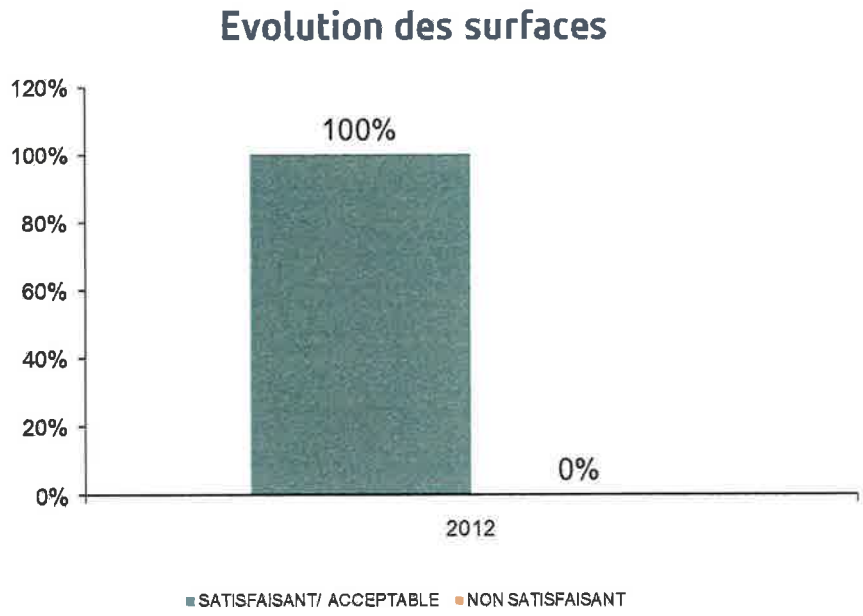
2012	mbre d'analys	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	n-satisfaisan	
Plats	24	24	0	100,00%



• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces

2012	ombre d'analyse	Résultats		% de résultats acceptables ou
		tisfaisant	n-satisfaisan	
Surfaces	12	12	0	100,00%



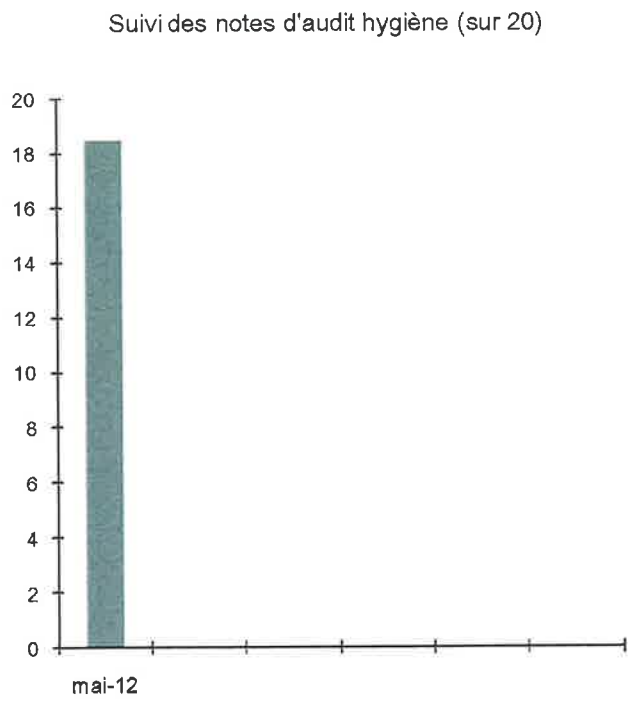


2.1. La qualité et la sécurité des repas

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

Pour votre contrat

Au cours de l'année scolaire, les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:
> Date, organisme, note de l'audit 18.4/20



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

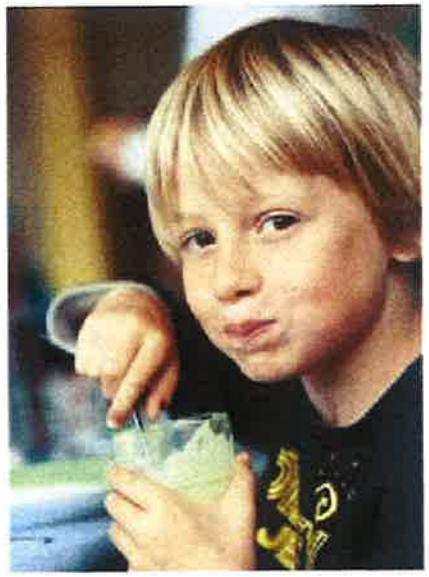
2.2. La satisfaction des Convives

• L'Observatoire Du Goût dans votre ville

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants.

Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.

Écoles qui participent à la démarche	Toutes les écoles de la ville De Saint-Dié des Vosges



2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût dans votre ville

Synthèse

L'Observatoire du Goût
Éveille ton appétit

Contrat : SAINT-DIE DES VOSGES

Synthèse du 01/09/2011 au 06/07/2012

Types convives : MATERNELLE, PRIMAIRE

Prestation : DEJEUNER

Restauration Enseignement

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

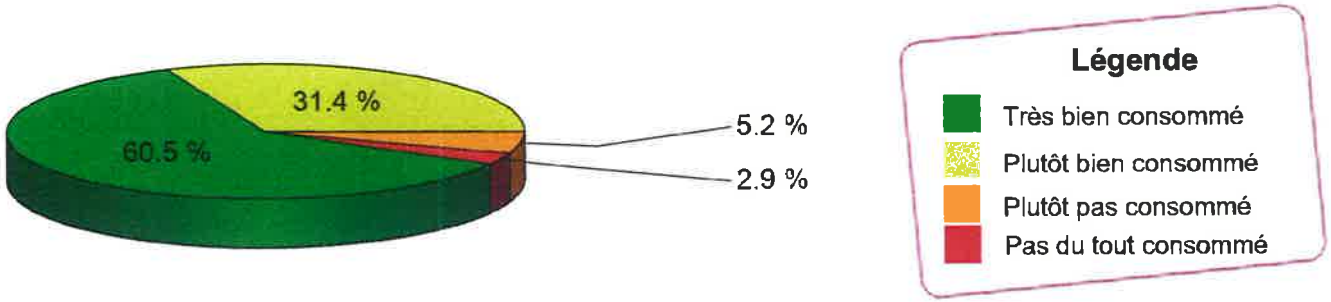
ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• METHODOLOGIE

La synthèse porte sur les 15 établissements qui ont effectués l'observation. Au total, la commune compte 17 établissements.

- Types de convives : MATERNELLE, PRIMAIRE
- Période observée : du 01/09/2011 au 06/07/2012
- Prestation : DEJEUNER

• SATISFACTION GLOBALE



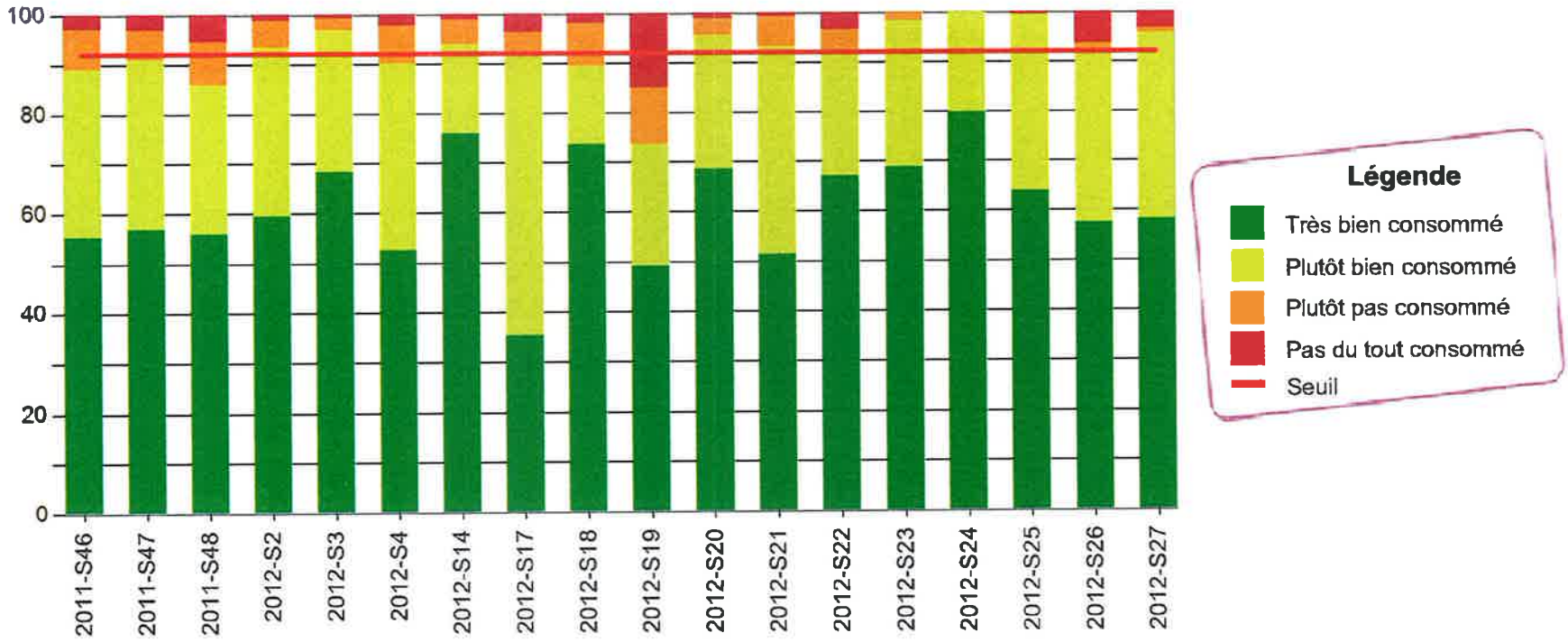
• 91,9% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION HEBDOMADAIRE



Graphique représentant le pourcentage des plats notés «Très bien consommé / Plutôt bien consommé / Plutôt pas consommé / Pas du tout consommé» par les restaurants ayant effectué l'observation.

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION HEBDOMADAIRE

Sont considérés:	
2011-S46	11 / 17 restaurants
2011-S47	12 / 17 restaurants
2011-S48	12 / 17 restaurants
2012-S2	11 / 17 restaurants
2012-S3	12 / 17 restaurants
2012-S4	10 / 17 restaurants
2012-S14	7 / 17 restaurants
2012-S17	3 / 17 restaurants
2012-S18	11 / 17 restaurants
2012-S19	11 / 17 restaurants
2012-S20	11 / 17 restaurants
2012-S21	11 / 17 restaurants
2012-S22	5 / 17 restaurants
2012-S23	5 / 17 restaurants
2012-S24	2 / 17 restaurants
2012-S25	12 / 17 restaurants
2012-S26	9 / 17 restaurants
2012-S27	6 / 17 restaurants

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 01/09/2011 au 06/07/2012

MATERNELLE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole E & J FERRY MATERNELLE	63.5	27.8	**91.3**	6.5	2.2	**8.7**	230 / 1037 plats
Ecole Ferdinand BRUNOT Mater	70.8	25	**95.8**	4.2	0	**4.2**	96 / 1026 plats
Ecole Georges DARMOIS MATERNEL	41.3	52.4	**93.7**	6.3	0	**6.3**	189 / 1050 plats
Ecole Jacques PREVERT MATERNEL	45.3	41.7	**87**	9	4	**13**	223 / 1018 plats
Ecole SELF COLNAT MATERNELLE	44.9	48	**92.9**	5	2.2	**7.2**	323 / 1141 plats
Ecole Vincent AURIOL MATERNELL	56.8	33.2	**90**	3.1	6.9	**10**	259 / 1063 plats

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

Période observée : du 01/09/2011 au 06/07/2012

PRIMAIRE	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Nombre de plats notés / nombre de plats
Ecole BALDENSPERGER PRIMAIRE	67	24.8	**91.8**	5.5	2.8	**8.3**	109 / 1038 plats
Ecole Camille CLAUDEL	86.3	10.3	**96.6**	3.4	0	**3.4**	146 / 1037 plats
Ecole SELF COLNAT PRIMAIRE	62.8	30.7	**93.5**	3.5	2.9	**6.4**	511 / 1161 plats
Ecole SELF Eugén & Jules FERRY	62.3	24.9	**87.2**	6.6	6.3	**12.9**	334 / 1154 plats
Ecole SELF Ferdinand BRUNOT	56.4	32.4	**88.8**	8.9	2.3	**11.2**	383 / 1154 plats
Ecole SELF Georges DARMOIS	66	31.9	**97.9**	0.6	1.5	**2.1**	332 / 1128 plats
Ecole SELF J. PREVERT PRIMAIRE	64.6	29.9	**94.5**	4	1.5	**5.5**	274 / 1122 plats
Ecole SELF Paul ELBEL PRIMAIRE	47.1	33.3	**80.4**	11.8	7.8	**19.6**	51 / 1154 plats
Ecole SELF Vincent AURIOL	71.6	19.9	**91.5**	5.3	3.2	**8.5**	412 / 1194 plats

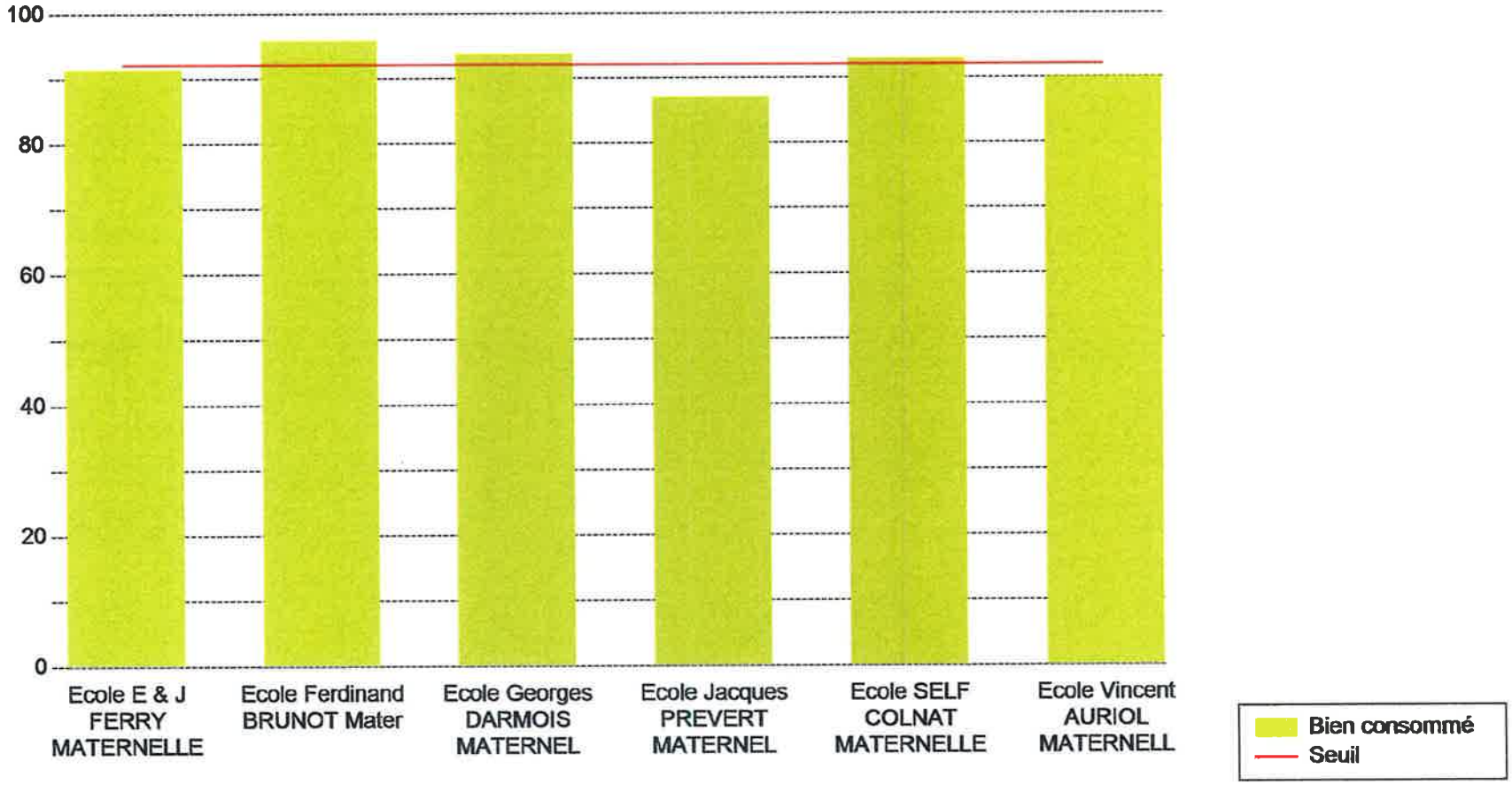
SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

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



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

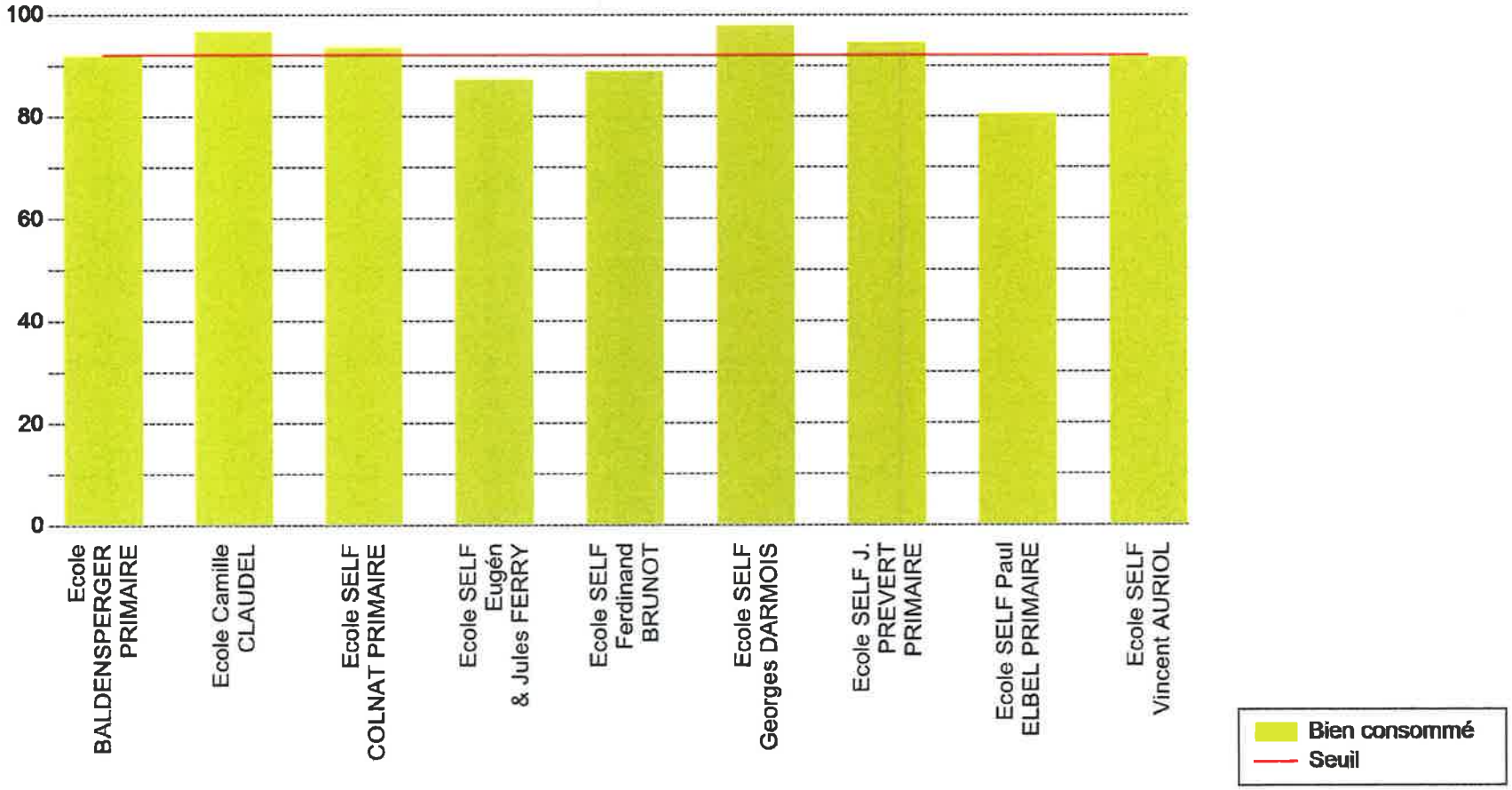
SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR RESTAURANT

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



Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR CONVIVE

Période observée : du 01/09/2011 au 06/07/2012

Convives	Très bien consommé %	Plutôt bien consommé %	Sous-total bien conso. %	Plutôt pas consommé %	Pas du tout consommé %	Sous-total pas conso. %	Seuil
MATERNELLE	51.9	39.5	91.4	5.7	3	8.7	92%
PRIMAIRE	65	27.2	92.2	4.9	2.9	7.8	92%

Le seuil correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus pour l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût ».

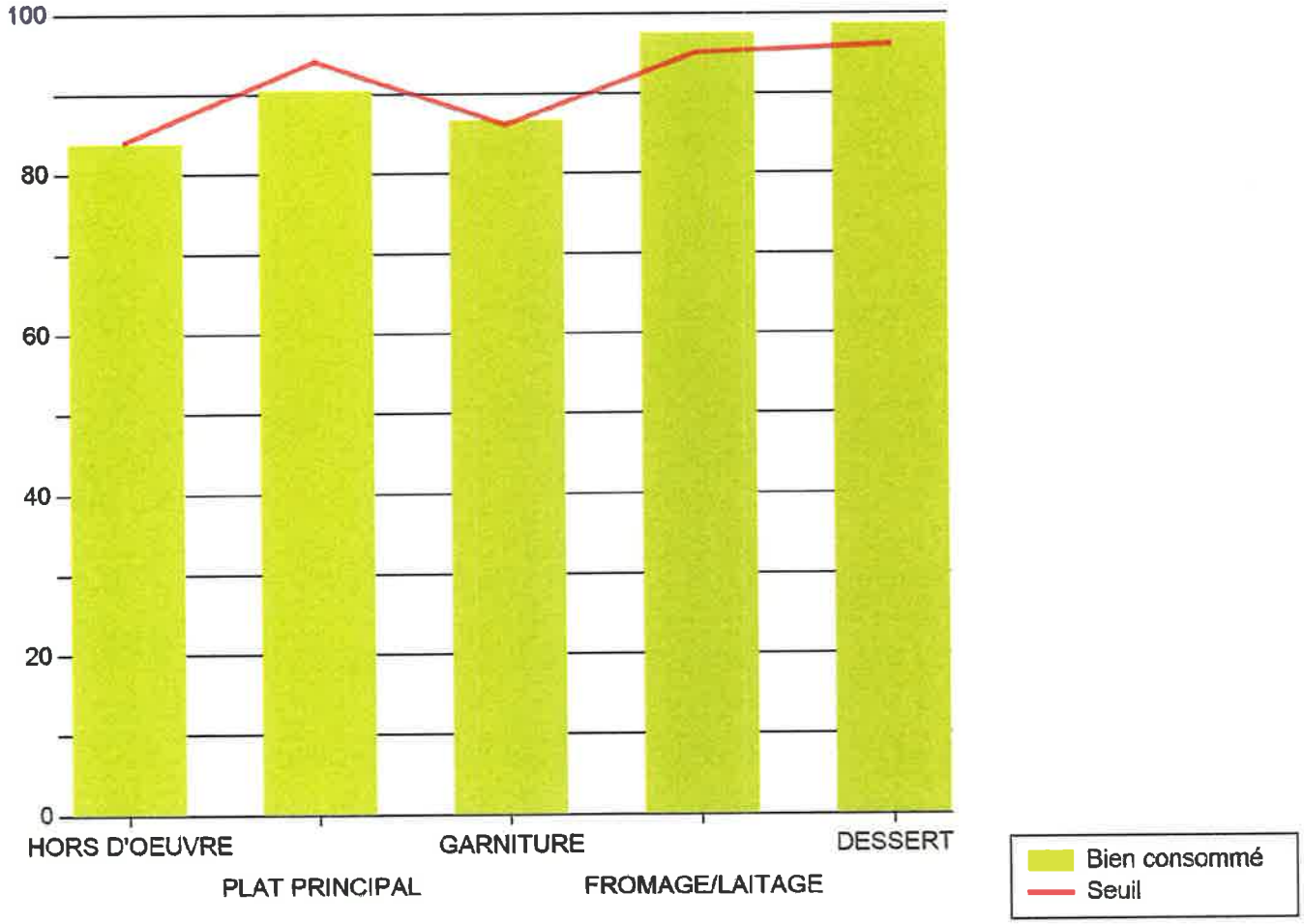
Sont considérés:	
MATERNELLE	6 / 17 restaurants
PRIMAIRE	9 / 17 restaurants

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• SATISFACTION PAR FAMILLE DE PLAT



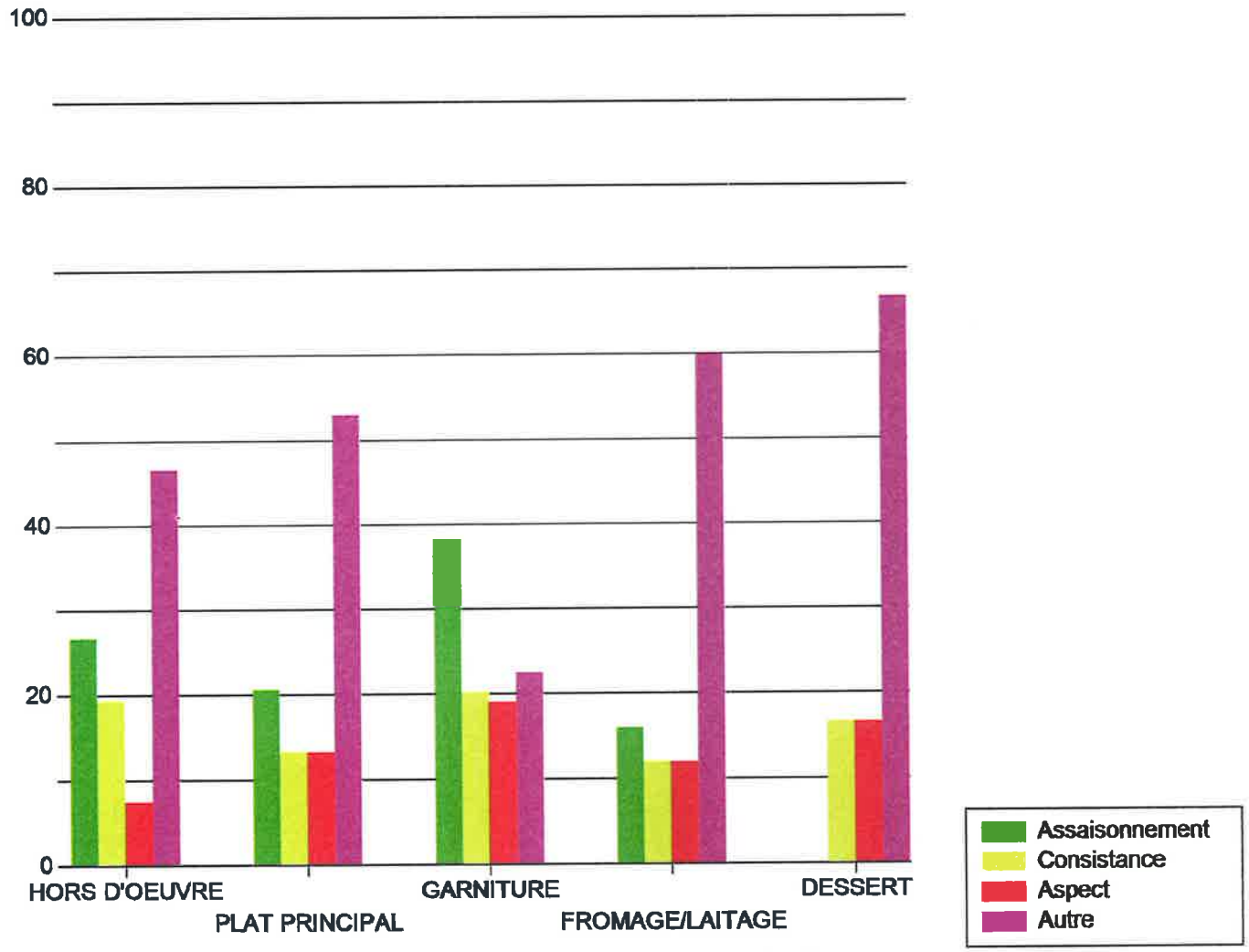
Chacun des seuils correspond à la moyenne nationale des résultats obtenus sur l'ensemble des restaurants effectuant « l'Observatoire du Goût » pour chaque famille de plat.

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• LES CRITERES DE NON CONSOMMATION PAR FAMILLE DE PLATS



Le critère «Autre» est déclaratif. Sa pertinence dépend du plat analysé.

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / HORS D'OEUVRE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

HORS D'OEUVRE

Les mieux consommés

Concombre à la ciboulette

Concombre à la crème

Concombre vinaigrette

Crêpe au fromage..

Crêpes aux champignons

Friand au fromage

Haricot vert et thon

Melon charentais

Oeufs durs NATURE.

Oeufs durs vinaigrette

Pastèque.

Salade coquillettes parisienne

Tomates vinaigrette

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

Les moins consommés

Blé à la provençale

Céleri fromage blc/citron

Champignon la grecque maison

Choux Rouge et Blanc vgt

Courgettes rapées vinaigrette

Endives vinaigrette

Macédoine vinaigrette

Mélange catalan

Poireaux vinaigrette

Pois chiche/concombre/tomate

Radis NATURE

Radis râpé vgte

Salade de Pdt à la moutarde

Salade marocaine cuisinée

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / PLAT PRINCIPAL

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

PLAT PRINCIPAL

Les mieux consommés

Emincé de boeuf sauce bercy

Emincé poulet sce forestière

Filet de Hoki pané

Hachis parmentier

Paupiette de veau au jus

Paupiette de veau basquaise

Poulet rôti

Les moins consommés

Sauté d'agneau sce navarin

Sauté de boeuf sce vénitienne

Tagliatelle carbonara (porc)

Tagliatelle carbonara(S porc)

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / GARNITURE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

GARNITURE

Les mieux consommés

Chips paquets de 500 gr

Coquillettes

Nouilles

Pommes noisettes

Purée de Pdt carottes

Ratatouille et pommes de terre

Les moins consommés

Aubergine sauce provençale

Choux de Bruxelles et PDT

Courgettes Al pesto

Poireaux braisés et PDT cube

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / FROMAGE/LAITAGE

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

FROMAGE/LAITAGE

Les mieux consommés

Cantafrais

Croix de Malte

Croq lait

Edam (Prédécoupé)

Emmental (prédécoupé)

Fromage blanc et sucre

Petit suisse nature et sucre

Les moins consommés

Bleu

Munster

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

• Les tops conso + et conso - / DESSERT

Ci-dessous, vous trouverez les composantes du repas :
- en vert, les mieux consommées : notées « Très bien consommé »
- en rouge, les moins consommées : notées « Pas du tout consommé »

DESSERT

Les mieux consommés

Carré framboise 50gr

Compote de pommes

Compote pomme fraise

Eclair au chocolat

Fromage blanc sucré.

Gaufre liégeoise

Gaufre liégeoise chocolat

Gélifié à la vanille

Gélifié au chocolat

Ile flottante

Liégeois à la vanille

Pavé au cacao

Les moins consommés

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

ECOLES DE SAINT-DIE DES VOSGES

- La meilleure progression*

* présente le plat présenté sur les 3 derniers mois ayant la meilleure progression

SAINT DIÉ DES VOSGES

elior

• Présentation des Commissions Restauration

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

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

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

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

2.2. La satisfaction des Convives

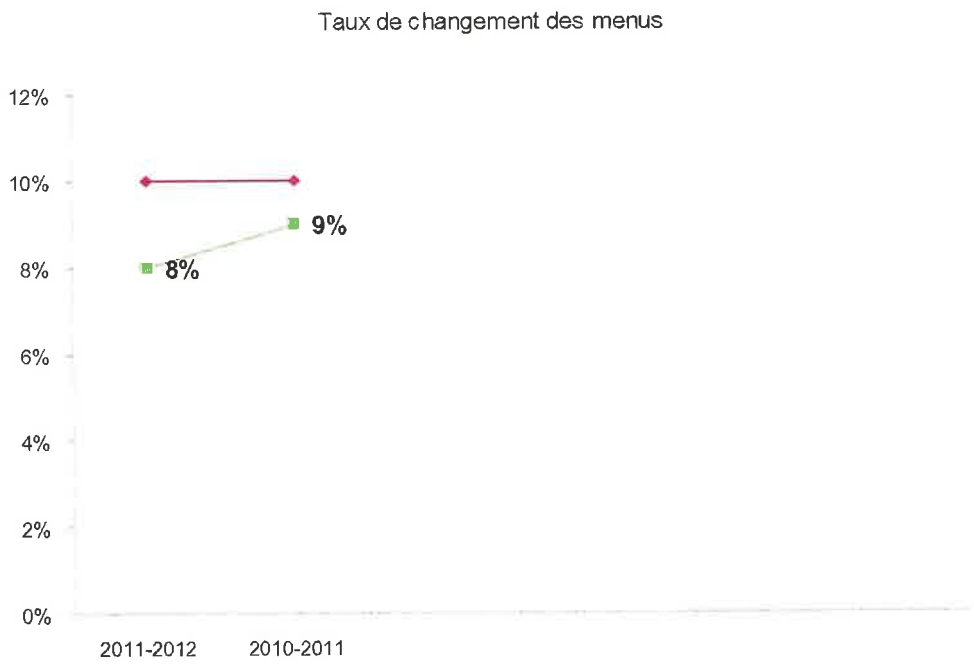
• Fréquence des commissions restauration

	Sep.10	Oct.10	Nov.10	Déc.10	Janv. 11	Fév.11	Mars 11	Avril 11	Mai 11	Juin 11	Juil. 11	Aout 11	Nombre total
Scolaire	19/09/11		14/11/11		16/01/12		26/03/12		14/05/13	19/06/13			6

2.2. La satisfaction des Convives

- Bilan des commissions restauration

➔ Taux de changement des menus



➔ Commentaires

• Les animations

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

Les thèmes d'animations pour l'année 2011-2012

Tous les métiers de Lulu

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

Les animations sont classées en trois catégories:

LES INCONTOURNABLES

LES THÉMATIQUES

LES OPTIONNELLES

Lulu, la mascotte de notre programme d'animations

2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

LES INCONTOURNABLES

La semaine du Goût

▪ Les Métiers de LULU à travers les régions françaises: chaque jour, un métier et une région française avec ses spécialités culinaires.

▪ AU MENU

> Sauté de dinde au cidre
> Waterzoï de poisson
> Mougettes
> Moelleux aux pralines
> Tarte aux pommes et noix

Noël

Un CD de chants traditionnels de Noël
Des bonnets de Père Noël pour le personnel
Des kakémonos géants en forme d'arbre de Noël à décorer.

▪ AU MENU

> Mousse de canard
> Sauté de chapon aux marrons
> Émincé de volaille à l'orange
> Pom Pin forestières
> Bûche de Noël

Pâques

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

Des animations ludiques et éducatives pour les enfants

2.2. La satisfaction des Convives

- **Les animations dans votre ville**

Convives	septembre	Octobre	novembre	decembre	janvier	fevrier
SCOLAIRE	Apéritif de la rentrée	Semaine du goût Les régions Francaises		Repas de Noël	Galettes des rois Nouvel an chinois	Chandeleur
CCASS		Semaine du goût Les régions Francaises		**Repas de Noël**	Galettes des rois Nouvel an chinois	**Chandeleur**
FJT		Semaine du goût Les régions Francaises		Repas de Noël	Galettes des rois Nouvel an chinois	Chandeleur

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville

Convives	mars	avril	Mai	Juin	juillet	aout
scolaire		Repas de pâques		Repas de fin d année		
CCAS		Repas de pâques				
FJT		Repas de pâques				

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière

2.2. La satisfaction des Convives

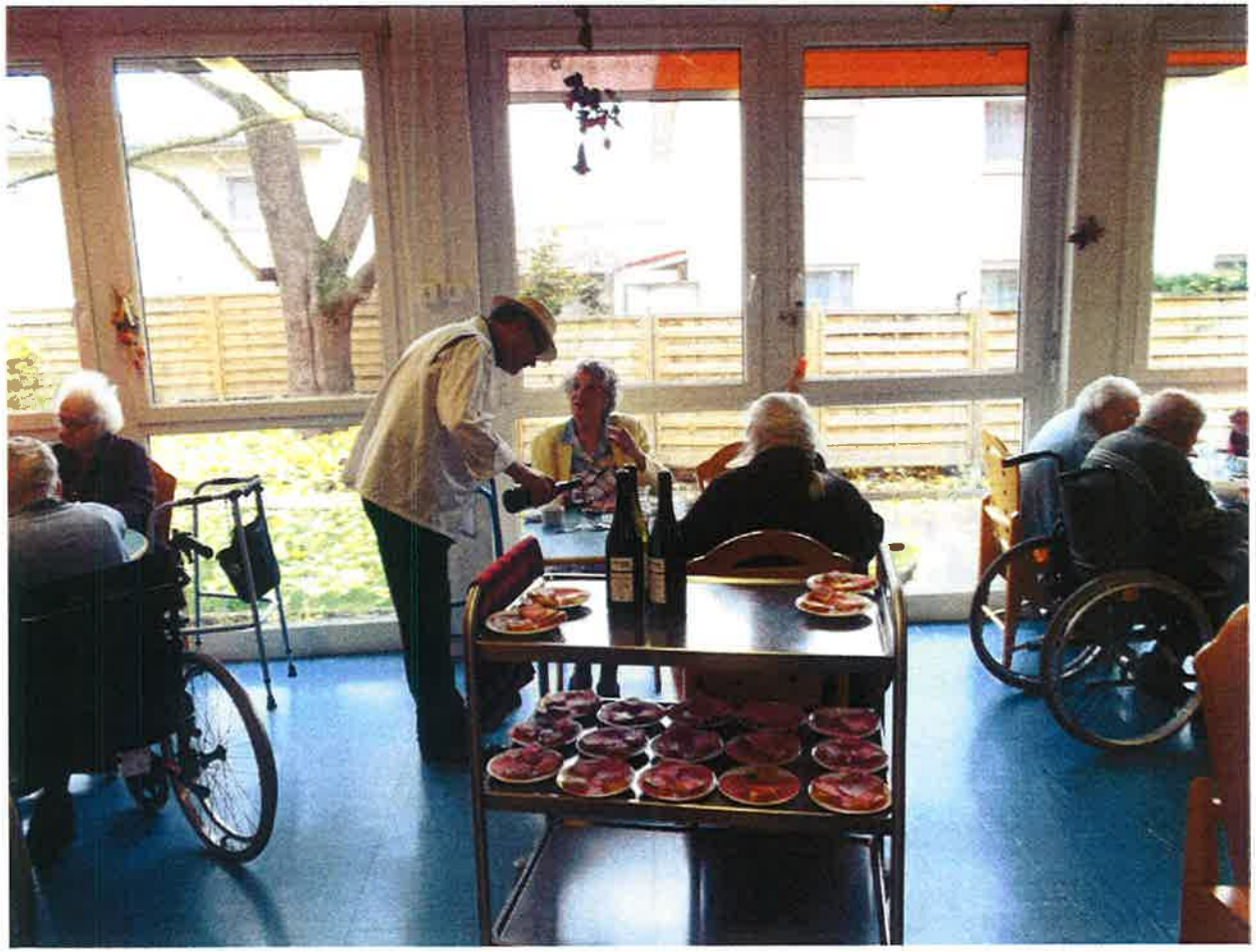
- Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière



• Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Résidence du Parc

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Maison de retraite de la Chaumière

2.2. La satisfaction des Convives

- Les animations dans votre ville à la Résidence du Parc

LES THÉMATIQUES

LULU, LIVREUR DE LAIT

• Le 17 NOVEMBRE 2011: **L'INDE**

> Une affiche BD
> Une affiche annonce
> Des guirlandes
> Des frises
> Un CD de musique Bollywoodienne
> Des bindis pour le personnel
> Des bandes de décoration

Les enfants sont repartis avec des **fiches recettes poulet tandoori**

DANS L'ASSIETTE

AU MENU

> Pois chiche à la coriandre,
> Emincé de dinde tandoori,
> Poisson au lait de coco et curcuma,
> Ananas et coco

A la découverte d'une nouvelle culture

LES THÉMATIQUES

LULU, CUEILLEUR DE POIRES

• Le 15 MARS 2012: **LA POIRE**

> Une affiche BD
> Une affiche annonce
> Des panneaux « trompe-l'oeil »
> Des posters
> Des mobiles

Les enfants sont repartis avec des **fiches poire Belle-Hélène**

DANS L'ASSIETTE

AU MENU

> Iceberg aux poires
> Emincé de volaille au lait de coco et poire
> Tarte poire chocolat
> Fromage blanc et poire à l'orange

Une animation pour découvrir les variétés de poires

LES THÉMATIQUES

LULU, MARCHAND D'EPICES

• Le 10 MAI 2012 : **LE MAROC**

> Une affiche BD

> Une affiche annonce

> Des guirlandes de drapeaux

> Des frises

> Des chapeaux de Fez pour le personnel

Les enfants sont repartis avec des fiches recettes cornes de gazelle

DANS L'ASSIETTE AU MENU

> Tomates cœur de palmier à la coriandre
> Boulettes d'agneau sauce tajine
> Légumes pour tajine
> Mandarines au sirop et fleur d'oranger

LES OPTIONNELLES

• Le 13 Octobre 2011: **HALLOWEEN**

> Cette année, les sorcières ont été au rendez-vous pour plonger les convives dans un univers fantastique.

> Chapeaux de sorcière pour le personnel, toiles d'araignée, guirlandes de fantômes, de citrouilles, de chauve-souris ou encore de sorcières... ont plongé les convives dans une ambiance terrifiante.

> C'était également l'occasion de déguster un menu orangé !

DANS L'ASSIETTE

AU MENU

> Hachis Parmentier au potiron,

> mimolette, pêches au coulis de fruits rouges...

LES OPTIONNELLES

• Passeports DEVELOPPEMENT DURABLE

> **Objectif:** Expliquer aux enfants de **CE2-CM1-CM2** que la protection de leur planète passe aussi par leurs choix de consommation.

> 3 passeports ont été développés autour des thèmes suivants:

- Lulu fait son marché (manger local, manger des produits de saison, manger en préservant les espèces menacées)
- Lulu, éco-citoyen (commerce équitable, agriculture bio)
- Lulu dit non au gaspillage (gaspillage de l'eau, des aliments, recyclage et suremballage)

LES OPTIONNELLES

• UN FRUIT POUR LA RECRE

> **Objectif**:
Dans le cadre du projet du Ministère de l'agriculture et de la pêche qui exige la distribution d'un fruit à la récré une fois par semaine et une animation autour du fruit une fois par trimestre, Elior a développé des supports pédagogiques et ludiques:

> Affiches
> Supports à remettre aux enfants autour des fruits de saison pour accompagner cette démarche

Une animation labellisée **PNA** !

LES OPTIONNELLES

• LE JOUR DU LEGUME

> En partenariat avec la fondation Bonduelle, Elior apporte une solution pour modifier les habitudes alimentaires des enfants et leur faire consommer des légumes

> A partir de janvier 2012, les légumes seront mis en avant un mardi par mois

> Un kit pédagogique très complet à votre disposition:

> Affiches

> Leaflets

LES OPTIONNELLES

• Du 4 au 8 juin 2012: **LA FRAICH'ATTITUDE**

> Parce que les fruits et légumes frais sont importants dans notre alimentation, Elior a choisi de s'associer à Interfel.

Ensemble, nous faisons découvrir aux convives la grande diversité des fruits et légumes mais aussi le plaisir de la dégustation.

Les supports

> Affiches

> Chevalets

> Bandes décoratives

> Mobiles

> Livrets de recettes originales pour les enfants

Faire comprendre aux enfants l'importance des fruits et légumes

LES OPTIONNELLES

• 24 Novembre 2011: POMMES - POIRES

> Elior renouvelle son action en partenariat avec la Section Nationale Pommes-Poires et propose une animation enrichie (avec la promotion des poires).

> Les convives découvrent les différentes variétés à travers des supports pédagogiques et ludiques.

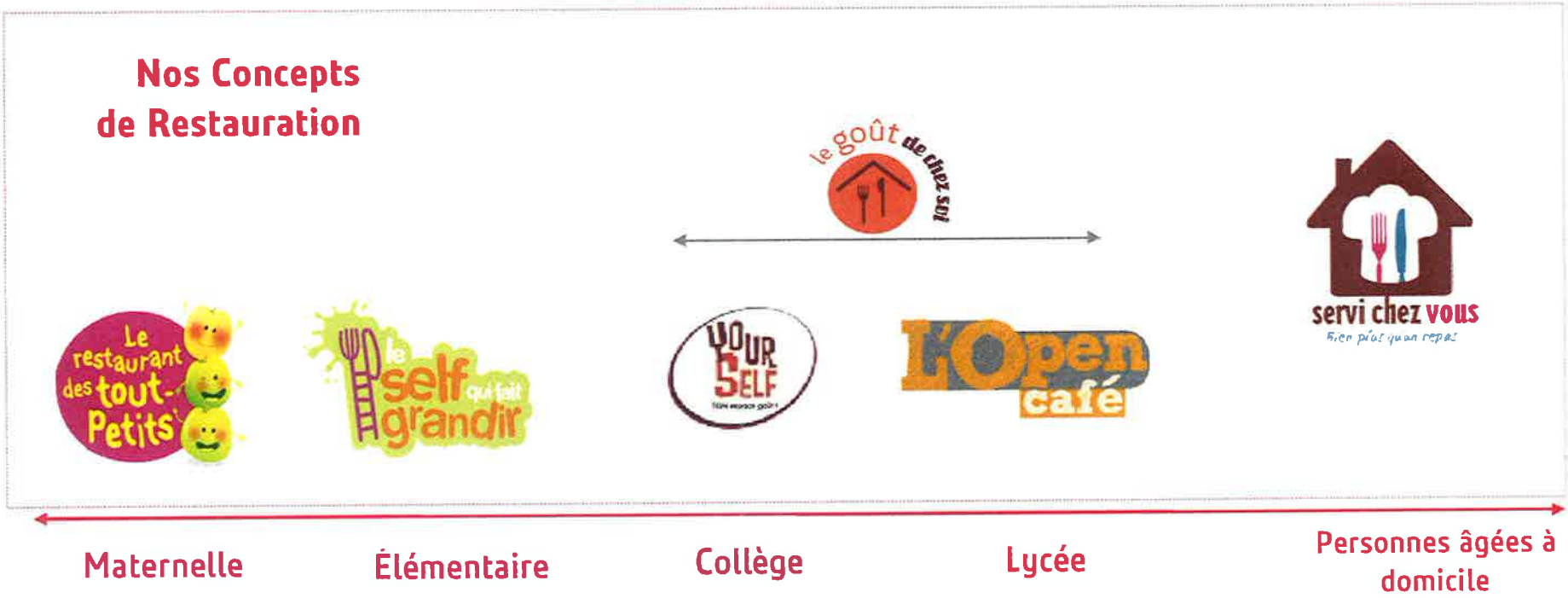
> Le Kit :

- > Affiches
- > Marques pages
- > Mobiles
- > Chevalets

Sensibiliser les enfants aux bienfaits des fruits

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.



Dans votre ville

SQFG : LE 8éme SELF QUI FAIT GRANDIR à ouvert ses portes le 05 Avril 2011 à l'école Eugénie & Jules-Ferry .
Le renouvellement total du mobilier de restauration , l'achat de la vaisselle adaptée , la rénovation de la salle de restauration scolaire pour un investissement total de 25 493 Euros dont 14 092 Euros pris en charge par la société Elior.

Un nouveau Self qui fait grandir à l'école Eugénie & Jules Ferry

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

2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication clients

> Le magazine client

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

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

> Les e-mailing client

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

elior restauration

2.2. La satisfaction des Convives

Nos supports de communication familles

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

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

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

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

Un service client dédié aux familles avec

> une hotline disponible du lundi au vendredi

> un serveur vocal personnalisé, 24h/24, 7J/7

Un système de facturation et d'encaissement fiable et transparent

2.3 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

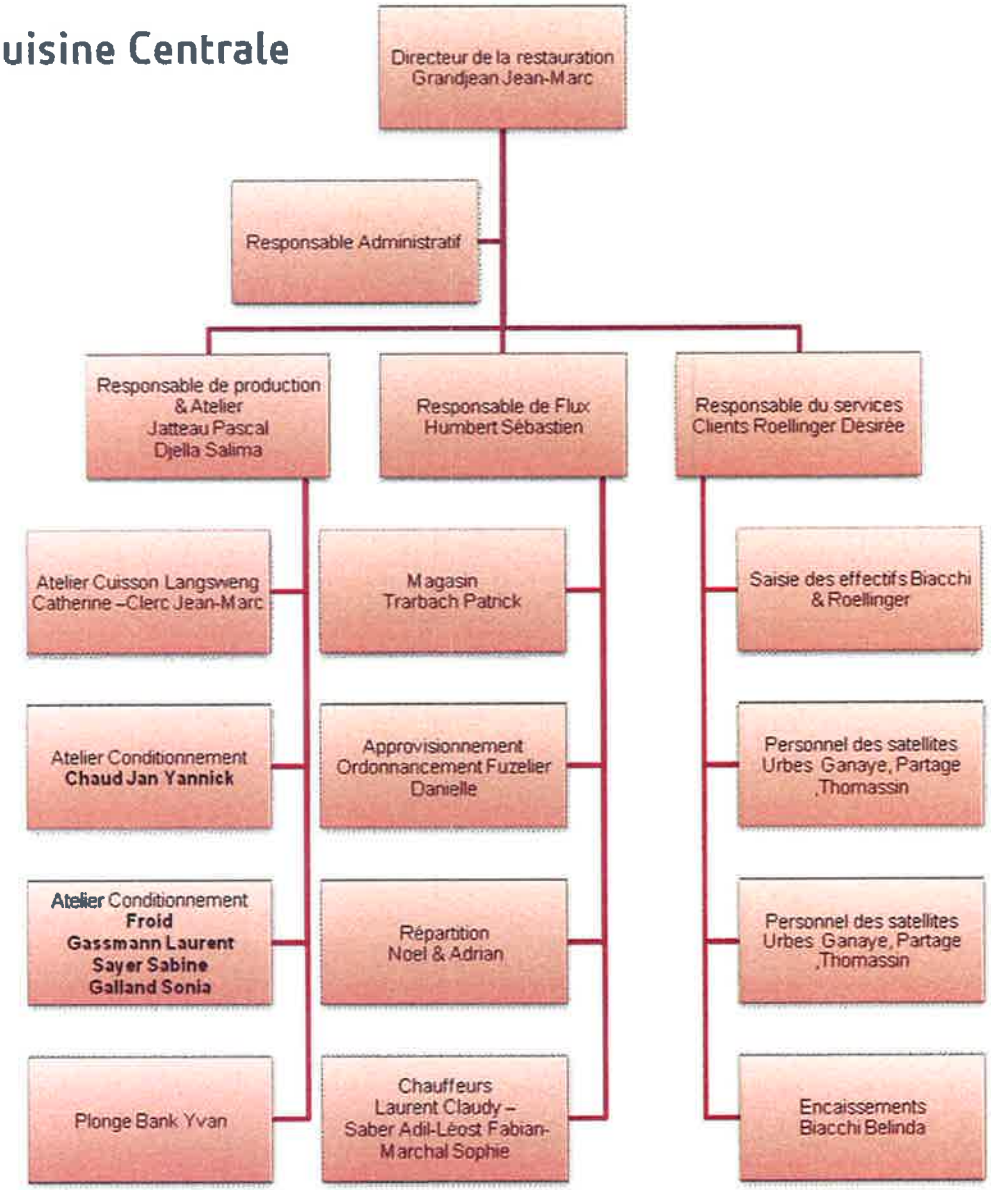
> Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun

> 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
Grandjean Jean-Marc	Cadre	Directeur de la Restau	cuisine central	CDI	5	35
Roellinger Désirée	Employée	Responsable Services C	cuisine central	CDI	5	37
Biacchi Bélinda	Employée	Responsable Encaisseme	cuisine central	CDI	5	20
Laurent Claudy	Employée	chauffeur livreur	cuisine central	CDI	5	35
Leost Fabian	Employée	chauffeur livreur	cuisine central	CDI	5	35
Marchal Sophie	Employée	chauffeur livreur	cuisine central	CDI	5	35
Saber Adil	Employé	chauffeur livreur	cuisine central	CDI	5	35
Jatteau Pascal	Agent Maîtri	Chef de Production	cuisine central	CDI	5	39
Bank Yvan	Employée	Plongeur	Détaché Communa	CDI	5	39
Clerc Jean-Marc	Employée	Cuisinier	cuisine central	CDI	5	35
Djella Salima	Employée	Responsable Atelier	cuisine central	CDI	5	35
Galland Sonia	Employée	cuisinière	cuisine central	CDI	5	35
Gassmann Laurent	Employée	Employé Polyvalent	cuisine central	CDI	5	35
Jan Yannick	Employée	Conditionneuse	cuisine central	CDI	5	35
Sayer Sabine	Employée	Conditionneuse	cuisine central	CDI	5	35
Laschweng Catherine	Employée	Second de Cuisine	cuisine central	CDI	5	35
Adrian Marie -Laure	Employée	Employé Polyvalent	cuisine central	CDI	5	35
Fuzelier Danielle	Employée	Magasinier	cuisine central	CDI	5	37
Humbert Sébastien	Employée	Responsable de Flux	cuisine central	CDI	5	35
Noel Christine	Employée	Répartiteur	cuisine central	CDI	5	0
Trarbach Patrick	Employée	Magasinier	cuisine central	CDI	5	35
Ganaye Francis	Employée	Chef de Cuisine	Détaché Communa	CDI	5	39
Partage Marie -Claude	Employée	employé de Restauratio	FJT	CDI	5	37
Urbes Laurence	Employée	employé de Restauratio	Résidence Le Pa	CDI	5	35
Lentz Jeanne	Employée	employé de Restauratio	Fameck	Intermittent	5	24
Petitdemange Maurice	Employée	employé de Restauratio	Chaumière	Interim	5	35

• Liste des salariés (2/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
PERSONNEL EN ABSENCE JUSTIFIES						
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0

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

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs

- 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.

2.3. L'engagement de nos Équipes

- Tableau de synthèse des formations de nos équipes

FONCTION	NOM	FORMATION
Magasinier	**Trarbach Patrick**	**HACCP & HYGIENE**
Plongeur	**Bank Yvan**	**HACCP & HYGIENE**
Cuisinier	Clerc J-marc	**HACCP & HYGIENE**
Responsable Atelier	**Djella Salima**	**HACCP & HYGIENE**
Cuisinière	**Galland sonia**	**HACCP & HYGIENE**
Conditionneur	**Gassmann Laurent**	**HACCP & HYGIENE**
Conditionneuse	**Jan Yannick**	**HACCP & HYGIENE**
Conditionneuse	Sayer Sabine	**HACCP & HYGIENE**

elior restauration

2.3. L'engagement de nos Équipes

- Les promotions au sein de notre équipe

Nom	Prénom	Ancienne fonction	Nouvelle fonction	Date
Jatteau	Pascal	Chef de Production	Assistant Technique	01.01.2012

→ **1 personne** promues en 2012

2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• Restaurateur durable par nature

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

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

• SEMER

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

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

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable

Dans votre ville

« Chasse au gaspi », la Table des Curieux,

• 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

Un % notable de produits locaux qui sont fournis
Un % notable de repas bios servis
Produits issus du commerce équitable
La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition ou la réduction de la fréquence dans les menus

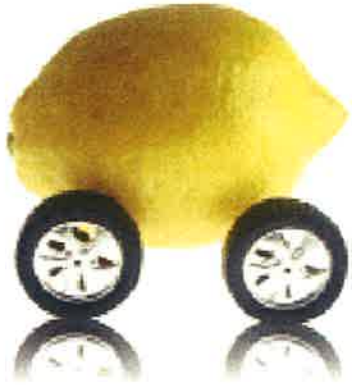
Faire la part belle au bio, privilégier la qualité du terroir local font partie de nos engagements

• 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, utilisation de barquettes 100% recyclables, compostage des déchets organiques.

Un schéma logistique vertueux pour le respect de notre environnement



Dans votre ville

:

Le tri sélectif

03

Les éléments techniques

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

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

3.2. La maintenance

3.3. Les fluides

3.4. Les engagements pluri- annuels

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

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

• Valorisation des matériels mis en place sur la cuisine au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
21/10/2011	compresseur	Gécam	2735 euros
13/02/2012	Four mixte	Synergie	20 085.40 euros
20/04/2012	sauteuse	Synergie	19 240. 91 euros
09/08/2012	Batteur mélangeur	Synergie	5 361.98 euros
Total			**47 423.29**

Les investissements réalisés au cours de l'exercice sont évalués à **47 423€**

3.2. La maintenance

3.2 La maintenance

• Les contrats d'entretien

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
12-mars-12	dégraissage des hottes & conduits	SDI	485
27-avr.-12	Désinsectisation & Dératisation	ECOLAB PEST France	1 201
17-déc.-11	Maintenance du matériel de la cuisine	SYNERGIE	3 852
3-juil.-12	Entretien des Thermocelleuses	GECAM	2 465
19-oct.-11	Entretien Installations de froid & Climatisation	IDEX ET CIE	5 737
13-mars-12	Entretien portes Sectionales	CRAWFORD HAFA	287
1-janv.-12	Maintenance du disconnecteur	LYONNAISE DES EAUX	404
30-avr.-12	Vérifications des extincteurs	BOSQUET S,A	54
14-août-12	Vérification des installations électriques	BUREAU VERITAS	480
13-mars-12	Entretien bac à graisse	ENVIRODIAG	1 091
Total			**16 056**

3.2 La maintenance

• L'entretien des équipements sur la cuisine centrale

Type de matériel	Montant en € HT
ENTRETIEN MAINTENANCE IMMOBILIER	37 408
ENTRETIEN MAINTENANCE MOBILIER	6 461
ENTRETIEN REPARATION MAT EXPLOITATION	2 816
Total	**46 685**

• L'entretien des équipements sur les offices

Nom du restaurant	Montant en € HT
ENTRETIEN SATTELITES	4 390
Total	**4 390**

3.2 La maintenance

•Les propositions de renouvellement des équipements

• Sur la cuisine

Matériel sur la cuisine
Bain-marie
trancheuse

• Sur les restaurants

Nom du restaurant	Type de matériel
Foyer des Jeunes Travailleurs	Frigo positif
Foyer des Jeunes Travailleurs	congelateur
Chaumière	Frigo double positif
....	.....

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
Matériel de cuisine	
Matériel de nettoyage	
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH- ALSATEL-GARENTEL
Stockage provisoire	
Contrats de prestations :	**Nom du prestataire :**
Fluides	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	
Electricité	EDF
Maintenance	
Sécurité réglementaire	SYNERGIE-GECAM-CRAWFORD-IDEX-SODEL-BOSQUET-
Sous-traitance recouvrement	
Linge	ELIS
Produits d'entretien	ECOLAB

3.4. Les fluides

3.4 Les fluides

• Les consommations énergétiques sur la cuisine

• Eau

Période de référence	Consommation à Facturer
du 1ER Octobre 2011 au 31 Sept	5 716
Cumul annuel	**5 716**

• Electricité

Période de référence	Consommation	
	Pointe	Consommation à Facturer
Du 1er Octobre 2011 au 30 Sept	40 548	40 548
		0
		0
		0
		0
		0
		0
		0
		0
		0
Cumul annuel	**40 548**	**40 548**

04

Elior à votre écoute

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

- Objectif : **améliorer la qualité du service en apportant de la « liberté de choix »** aux convives et plus de fluidité.

Apporter de la
liberté de choix

elior restauration

05

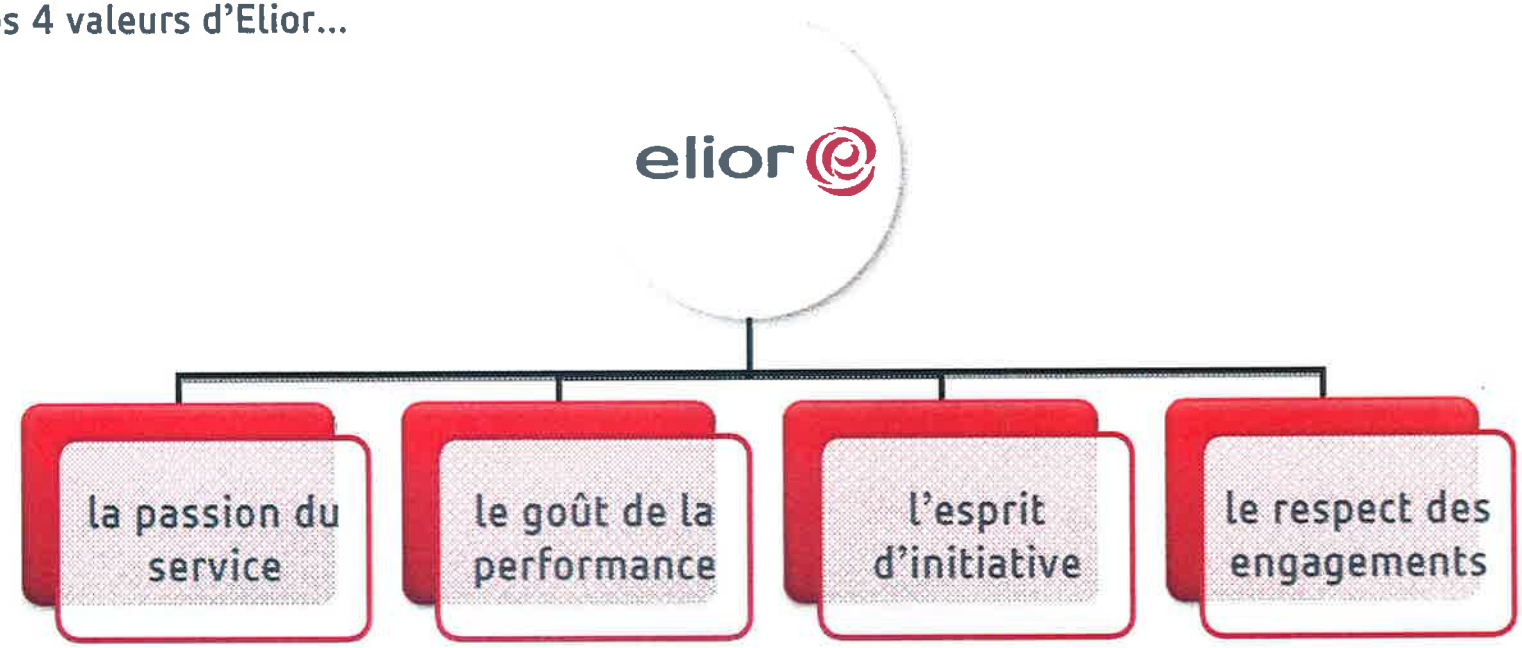
Annexes

5. ANNEXES

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

- « Nous sommes tous Elior »
  > Depuis le 1er 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,**

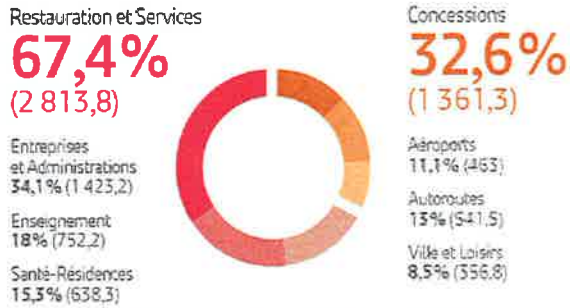
- **Chaque jour, pour 3 millions de clients dans 14 pays, les 85 000 collaborateurs d'Elior** partagent une mission commune : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisées.

- 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

Chiffre d'affaires par activité et par secteur

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



Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

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

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en € HT	2011	2012
ELECTRICITE	-42 847	-40 548
EAU	-7 805	-5 716
GAZ / MAZOUT	0	-4 445
CARBURANTS	-11 638	-12 220
LOC. / ENTRET. / REPAR. VEHICULE	-13 314	-13 647
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-15 070	-11 380
VERRERIE VAISSELLE	0	0
CONSO. A USAGE UNIQUE	-36 401	-35 934
LINGE ET UNIFORMES	-5 458	-5 567
SOUS TRAITANCE ET LABO	-4 548	-3 435
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES		
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-10 592	-7 696
FRAIS DE RECRUTEMENT		
COUTS LIES A LA FORMATION		
ENTRETIEN LOCAUX	-9 865	-11 538
COUTS MATERIELS		
PUBLICITE	-2 850	-700
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME		
DECORATION / SONORISATION	-154	-213
ANIMATION COMMERCIALE	-934	-4 124
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	-1 761	-1 685
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI		
AUTRES HONORAIRES		
REDEVANCE DE MARQUES		
COUTS ENCAISSEMENTS CANTINE, COM	-10 128	-10 997
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-3 508	-3 793
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-1 966	-2 182
DOCUMENTATION		
TEL / FAX	-3 794	-3 587
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-615	-366
ASSURANCES	-4 967	-2 055
HONORAIRES JURID_FINANCIERS		
SYSTÈME INFORMATION	-342	0
IMPOTS ET TAXES-CVAE/CFE	-19 475	-27 096
TOTAL FRAIS GENERAUX	**-208 032**	**-208 924**

elior restauration

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

Montants en € HT	2011	2012
REDEVANCES AFFERMAGE	0	0
REDEVANCES DE CONCESSION	0	0
LOYERS & CHARGES	0	0
LOCATION FINANCIERE	0	0
AMORTISSEMENTS	-20 587	-17 305
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	-18 470	-26 571
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	-875	-3 971
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-21 250	-1 343
CREANCES DOUTEUSES	0	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONI	0	0
COUT D OCCUPATION	-44 370	-66 001
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTEI	-11 509	-12 613
TOTAL CHARGES DIVERSES	**-117 061**	**-127 804**

Cf. La NOTE METHODOLOGIQUE d'élaboration du Compte d'exploitation analytique annuel à la suite du document.

Ville de St Dié des Vosges
Compte d'exploitation de la DSP de restauration
Période du 01/09/2011 au 31/08/2012

	contrat 2011 2012	contrat 2010 2011	Ecart en masse	Ecart en %
NBRE DE COUVERTS	157 412	161 682	*-4 270*	*-2,64%*
CHIFFRE D AFFAIRES	1 430 358	1 498 325	*-67 967*	*-4,54%*
MATIERE PREMIERE	- 336 515	- 339 532	*3 017*	*0,89%*
MAIN D ŒUVRE	- 643 775	- 631 152	*-12 623*	*-2,00%*
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	- 3 793	- 3 508	*-285*	
LOCATION MAT. DE BUREAU	- 2 182	- 1 966	*-216*	
ASSURANCES	- 4 967	- 2 055	*-2 912*	
TEL / FAX	- 3 587	- 3 794	*207*	
FRAIS D EXPEDITION - RELANCES	366	- 615	*981*	
FRAIS ET SERVICES BANCAIRES			*0*	
ECARTS DE CAISSE	-	-	*0*	
FOURNITURES D EXPLOITATION	- 11 232	- 12 163	*932*	
LOCATION MAT. D EXPLOITATION	- 4 567	- 15 573	*11 005*	
S/Total Coûts administratif	- *29 962*	- *39 674*	*9 712*	*24,48%*
LOCATION ENTRETIEN REPARATION VEHICULE EXPLOITATION	- 13 647	- 13 314	*-333*	
AIR / ESSENCE/ CARBURANTS	- 12 220	- 11 638	*-582*	
S/Total Coûts location vehicules	- *25 867*	- *24 952*	*-915*	*-3,67%*
ENT/ MAINTENANCE IMMOBILIER	- 37 408	- 10 578	*-26 830*	
ENT/ MAINTENANCE MOBILIER	- 6 461	- 35 144	*28 684*	
ENTRETIEN FROID			*0*	
ENTRETIEN SATELLITES	- 4 390	- 6 740	*2 349*	
ENT/ REPARATION MAT. EXPLOITATION	- 2 816	- 1 210	*-1 606*	
ENTRETIEN LOCAUX	- 11 538	- 9 865	*-1 673*	
S/Total coûts maintenance	- *62 613*	- *63 536*	*924*	*1,45%*
ELECTRICITE	- 40 548	- 42 847	*2 299*	
EAU	- 5 716	- 7 805	*2 089*	
GAZ / MAZOUT	- 4 445		*-4 445*	
S/Total coûts fluides	- *50 710*	- *50 652*	*-57*	*-0,11%*
LINGE	- 5 567	- 5 458	*-109*	
S/total linge du Personnel	- *5 567*	- *5 458*	*-109*	*-2,00%*
ANIMATION COMMERCIALE	- 4 124	- 934	*-3 190*	
PUBLICITE OBJETS PROMOTIONNELS	- 1 685	- 1 761	*76*	
PUBLICITE	- 700	- 2 580	*1 880*	
CARTES, MENUS			*0*	
SIGNALETIQUE			*0*	
DECORATION / SONORISATION	- 213	- 154	*-59*	
S/total Animation/décoration	- *6 721*	- *5 428*	*-1 293*	*-23,83%*
PROD D'ENTRETIEN ET LESSIVIELS	- 11 380	- 15 070	*3 690*	
VERRERIE-VAISSELLE	-	-	*0*	
COND/VAISSELLE A USAGE UNIQUE	- 35 934	- 36 401	*467*	
S/total coûts variable d'exploitation	- *47 315*	- *51 472*	*4 157*	*8,08%*
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	- 7 148	- 10 366	*3 218*	
TRANSPORTS FORMATION	- 548	- 226	*-322*	
DOCUMENTATION			*0*	
S/total Deplts-missions	- *7 696*	- *10 592*	*2 896*	*27,34%*
CVAE / CFE	- 15 897	- 25 402	*9 505*	
AUTRES IMPOTS ET TAXES	- 3 578	- 1 694	*-1 884*	
S/total impots et taxes	- *19 475*	- *27 096*	*7 621*	*28,12%*
AUTRES HONORAIRES/SOUS-TRAITANCE	- 3 509	- 1 711	*-1 798*	
HONORAIRES FRAIS DE LABORATOIRE	- 1 039	- 774	*-266*	
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-	- 862	*862*	
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-	- 88	*88*	
S/total Honoraires	- *4 548*	- *3 435*	*-1 113*	*-32,40%*
CONSOMMABLES SYSTEMES D INFORMATION			*0*	
LOCATION SYSTEMES D INFORMATION	- 3 746	- 3 319	*-427*	
COUT DU RESEAU INFORMATIQUE	- 3 295	- 1 420	*-1 875*	
ENTRET./ REPAR. / MAINTEN. SYSTÈME	- 5 543	- 5 188	*-354*	
HONORAIRES SYSTEMES D INFORMATION	-	- 342	*342*	
S/total coûts systèmes infomations	- *12 584*	- *10 270*	*-2 314*	*-22,53%*
			0	
CANTINES.COM	- 10 997	- 10 128		
FRAIS GENERAUX DIVERS	-	-	*0*	
			0	
FRAIS GENERAUX	- *284 054*	- *302 694*	*18 639*	*6,16%*
			0	
REDEVANCES DE CONCESSIONS	-	-	*0*	
			0	
AMORTISSEMENTS	- 17 305	- 20 587	*3 283*	
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	- 26 571	- 18 470	*-8 101*	
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	- 875	- 3 971	*3 096*	
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	- 21 250	- 1 343	*-19 907*	
			0	
LOCATION DE CREDIT BAIL (IMMOB			*0*	
LOCATION FINANCIERE			*0*	
			0	
COUTS D OCCUPATION	- *66 001*	- *44 370*	*-21 630*	*-48,75%*
			0	
ELEMENTS EXCEPTIONNELS	-	- 6 562	*6 562*	
CREANCES DOUTEUSES ANALYTIQUES			*0*	
			0	
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEUR	- 4 300	- 4 947	*647*	
			0	
AUTRES PRODUITS & CHARGES D EX	- **4 300**	- **11 509**	*7 209*	*62,64%*
			0	
CONTRIBUTION BRUTE OPERATIONNELLE	**95 712**	**169 067**	*-73 355*	*-43,39%*
			0	
FRAIS DE SIEGE	- 120 639	- 123 610	*2 971*	
			0	
RESULTAT OPERATIONNEL	- **24 927**	**45 457**	*-70 384*	*-154,84%*

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Restauration Enseignement

elior restauration

CHAPITRE III : LES ASPECTS TECHNIQUES

1. LES TRAVAUX D'AMELIORATION
1.1 Travaux d'améliorations et équipements complémentaires

2. OPERATIONS D'ENTRETIEN
2.1 Contrats d'entretien
2.2 Interventions autres

3. PROGRAMME PREVISIONNEL

1.LES TRAVAUX D'AMELIORATION ET EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

En fonction du programme prévisionnel proposé et décrit l'an passé, la plupart des travaux d'amélioration sur les installations et les matériels ont été réalisés du 01/09/2011 au 31/08/2012.

Comme l'année précédente, nous avons assuré l'entretien préventif et les interventions curatives sur l'ensemble des installations et matériels de la cuisine centrale.

Le présent compte rendu porte sur la période du 01/09/2011 au 31/08/2012.

1.1 TRAVAUX D'AMELIORATIONS ET EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

- 21/10/2011, FOURNITURE D UN COMPRESSEUR AIR COMPRIME SILECIEUX 2CV.9M3/na'8Bars,
GECAM, 2 735,00 €uro

- 13/02/2012, FOURNITURE D UN FOUR MIXTE ELECTRIQUE MARQUE FRIMA MODELE COMBI MASTER 20N 20 niv. GN 2/1,
SYNERGIE MAINTENANCE, 20 085,40 €uro

- 20/04/2012, FOURNITURE D 1 SAUTEUSE ELECTRIQUE DE MARQUE FRIMA DE MODELE VARIOCOOKING CENTER 311 + 1 PELLE A OMELETTE,
SYNERGIE MAINTENANCE, 19 240,91 €uro

- 09/08/2012, FOURNITURE ET POSE D 1 BATTEUR MELANGEUR DE MARQUE CAPLAIN DE MODELE BT40F,
SYNERGIE MAINTENANCE, 5 361,98 €uro

2.OPERATIONS D'ENTRETIEN PREVENTIF ET INTERVENTIONS CURATIVES

Les installations et machines ont été conduites dépannées et entretenues du 01/09/2011 au 31/08/2012 (suivant les fiches de prescriptions des constructeurs)

1) Par des prestataires spécialisés de proximité,
2) Par notre responsable de supervision technique.

Les interventions préventives et systématiques ont été tenues sur planning suivant le plan d'entretien de notre Direction de la Maintenance et du Patrimoine.

Les entretiens nécessitant des mises à l'arrêt des machines et des démontages, ont été effectués à chaque période de congés scolaires.

2.1 Contrats d'entretien

Contrat de dégraissage des hottes & conduits
12/03/2012 - SDI, 485,00 €uro

Contrat de dératisation et désinsectisation
27/04/2012 - ECOLAB PEST FRANCE (AMBOILE), 1 200,88 €uro

Contrat de maintenance du matériel de la cuisine
17/12/2011 - SYNERGIE MAINTENANCE, 3 851,70 €uro

Contrat d'entretien des thermoscelleuses
03/07/2012 - GECAM, 2 465,00 €uro

Contrat d'entretien des installations de froid et climatisation
19/10/2011 - IDEX ET CIE, 5 737,22 €uro

Contrat d'entretien des portes sectionales
13/03/2012 - CRAWFORD HAFA, 287,40 €uro

Contrat de maintenance du disconnecteur
01/01/2012 - LYONNAISE DES EAUX, 403,74 €uro

Contrat de vérification des extincteurs
30/04/2012 - BOSQUET S.A, 53,61 €uro

Contrat de vérification des Installations électriques
14/08/2012 - BUREAU VERITAS, 479,61 €uro

Contrat d'entretien d'un bac à graisses
13/03/2012 - ENVIRODIAG, 1 091,40 €uro

2.2 Interventions autres

EQUIPEMENTS DE PRODUCTION Sous Total : **772,80 €**
MATERIELS DE REFROIDISSEMENT

23/03/2012, CELLULE DE REFROIDISSEMENT MECANIQUE N°01
Réparation de la cellule comprenant vidange compresseur, fourniture et remplacement de pièces deshydrateur et pressostats, IDEX ET CIE, 772,80 €uro

EQUIPEMENTS DE PRODUCTION Sous Total : **1 024,57 €**
MATERIELS FRIGORIFIQUES

27/12/2011, ARMOIRE FRIGORIFIQUE NEGATIVE N°02
Fourniture et pose d'une alarme"personne enfermée" dans la première chambre de congélation, IDEX ET CIE, 1 024,57 €uro

3.PROGRAMME PREVISIONNEL

FOURNITURE DE 160000 ETIQUETTES BLEUES IMPRIMEES CE 45X35 REF GI01427

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : TRARBACH

PRENOM : PATRICK

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél . 01 47 16 32 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : BANK

PRENOM : YVAN

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél . 01 47 16 52 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : CLERC

PRENOM : JEAN MARC

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél . 01 47 16 52 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : DJELLA

PRENOM : SALIMA

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01 47 16 52 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : GALLAND

PRENOM : SONIA

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01 47 10 42 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : GASSMANN

PRENOM : LAURENT

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01 47 16 5[illegible] 80

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : JAN

PRENOM : YANNICK

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01 47 16 52 00

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés, ELIOR, Restauration Enseignement - Restauration Santé
15, avenue Paul Doumer - 92500 RUEIL MALMAISON, attestons par la présente que:

NOM : SAYER

PRENOM : SABINE

a participé au stage de formation

« HACCP ET HYGIENE CUISINE CENTRALE / EMPLOYES »

Le 13 DECEMBRE 2011

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à RUEIL MALMAISON
Le 18/09/2012

elior
ELRES
Restauration Enseignement
Restauration Santé
Service Formation
15, Avenue Paul DOUMER - 92500 RUEIL MALMAISON
Tél : 01 47 16 59 80