



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de LOGNES

Année 2020/2021

LOGNES
LOGNES

elior 

Sommaire

- P-06** **1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS**
 - 1.1. L'évolution de la fréquentation
 - 1.2. L'activité économique
 - 1.3. Les flux financiers avec la ville

- P-34** **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-76** **3. LES ELEMENTS TECHNIQUES**
 - 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
 - 3.2. La maintenance

- P-81** **4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, VOTRE PROPOSITION DE PROJET**

- P-83** **5. LES ANNEXES**
 - 5.1. Elior en bref
 - 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé
 - 5.3. Autres annexes

—0—

INTRODUCTION





L'APPÉTIT DU MIEUX



Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire de la ville de Lognes pour l'année 2019/2020.

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Public.

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

Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).

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



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.

–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

elior 

1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION



REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

	Base contractuelle annuelle	aout 2017	1er septembre 2017	1er septembre 2018	1er septembre 2019	1er septembre 2020	Evolution vs A -1	
			31 aout 2018	31 aout 2019	31 aout 2020	31 aout 2021	En Quantités	En %
Scolaire	216 000		172 115	171 579	122 032	158 604	36 572	21,2%
Accueil de Loisirs		2 230	29 468	26 210	19 649	20 226	577	2,0%
Petite enfance			24 943	26 149	18 875	22 608	3 733	15,0%
Total Repas	216 000	2 230	226 526	223 938	160 556	201 438	40 882	18,0%
Autres Prestations (Goûters)		2 204	88 443	83 851	62 509	66 913	4 404	5,0%

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES

Année 2020/2021



→ 79% des repas de cette année ont été servis en période scolaire

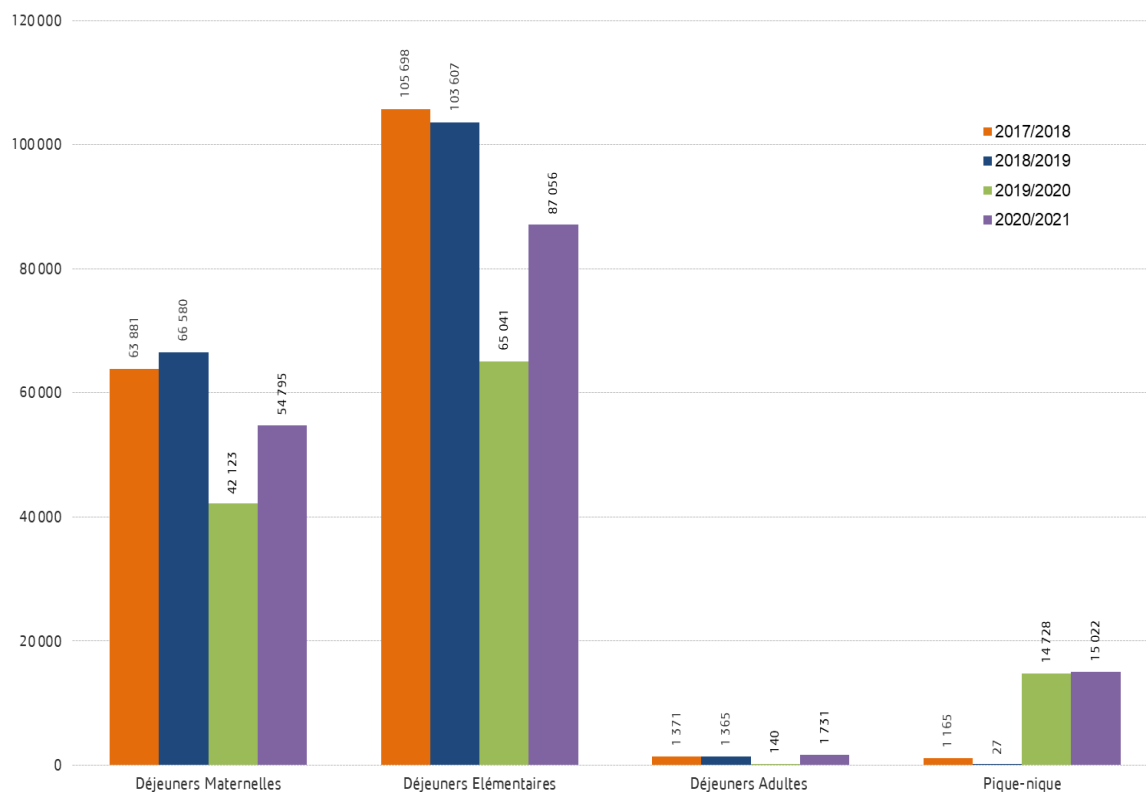
REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATION

L'activité du service au cours de l'exercice 2020-2021 s'établit à 201 438 repas représentant :

- ✓ une hausse de 18% par rapport à l'an passé. Cette hausse de la fréquentation s'explique par la réouverture des écoles sur toute l'année.

	Aout 2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
Nombre de jours scolaires	0	139	141	110	141
Nombre de jours d'Accueil de loisirs	23	113	109	93	114

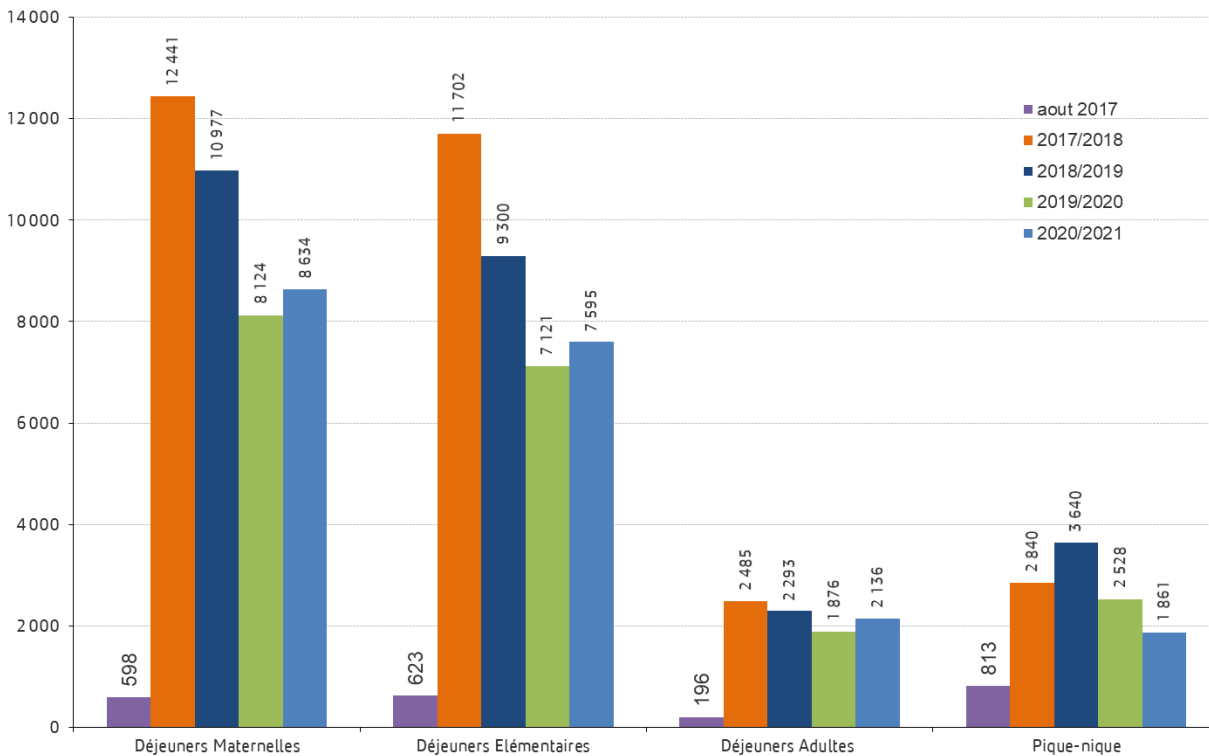
FRÉQUENTATION SCOLAIRE



Avec 158 604 repas servis en 2020-2021, l'activité scolaire a repris de 20% par rapport à l'an passé (hors pique-nique).



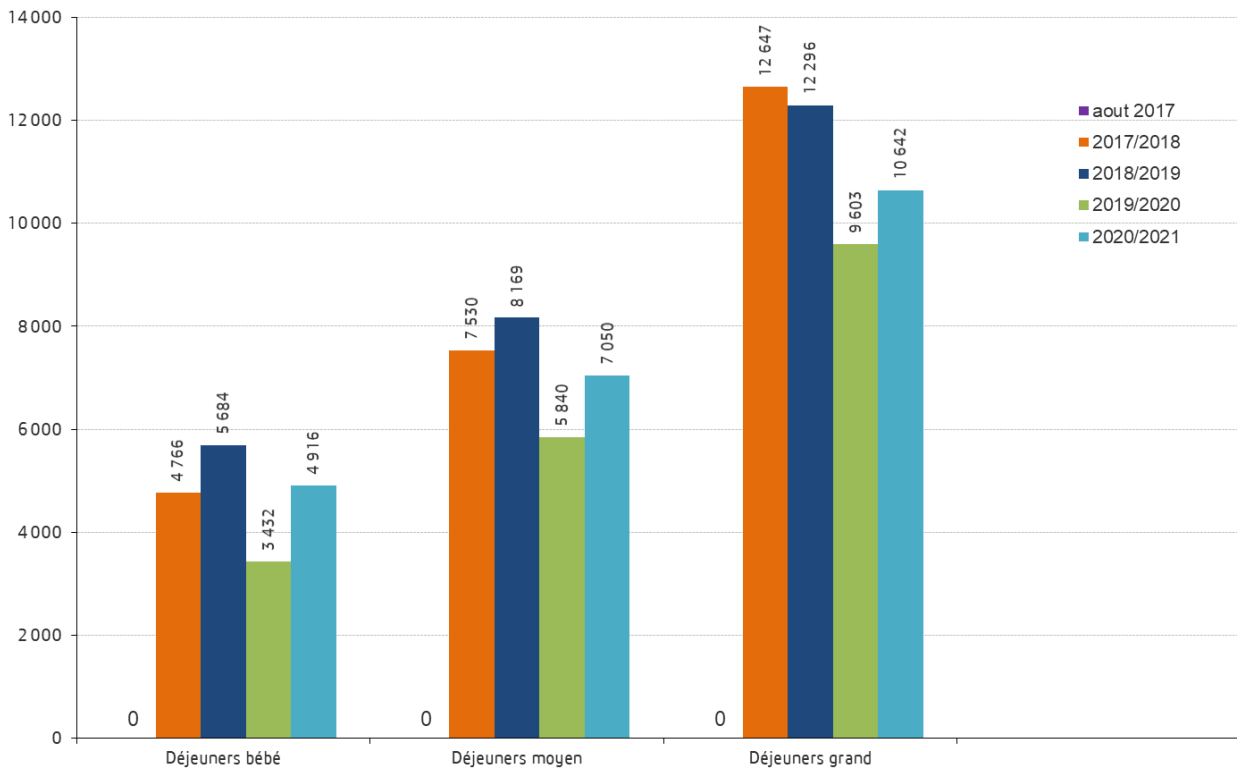
FRÉQUENTATION EN ACCUEIL DE LOISIRS



20 226 repas ont été servis en centre de loisirs sur l'année 2020/2021. Une évolution de 2% par rapport à l'an passé (hors pique-nique).



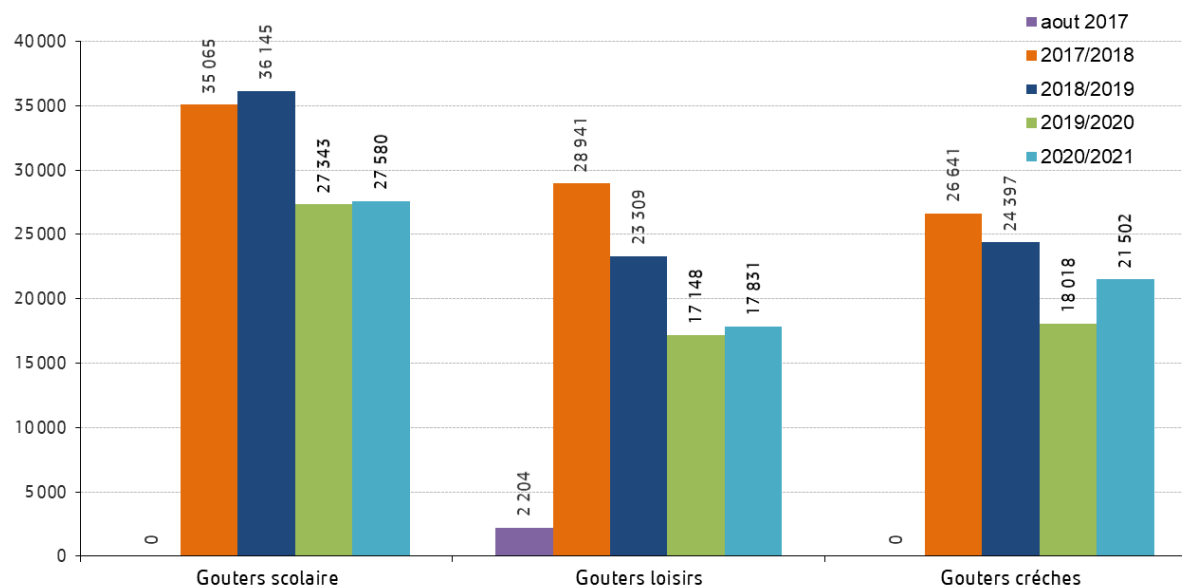
FRÉQUENTATION EN CRÈCHE



22 608 repas crèche ont été servi sur l'année 2020/2021 soit une hausse de 15% par rapport à A-1.



FRÉQUENTATION POUR LES GOUTERS



66 913 goûters ont été servi sur l'année 2020/2021. Une hausse de 5% par rapport à A-1.



1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE



PRIX DE VENTE APPLICABLES PAR TYPE DE PRESTATIONS

Catégories de convives	Prix applicable au 01/08/2017 Tranche 1 204 000 / 228 000 repas	Prix applicable au 01/08/2018 Tranche 1 204 000 / 228 000 repas	Prix applicable au 01/08/2019 Tranche 1 204 000 / 228 000 repas	Prix applicable au 01/08/2020 Tranche 1 204 000 / 228 000 repas	Prix applicable au 01/08/2021 Tranche 1 204 000 / 228 000 repas
Restauration scolaire					
dejeuner et pique nique					
Maternelles	4,300	4,340	4,420	4,510	4,510
Primaires	4,620	4,660	4,750	4,840	4,840
Adultes	5,080	5,130	5,230	5,320	5,320
Centres de loisirs					
dejeuner et pique nique					
Maternelles	4,140	4,170	4,400	4,480	4,480
Primaires	4,420	4,460	4,690	4,780	4,780
Adultes	4,910	4,960	5,200	5,300	5,300
Crèche					
bébé	2,060	2,080	2,120	2,160	2,160
moyen	2,410	2,430	2,480	2,520	2,520
grand	2,570	2,590	2,640	2,690	2,690

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

	AOUT 2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
Nombre de repas	2 230	226 526	223 938	160 556	201 438
CHIFFRE D'AFFAIRES	11 013	1 001 630	1 058 128	855 763	1 095 637
MATIERE PREMIERE	-7 114	-617 227	-600 348	-448 408	-568 210
MAIN-D'ŒUVRE	-3 590	-183 142	-276 302	-307 274	-409 234
TOTAL FRAIS GENERAUX	-1 589	-97 239	-78 836	-73 399	-79 948
TOTAL CHARGES DIVERSES	-606	-66 474	-102 607	-64 494	-39 030
RESULTAT D'EXPLOITATION	-1 886	37 548	35	-37 812	-785

ANALYSES & COMMENTAIRES

Activité	201 438 repas toutes prestations confondues ont été servis sur la ville de Lognes entre le 01 septembre 2020 et le 31 août 2021.
Chiffre d’Affaires	Le chiffres d’affaires est de 1 095 637€
Matière Première	568 210€ de Matière première du 01 septembre 2020 au 31 août 2021
Main d’œuvre	Le cout de la Main d’oeuvre entre le 01 septembre 2020 et le 31 août 2021 s’élève à 409 234€
Frais généraux	Le montant des frais généraux s’élève à 79 948€
Charges diverses (redevances, amortissements, crédit-bail, éléments exceptionnels)	39 030€ de charges diverses entre le 01 septembre 2020 et 31 août 2021

1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



NOMBRE DE REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS

Catégories de convives	2017/2018			2018/2019			2019/2020			2020/2021		
	Nombre de repas facturés à la ville	Nombre de repas facturés aux familles	Part des repas facturés aux familles en %	Nombre de repas facturés à la ville	Nombre de repas facturés aux familles	Part des repas facturés aux familles en %	Nombre de repas facturés à la ville	Nombre de repas facturés aux familles	Part des repas facturés aux familles en %	Nombre de repas facturés à la ville	Nombre de repas facturés aux familles	Part des repas facturés aux familles en %
Maternelles et élémentaires	170 737	169 353	99,2%	170 187	171 161	100,6%	121 716	112 560	92,5%	156 683	152 061	97,1%
Adultes	1 378	132	9,6%	1 392	339	24,4%	316	58	18,4%	1 921	0	0,0%
Sous Total Repas scolaires	172 115	169 485	98,5%	171 579	171 500	99,95%	122 032	112 618	92,29%	158 604	152 061	97,10%



Entre le 01 septembre 2021 et le 31 août 2021, 97% des repas livrés ont été facturés aux familles. Une amélioration de 5% par rapport à l'an passé.

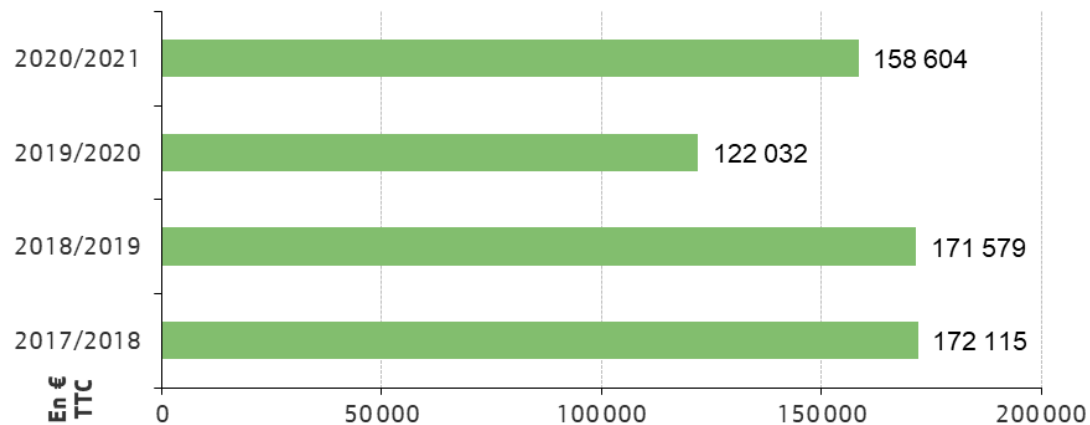
LA COMPENSATION

	aout 2017	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021
Nombre de repas compensables	0	172 115	171 579	122 032	158 604
Facturation auprès des familles en € TTC*	0	465 494	487 251	325 001	445 511
Facturation auprès de la ville en € TTC**	0	352 364	390 611	504 404	511 543
Prix payé par les familles en € TTC	0,00	2,70	2,84	2,66	2,81
Prix payé par la ville en € TTC	0,00	2,05	2,28	4,13	3,23

* 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)

Part payée par les familles:



LA COMPENSATION



VILLE DE LOGNES

COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX

PERIODE DU 1er AOUT 2020 AU 31 JUILLET 2021

1. CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL TTC DU SERVICE SCOLAIRE

Tranche n° 1 : de 204 000 à 228 000 repas -

	Quantité	Prix Unitaire HT	Chiffre d'Affaires HT
Période du 1er aout 2020 au 31 juillet 2021			
Repas Maternelle	54 795	5,420 €	296 988,90 €
Repas Elémentaire	87 056	5,750 €	500 572,00 €
Repas Adulte	1 731	6,230 €	10 784,13 €
Pique Nique maternelle	5 592	5,420 €	30 308,64 €
Pique Nique elementaire	9 240	5,750 €	53 130,00 €
Pique Nique adulte	190	6,230 €	1 183,70 €
TOTAL	158 604		892 967,37 €
CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL TTC			942 080,58 €

LA COMPENSATION

2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS	
TOTAL TTC DE LA FACTURATION AUPRES DES CLIENTS (détail ci-joint) =	445 111,28 €
3. MONTANT DE LA FACTURATION AUPRES DE LA VILLE (Facturation des 12ème prévisonnel au Service Scolaire)	
12 factures de 42 628,61€ TTC =	511 543,32 €
RECAPITULATIF	
1. CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL TTC DU SERVICE SCOLAIRE	942 080,58 €
2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS	-445 111,28 €
3. MONTANT DE LA FACTURATION AUPRES DE LA VILLE (Facturation des 12ème prévisonnel au Service Scolaire)	-511 543,32 €
SOLDE TTC A COMPENSER =	-14 574,02 €

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

Quotient	Quantité	Quantité (En %)	Euros TTC	Euros T.T.C. (En %)
0,00 €	10324	6,79%	0	0,00%
0,59 €	403	0,27%	237,77	0,05%
0,81 €	6194	4,07%	5017,14	1,13%
0,82 €	133	0,09%	109,06	0,02%
0,84 €	2	0,00%	1,68	0,00%
0,85 €	31	0,02%	26,35	0,01%
0,87 €	133	0,09%	115,71	0,03%
0,88 €	157	0,10%	138,16	0,03%
0,89 €	3694	2,43%	3287,66	0,74%
0,90 €	760	0,50%	684	0,15%
0,91 €	269	0,18%	244,79	0,05%
0,92 €	684	0,45%	629,28	0,14%
0,93 €	530	0,35%	492,9	0,11%
0,95 €	135	0,09%	128,25	0,03%
0,96 €	31	0,02%	29,76	0,01%
0,97 €	1691	1,11%	1640,27	0,37%
0,98 €	178	0,12%	174,44	0,04%
0,99 €	573	0,38%	567,27	0,13%
1,00 €	765	0,50%	765	0,17%
1,01 €	409	0,27%	413,09	0,09%
1,02 €	664	0,44%	677,28	0,15%
1,03 €	266	0,17%	273,98	0,06%
1,04 €	131	0,09%	136,24	0,03%
1,06 €	394	0,26%	417,64	0,09%
1,07 €	275	0,18%	294,25	0,07%
1,08 €	520	0,34%	561,6	0,13%
1,09 €	140	0,09%	152,6	0,03%
1,10 €	132	0,09%	145,2	0,03%
1,11 €	130	0,09%	144,3	0,03%
1,12 €	656	0,43%	734,72	0,16%
1,13 €	123	0,08%	138,99	0,03%

1,14 €	11	0,01%	12,54	0,00%
1,15 €	4	0,00%	4,6	0,00%
1,16 €	268	0,18%	310,88	0,07%
1,17 €	294	0,19%	343,98	0,08%
1,18 €	404	0,27%	476,72	0,11%
1,20 €	538	0,35%	645,6	0,14%
1,21 €	65	0,04%	78,65	0,02%
1,22 €	100	0,07%	122	0,03%
1,24 €	123	0,08%	152,52	0,03%
1,25 €	15	0,01%	18,75	0,00%
1,26 €	317	0,21%	399,42	0,09%
1,27 €	512	0,34%	650,24	0,15%
1,29 €	280	0,18%	361,2	0,08%
1,31 €	72	0,05%	94,32	0,02%
1,32 €	12	0,01%	15,84	0,00%
1,33 €	452	0,30%	601,16	0,13%
1,34 €	123	0,08%	164,82	0,04%
1,35 €	59	0,04%	79,65	0,02%
1,36 €	261	0,17%	354,96	0,08%
1,37 €	584	0,38%	800,08	0,18%
1,38 €	676	0,44%	932,88	0,21%
1,39 €	426	0,28%	592,14	0,13%
1,40 €	401	0,26%	561,4	0,13%
1,41 €	276	0,18%	389,16	0,09%
1,42 €	770	0,51%	1093,4	0,25%
1,43 €	36	0,02%	51,48	0,01%
1,44 €	602	0,40%	866,88	0,19%
1,45 €	746	0,49%	1081,7	0,24%
1,46 €	122	0,08%	178,12	0,04%
1,47 €	270	0,18%	396,9	0,09%
1,48 €	402	0,26%	594,96	0,13%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

1,49 €	138	0,09%	205,62	0,05%
1,50 €	579	0,38%	868,5	0,20%
1,51 €	168	0,11%	253,68	0,06%
1,52 €	227	0,15%	345,04	0,08%
1,53 €	3	0,00%	4,59	0,00%
1,54 €	4	0,00%	6,16	0,00%
1,55 €	12	0,01%	18,6	0,00%
1,56 €	143	0,09%	223,08	0,05%
1,58 €	3	0,00%	4,74	0,00%
1,59 €	122	0,08%	193,98	0,04%
1,60 €	534	0,35%	854,4	0,19%
1,61 €	302	0,20%	486,22	0,11%
1,62 €	258	0,17%	417,96	0,09%
1,63 €	4	0,00%	6,52	0,00%
1,64 €	130	0,09%	213,2	0,05%
1,65 €	671	0,44%	1107,15	0,25%
1,66 €	274	0,18%	454,84	0,10%
1,67 €	76	0,05%	126,92	0,03%
1,69 €	4	0,00%	6,76	0,00%
1,70 €	141	0,09%	239,7	0,05%
1,71 €	134	0,09%	229,14	0,05%
1,72 €	19	0,01%	32,68	0,01%
1,73 €	897	0,59%	1551,81	0,35%
1,74 €	416	0,27%	723,84	0,16%
1,75 €	392	0,26%	686	0,15%
1,76 €	5	0,00%	8,8	0,00%
1,77 €	74	0,05%	130,98	0,03%
1,78 €	265	0,17%	471,7	0,11%
1,79 €	158	0,10%	282,82	0,06%
1,81 €	646	0,42%	1169,26	0,26%
1,82 €	233	0,15%	424,06	0,10%
1,83 €	387	0,25%	708,21	0,16%
1,84 €	1	0,00%	1,84	0,00%
1,86 €	135	0,09%	251,1	0,06%

1,87 €	565	0,37%	1056,55	0,24%
1,88 €	49	0,03%	92,12	0,02%
1,89 €	274	0,18%	517,86	0,12%
1,90 €	475	0,31%	902,5	0,20%
1,91 €	286	0,19%	546,26	0,12%
1,92 €	633	0,42%	1215,36	0,27%
1,93 €	274	0,18%	528,82	0,12%
1,94 €	580	0,38%	1125,2	0,25%
1,96 €	543	0,36%	1064,28	0,24%
1,98 €	406	0,27%	803,88	0,18%
1,99 €	563	0,37%	1120,37	0,25%
2,00 €	655	0,43%	1310	0,29%
2,01 €	358	0,24%	719,58	0,16%
2,02 €	138	0,09%	278,76	0,06%
2,03 €	327	0,22%	663,81	0,15%
2,04 €	274	0,18%	558,96	0,13%
2,05 €	53	0,03%	108,65	0,02%
2,06 €	264	0,17%	543,84	0,12%
2,07 €	324	0,21%	670,68	0,15%
2,08 €	357	0,23%	742,56	0,17%
2,09 €	419	0,28%	875,71	0,20%
2,10 €	228	0,15%	478,8	0,11%
2,11 €	325	0,21%	685,75	0,15%
2,12 €	872	0,57%	1848,64	0,42%
2,13 €	457	0,30%	973,41	0,22%
2,14 €	134	0,09%	286,76	0,06%
2,15 €	140	0,09%	301	0,07%
2,16 €	154	0,10%	332,64	0,07%
2,17 €	587	0,39%	1273,79	0,29%
2,18 €	419	0,28%	913,42	0,21%
2,19 €	273	0,18%	597,87	0,13%
2,20 €	545	0,36%	1199	0,27%
2,21 €	285	0,19%	629,85	0,14%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

2,22 €	150	0,10%	333	0,07%
2,23 €	261	0,17%	582,03	0,13%
2,24 €	133	0,09%	297,92	0,07%
2,25 €	394	0,26%	886,5	0,20%
2,26 €	398	0,26%	899,48	0,20%
2,27 €	134	0,09%	304,18	0,07%
2,28 €	134	0,09%	305,52	0,07%
2,29 €	519	0,34%	1188,51	0,27%
2,30 €	545	0,36%	1253,5	0,28%
2,31 €	411	0,27%	949,41	0,21%
2,32 €	286	0,19%	663,52	0,15%
2,33 €	496	0,33%	1155,68	0,26%
2,34 €	415	0,27%	971,1	0,22%
2,35 €	236	0,16%	554,6	0,12%
2,36 €	137	0,09%	323,32	0,07%
2,37 €	7	0,00%	16,59	0,00%
2,39 €	290	0,19%	693,1	0,16%
2,40 €	265	0,17%	636	0,14%
2,41 €	385	0,25%	927,85	0,21%
2,42 €	400	0,26%	968	0,22%
2,43 €	407	0,27%	989,01	0,22%
2,44 €	669	0,44%	1632,36	0,37%
2,45 €	4	0,00%	9,8	0,00%
2,46 €	354	0,23%	870,84	0,20%
2,47 €	530	0,35%	1309,1	0,29%
2,48 €	133	0,09%	329,84	0,07%
2,49 €	663	0,44%	1650,87	0,37%
2,50 €	444	0,29%	1110	0,25%
2,51 €	197	0,13%	494,47	0,11%
2,52 €	45	0,03%	113,4	0,03%
2,53 €	73	0,05%	184,69	0,04%
2,54 €	126	0,08%	320,04	0,07%
2,55 €	587	0,39%	1496,85	0,34%
2,56 €	7	0,00%	17,92	0,00%

2,57 €	10	0,01%	25,7	0,01%
2,58 €	274	0,18%	706,92	0,16%
2,59 €	395	0,26%	1023,05	0,23%
2,60 €	691	0,45%	1796,6	0,40%
2,61 €	264	0,17%	689,04	0,15%
2,62 €	755	0,50%	1978,1	0,44%
2,63 €	211	0,14%	554,93	0,12%
2,64 €	430	0,28%	1135,2	0,25%
2,65 €	529	0,35%	1401,85	0,31%
2,66 €	201	0,13%	534,66	0,12%
2,67 €	201	0,13%	536,67	0,12%
2,69 €	124	0,08%	333,56	0,07%
2,70 €	2	0,00%	5,4	0,00%
2,71 €	372	0,24%	1008,12	0,23%
2,72 €	521	0,34%	1417,12	0,32%
2,73 €	247	0,16%	674,31	0,15%
2,74 €	200	0,13%	548	0,12%
2,75 €	233	0,15%	640,75	0,14%
2,76 €	909	0,60%	2508,84	0,56%
2,77 €	155	0,10%	429,35	0,10%
2,78 €	370	0,24%	1028,6	0,23%
2,79 €	132	0,09%	368,28	0,08%
2,80 €	60	0,04%	168	0,04%
2,81 €	549	0,36%	1542,69	0,35%
2,82 €	3	0,00%	8,46	0,00%
2,83 €	124	0,08%	350,92	0,08%
2,84 €	265	0,17%	752,6	0,17%
2,85 €	270	0,18%	769,5	0,17%
2,86 €	551	0,36%	1575,86	0,35%
2,87 €	181	0,12%	519,47	0,12%
2,88 €	790	0,52%	2275,2	0,51%
2,89 €	1	0,00%	2,89	0,00%
2,90 €	269	0,18%	780,1	0,18%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

2,91 €	542	0,36%	1577,22	0,35%
2,92 €	254	0,17%	741,68	0,17%
2,93 €	268	0,18%	785,24	0,18%
2,94 €	262	0,17%	770,28	0,17%
2,95 €	253	0,17%	746,35	0,17%
2,96 €	135	0,09%	399,6	0,09%
2,97 €	95	0,06%	282,15	0,06%
2,98 €	212	0,14%	631,76	0,14%
2,99 €	778	0,51%	2326,22	0,52%
3,01 €	229	0,15%	689,29	0,15%
3,03 €	403	0,27%	1221,09	0,27%
3,05 €	630	0,41%	1921,5	0,43%
3,06 €	25	0,02%	76,5	0,02%
3,07 €	136	0,09%	417,52	0,09%
3,08 €	2	0,00%	6,16	0,00%
3,09 €	96	0,06%	296,64	0,07%
3,10 €	713	0,47%	2210,3	0,50%
3,11 €	119	0,08%	370,09	0,08%
3,12 €	148	0,10%	461,76	0,10%
3,13 €	248	0,16%	776,24	0,17%
3,14 €	183	0,12%	574,62	0,13%
3,15 €	139	0,09%	437,85	0,10%
3,16 €	411	0,27%	1298,76	0,29%
3,17 €	400	0,26%	1268	0,28%
3,18 €	338	0,22%	1074,84	0,24%
3,19 €	425	0,28%	1355,75	0,30%
3,20 €	258	0,17%	825,6	0,19%
3,21 €	138	0,09%	442,98	0,10%
3,23 €	110	0,07%	355,3	0,08%
3,24 €	8	0,01%	25,92	0,01%
3,25 €	105	0,07%	341,25	0,08%
3,26 €	164	0,11%	534,64	0,12%
3,28 €	235	0,15%	770,8	0,17%
3,29 €	406	0,27%	1335,74	0,30%

3,30 €	254	0,17%	838,2	0,19%
3,32 €	129	0,08%	428,28	0,10%
3,33 €	223	0,15%	742,59	0,17%
3,34 €	443	0,29%	1479,62	0,33%
3,35 €	265	0,17%	887,75	0,20%
3,36 €	713	0,47%	2395,68	0,54%
3,38 €	359	0,24%	1213,42	0,27%
3,39 €	555	0,36%	1881,45	0,42%
3,41 €	420	0,28%	1432,2	0,32%
3,42 €	27	0,02%	92,34	0,02%
3,43 €	236	0,16%	809,48	0,18%
3,44 €	27	0,02%	92,88	0,02%
3,45 €	197	0,13%	679,65	0,15%
3,46 €	162	0,11%	560,52	0,13%
3,47 €	125	0,08%	433,75	0,10%
3,48 €	657	0,43%	2286,36	0,51%
3,49 €	349	0,23%	1218,01	0,27%
3,50 €	408	0,27%	1428	0,32%
3,51 €	375	0,25%	1316,25	0,30%
3,52 €	511	0,34%	1798,72	0,40%
3,53 €	174	0,11%	614,22	0,14%
3,54 €	648	0,43%	2293,92	0,52%
3,55 €	134	0,09%	475,7	0,11%
3,56 €	316	0,21%	1124,96	0,25%
3,57 €	109	0,07%	389,13	0,09%
3,58 €	261	0,17%	934,38	0,21%
3,59 €	106	0,07%	380,54	0,09%
3,60 €	474	0,31%	1706,4	0,38%
3,61 €	270	0,18%	974,7	0,22%
3,62 €	110	0,07%	398,2	0,09%
3,63 €	120	0,08%	435,6	0,10%
3,64 €	66	0,04%	240,24	0,05%
3,65 €	153	0,10%	558,45	0,13%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

3,66 €	8	0,01%	29,28	0,01%
3,67 €	257	0,17%	943,19	0,21%
3,68 €	545	0,36%	2005,6	0,45%
3,71 €	526	0,35%	1951,46	0,44%
3,72 €	108	0,07%	401,76	0,09%
3,74 €	649	0,43%	2427,26	0,55%
3,76 €	724	0,48%	2722,24	0,61%
3,78 €	512	0,34%	1935,36	0,43%
3,79 €	131	0,09%	496,49	0,11%
3,80 €	118	0,08%	448,4	0,10%
3,81 €	86	0,06%	327,66	0,07%
3,82 €	127	0,08%	485,14	0,11%
3,83 €	229	0,15%	877,07	0,20%
3,84 €	67	0,04%	257,28	0,06%
3,85 €	137	0,09%	527,45	0,12%
3,86 €	106	0,07%	409,16	0,09%
3,87 €	259	0,17%	1002,33	0,23%
3,88 €	273	0,18%	1059,24	0,24%
3,89 €	132	0,09%	513,48	0,12%
3,90 €	8	0,01%	31,2	0,01%
3,91 €	403	0,27%	1575,73	0,35%
3,92 €	95	0,06%	372,4	0,08%
3,93 €	268	0,18%	1053,24	0,24%
3,94 €	398	0,26%	1568,12	0,35%
3,95 €	496	0,33%	1959,2	0,44%
3,96 €	133	0,09%	526,68	0,12%
3,97 €	138	0,09%	547,86	0,12%
3,98 €	126	0,08%	501,48	0,11%
4,00 €	3	0,00%	12	0,00%
4,01 €	3	0,00%	12,03	0,00%
4,02 €	171	0,11%	687,42	0,15%
4,03 €	249	0,16%	1003,47	0,23%
4,04 €	134	0,09%	541,36	0,12%
4,05 €	8	0,01%	32,4	0,01%

4,06 €	300	0,20%	1218	0,27%
4,07 €	135	0,09%	549,45	0,12%
4,08 €	638	0,42%	2603,04	0,58%
4,09 €	282	0,19%	1153,38	0,26%
4,10 €	132	0,09%	541,2	0,12%
4,11 €	445	0,29%	1828,95	0,41%
4,12 €	226	0,15%	931,12	0,21%
4,13 €	894	0,59%	3692,22	0,83%
4,14 €	248	0,16%	1026,72	0,23%
4,15 €	144	0,09%	597,6	0,13%
4,16 €	172	0,11%	715,52	0,16%
4,18 €	271	0,18%	1132,78	0,25%
4,19 €	27	0,02%	113,13	0,03%
4,21 €	66	0,04%	277,86	0,06%
4,22 €	110	0,07%	464,2	0,10%
4,24 €	84	0,06%	356,16	0,08%
4,25 €	58	0,04%	246,5	0,06%
4,29 €	558	0,37%	2393,82	0,54%
4,30 €	300	0,20%	1290	0,29%
4,31 €	4	0,00%	17,24	0,00%
4,32 €	262	0,17%	1131,84	0,25%
4,33 €	254	0,17%	1099,82	0,25%
4,34 €	285	0,19%	1236,9	0,28%
4,35 €	43	0,03%	187,05	0,04%
4,39 €	132	0,09%	579,48	0,13%
4,40 €	995	0,65%	4378	0,98%
4,41 €	262	0,17%	1155,42	0,26%
4,42 €	44	0,03%	194,48	0,04%
4,44 €	124	0,08%	550,56	0,12%
4,45 €	52	0,03%	231,4	0,05%
4,46 €	128	0,08%	570,88	0,13%
4,47 €	129	0,08%	576,63	0,13%
4,49 €	137	0,09%	615,13	0,14%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

4,50 €	127	0,08%	571,5	0,13%
4,51 €	124	0,08%	559,24	0,13%
4,52 €	394	0,26%	1780,88	0,40%
4,53 €	274	0,18%	1241,22	0,28%
4,54 €	324	0,21%	1470,96	0,33%
4,55 €	279	0,18%	1269,45	0,29%
4,56 €	256	0,17%	1167,36	0,26%
4,58 €	361	0,24%	1653,38	0,37%
4,59 €	136	0,09%	624,24	0,14%
4,60 €	311	0,20%	1430,6	0,32%
4,61 €	71	0,05%	327,31	0,07%
4,62 €	405	0,27%	1871,1	0,42%
4,63 €	125	0,08%	578,75	0,13%
4,64 €	133	0,09%	617,12	0,14%
4,65 €	164	0,11%	762,6	0,17%
4,66 €	534	0,35%	2488,44	0,56%
4,67 €	138	0,09%	644,46	0,14%
4,68 €	99	0,07%	463,32	0,10%
4,70 €	3	0,00%	14,1	0,00%
4,72 €	253	0,17%	1194,16	0,27%
4,74 €	131	0,09%	620,94	0,14%
4,75 €	670	0,44%	3182,5	0,71%
4,76 €	244	0,16%	1161,44	0,26%
4,78 €	135	0,09%	645,3	0,14%
4,79 €	456	0,30%	2184,24	0,49%
4,80 €	495	0,33%	2376	0,53%
4,82 €	8	0,01%	38,56	0,01%
4,83 €	276	0,18%	1333,08	0,30%
4,84 €	245	0,16%	1185,8	0,27%
4,86 €	4	0,00%	19,44	0,00%
4,87 €	6165	4,05%	30023,55	6,74%
4,88 €	59	0,04%	287,92	0,06%
4,89 €	266	0,17%	1300,74	0,29%
4,90 €	87	0,06%	426,3	0,10%

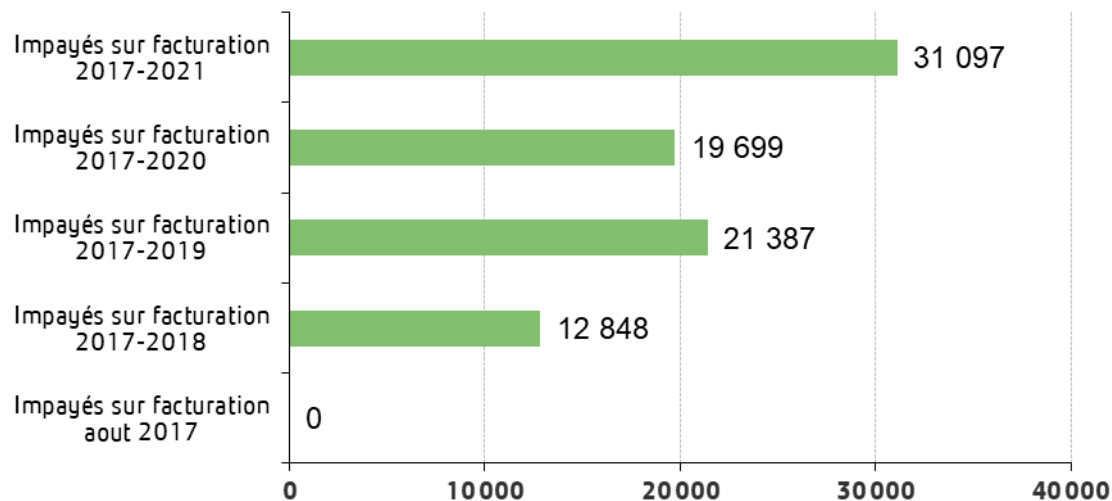
4,91 €	1	0,00%	4,91	0,00%
4,92 €	138	0,09%	678,96	0,15%
4,94 €	25	0,02%	123,5	0,03%
4,95 €	172	0,11%	851,4	0,19%
4,98 €	266	0,17%	1324,68	0,30%
4,99 €	131	0,09%	653,69	0,15%
5,00 €	491	0,32%	2455	0,55%
5,01 €	224	0,15%	1122,24	0,25%
5,02 €	321	0,21%	1611,42	0,36%
5,03 €	345	0,23%	1735,35	0,39%
5,06 €	124	0,08%	627,44	0,14%
5,09 €	268	0,18%	1364,12	0,31%
5,10 €	26	0,02%	132,6	0,03%
5,12 €	131	0,09%	670,72	0,15%
5,13 €	132	0,09%	677,16	0,15%
5,14 €	95	0,06%	488,3	0,11%
5,16 €	135	0,09%	696,6	0,16%
5,19 €	8	0,01%	41,52	0,01%
5,20 €	180	0,12%	936	0,21%
5,21 €	13	0,01%	67,73	0,02%
5,23 €	140	0,09%	732,2	0,16%
5,24 €	3	0,00%	15,72	0,00%
5,27 €	89	0,06%	469,03	0,11%
5,29 €	3	0,00%	15,87	0,00%
5,34 €	75	0,05%	400,5	0,09%
5,35 €	168	0,11%	898,8	0,20%
5,36 €	14063	9,25%	75377,68	16,93%
5,37 €	159	0,10%	853,83	0,19%
5,41 €	1	0,00%	5,41	0,00%
5,43 €	136	0,09%	738,48	0,17%
5,46 €	132	0,09%	720,72	0,16%
5,48 €	54	0,04%	295,92	0,07%
5,50 €	201	0,13%	1105,5	0,25%

LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

5,52 €	130	0,09%	717,6	0,16%
5,58 €	137	0,09%	764,46	0,17%
5,61 €	120	0,08%	673,2	0,15%
5,69 €	136	0,09%	773,84	0,17%
5,70 €	130	0,09%	741	0,17%
5,84 €	4469	2,94%	26098,96	5,86%
9,70 €	862	0,57%	8361,4	1,88%
TOTAL	152 061	100,00%	445 344,26	100,00%

EVOLUTION DES FACTURES IMPAYÉES PAR LES FAMILLES

Montants en € TTC



Le montant des impayés du
01 septembre 2017 au 31
août 2021 s'élève dorénavant
à 31 097€

LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

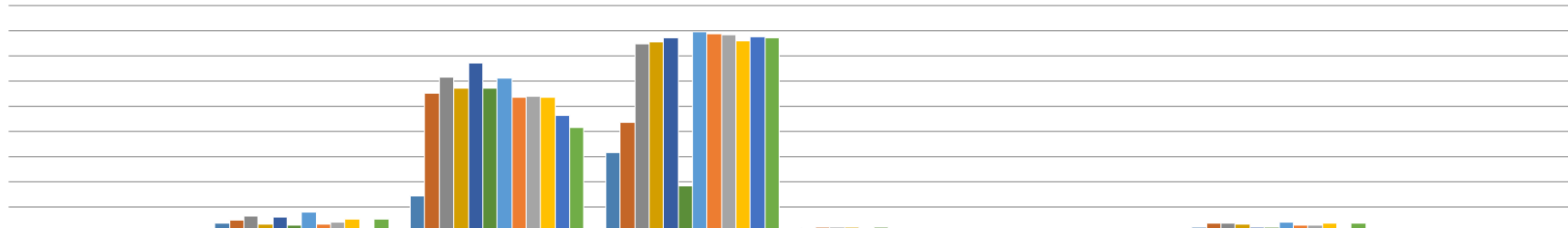
Contrat	Chèques Credit mutuel	Espèces CC	Paiement en ligne	PLVT	TIP CHEQUES	TIP DOMICILIES	ISBC CHQ SUR SITE	VIREMENT
SEPTEMBRE	0	18	72	158	7	0	9	0
OCTOBRE	0	23	275	218	9	1	18	0
NOVEMBRE	4	32	308	375	9	0	18	1
DÉCEMBRE	0	16	286	379	9	1	16	0
JANVIER	3	29	336	387	8	2	10	0
FÉVRIER	2	13	285	91	10	0	10	0
MARS	0	39	306	399	4	1	19	1
AVRIL	0	15	267	394	6	1	14	1
MAI	0	20	270	393	5	1	13	0
JUIN	0	25	268	380	6	1	18	0
JUILLET	1	5	231	389	5	1	1	1
AOÛT	1	25	207	387	3	1	18	0

En 2017, Les paiement en ligne et les prélèvements représentaient 76% des paiements. Dorénavant, ils représentent 93%.

LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

EVOLUTION ENCAISSEMENTS LOGNES 2020/2021

NBR DE REGLEMENTS



	Chèques Credit mutuel	Espèces CC	Paiement en ligne	PLVT	TIP CHEQUES	TIP DOMICILIES	ISBC CHQ SUR SITE	VIREMENT
■ SEPTEMBRE	0	18	72	158	7	0	9	0
■ OCTOBRE	0	23	275	218	9	1	18	0
■ NOVEMBRE	4	32	308	375	9	0	18	1
■ DÉCEMBRE	0	16	286	379	9	1	16	0
■ JANVIER	3	29	336	387	8	2	10	0
■ FÉVRIER	2	13	285	91	10	0	10	0
■ MARS	0	39	306	399	4	1	19	1
■ AVRIL	0	15	267	394	6	1	14	1
■ MAI	0	20	270	393	5	1	13	0
■ JUIN	0	25	268	380	6	1	18	0
■ JUILLET	1	5	231	389	5	1	1	1
■ AOÛT	1	25	207	387	3	1	18	0

–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

elior 

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 France
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	<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



LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

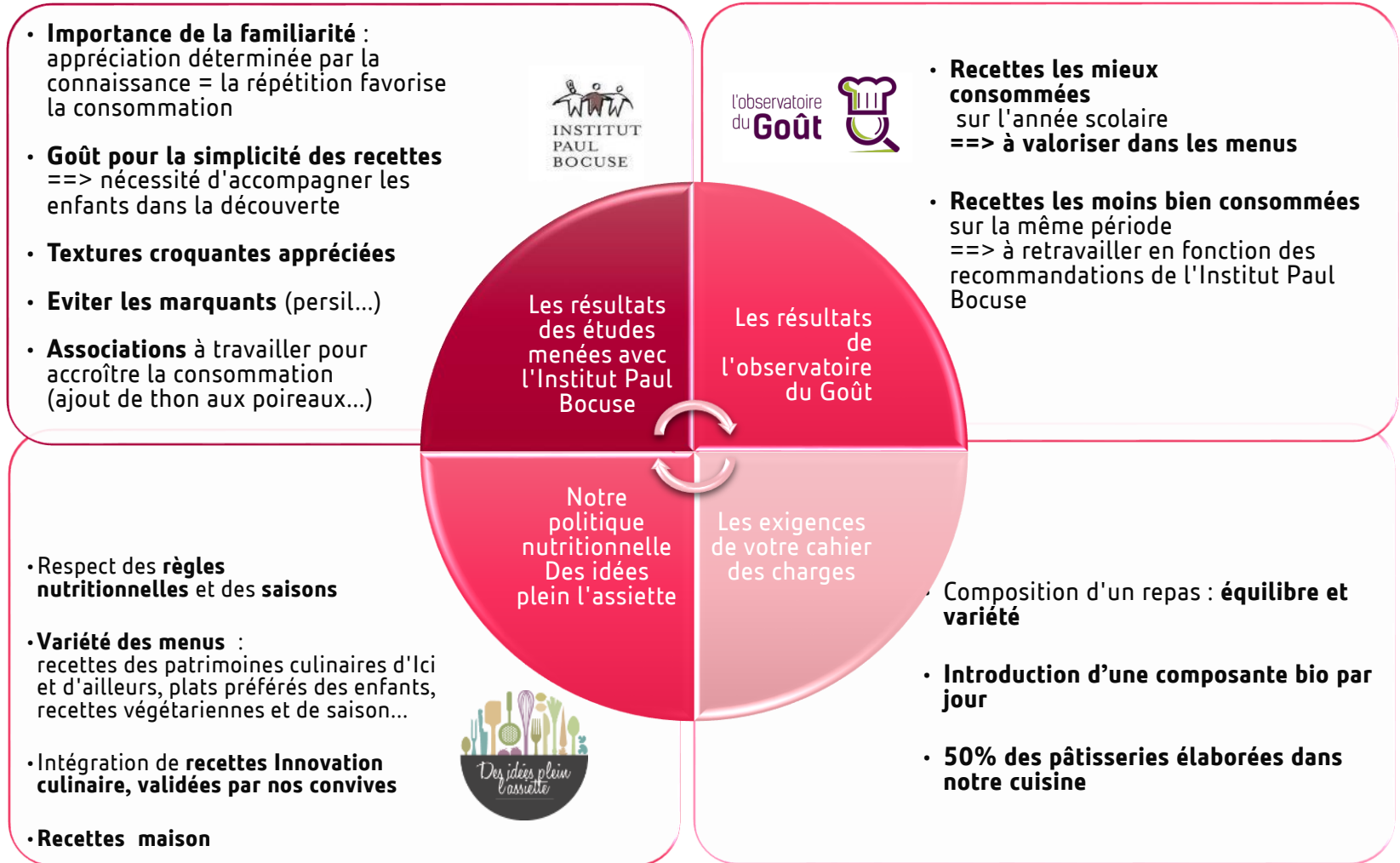
Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > 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**



FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS



FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plusieurs années, 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, Ducasse Conseil...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester toutes les nouvelles 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



LA PETITE HISTOIRE DU CHOU



1. Le constat : **les enfants n'aiment pas le chou** (statistique de l'Observatoire du Goût : le chou est classé dans les flops 2015)

« Il est trop croquant » « Il est difficile à manger »

2. **L'idée créative** : nous allons modifier son aspect et changer la découpe, nous allons l'associer à une sauce qui plaît aux enfants, comme celle du coleslaw

Cela donne un chou rouge râpé, proposé dans une sauce enrobante au fromage blanc, à l'ail ou aux échalotes.

3. Résultat : **recette validée à 72 %**

Le chou a le droit de réintégrer les menus et devient un top dans l'observatoire du goût l'année suivante.

LE PAI

- > Elior France Enseignement se propose d'accueillir les enfants allergiques à des aliments spécifiques ou nécessitant 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



LA PRISE EN COMPTE DES ALLERGIES ET DES RÉGIMES

Dans votre ville

Le décret INCO prévoit la mise à disposition des convives la liste des allergènes présents dans les repas proposés. Les procédures qui en découlent sont mises en place depuis juillet 2015. Des plats anallergiques peuvent vous être proposés sur demande.



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

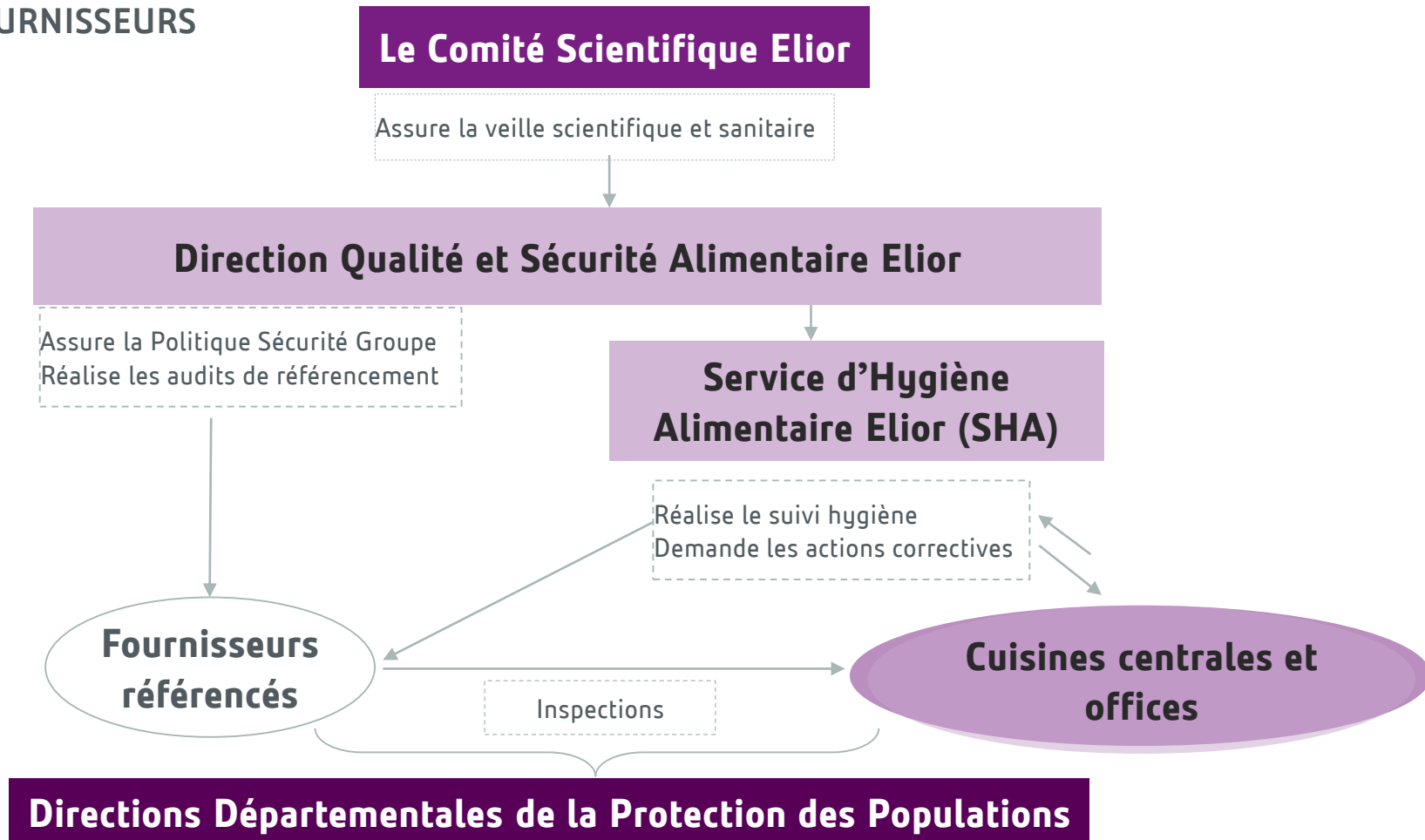
> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

**La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire**



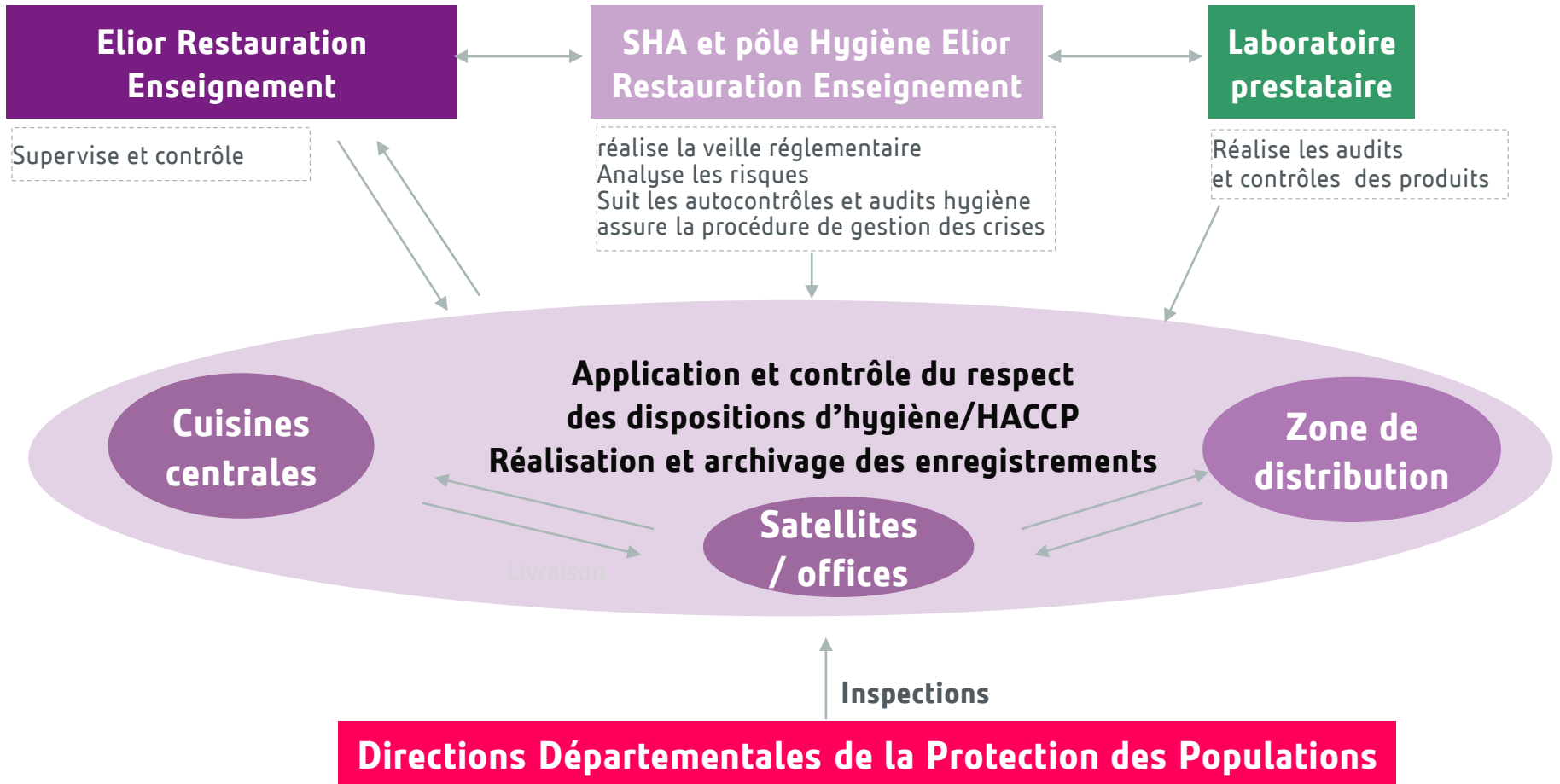
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les FOURNISSEURS



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



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**



2.2. 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
- Le Baromètre Partenaires

**2 outils de mesure et
de suivi de la
satisfaction**



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 menus, nous **vous informons** sur les sujets qui vous intéressent : le choix dirigé, les plats végétariens, les allergies alimentaires...

Pour tous les convives

Focus sur les légumes secs

Lentilles, pois cassés, haricots blancs, fèves, pois chiches, haricots rouges et flageolets sont appelés légumes secs ou légumineuses. Ils apportent des éléments nutritionnels très intéressants pour un bon équilibre alimentaire et de la variété aux menus.



<p>La consommation de légumes secs s'inscrit dans la politique du PNNS</p> <p><small>*Programme National Nutrition Santé</small></p>	<p>Riches en fibres et en minéraux</p>	<p>De nombreuses recettes d'ici et d'ailleurs</p>	<p>Le fer des légumes secs mieux absorbé grâce à la vitamine C</p>
<p>Riches en glucides complexes apportant de l'énergie pendant plusieurs heures, ils contribuent à limiter le grignotage entre les repas.</p> <p>Les légumes secs contiennent des protéines végétales qui permettent de limiter l'apport en matières grasses saturées souvent associées aux protéines animales.</p>	<p>Source de minéraux pour l'organisme grâce au potassium, magnésium, fer et cuivre qu'ils renferment, les légumes secs contiennent aussi beaucoup de fibres nécessaires à un bon transit intestinal.</p>	<p>Le cassoulet, le chlii con carne, le péit saïé aux lentilles, l'houmous, le couscous, les fallafels, le dal de lentilles, les baked beans du petit-déjeuner anglais ou le minestrone sont autant de plats traditionnels à base de légumes secs à travers le monde.</p> <p>Les végétariens les utilisent aussi dans des plats complets en les associant à des céréales.</p>	<p>L'absorption du fer présente une grande quantité dans les légumes secs est meilleure lorsqu'on mange un aliment riche en vitamine C (fruit ou légume cru) au cours du même repas.</p>

Pour faire découvrir les pois chiches : la recette du houmous testée et validée par nos convives

- Ingrédients : pour 2 personnes
- Une petite boîte de pois chiches au naturel
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques gouttes de jus de citron
- Un peu d'ail
- Un peu de coriandre
- Une carotte
- Une tranche de pain de mie

- Egoutter les pois chiches.
- Laver, éplucher et couper la carotte en bâtonnets
- Laver et éplucher l'ail
- Passer la tranche de pain de mie au grille pain quelques minutes, puis la couper en moutillettes
- Passer au mixer les pois chiches, l'ail et le jus de citron
- Ajouter progressivement l'huile d'olive
- Pour le dressage : déposer dans une verrine l'houmous, planter les moutillettes de pain et les bâtonnets de carotte, décorer avec la coriandre.

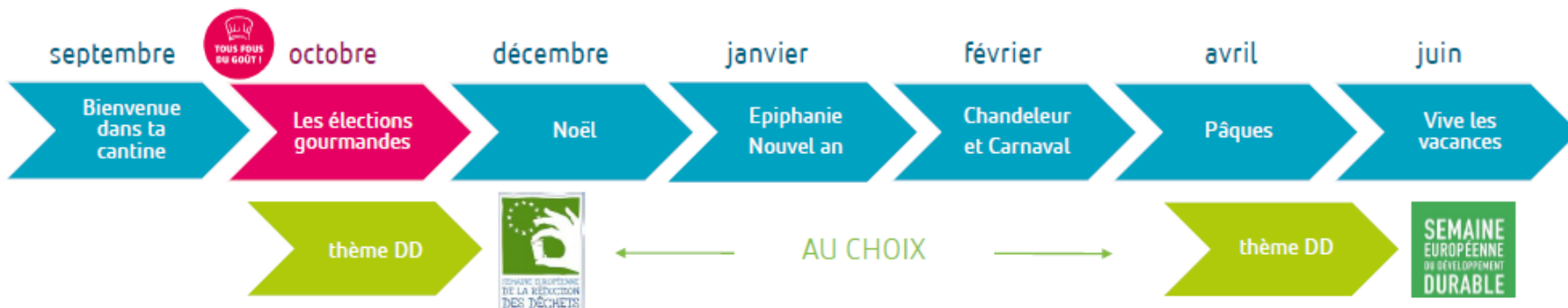
Version Mai 2015



elior
L'appétit du mieux

Programme
animations
scolaires
2020-2021

LE PACKAGE DES ANIMATIONS INCONTOURNABLES



Cliquez sur le thème pour visualiser les supports

1 KIT COMPREND

- Des affiches pour illustrer chaque thème
- Des supports pour valoriser l'offre alimentaire : menus, étiquettes
- Des supports digitaux pour communiquer l'information aux clients et parents
- + Pour Tous fous du goût !
 - + des supports de décoration pour la salle de restaurant
 - + des accessoires de déguisement pour le personnel
 - + des attentions à remettre à chaque convive 🎁

UN PROGRAMME QUI A DU SENS

L'**appétit du mieux** est l'engagement d'Elior au quotidien. Il se traduit dans et autour de l'assiette, notamment à travers son programme d'ANIMATIONS conçu sur :

3 AXES

- **MIEUX VIVRE ENSEMBLE**
Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- **MIEUX SE NOURRIR**
Développer le plaisir gustatif des convives et leur faire apprécier les produits sains.
- **MIEUX AGIR POUR LA SOCIÉTÉ**
Promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES



CALENDRAIRE

Les traditions festives



SAVEURS & DÉCOUVERTES

Les explorations gustatives



NUTRITIONNELLE

Les bons comportements alimentaires



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les bons gestes pour la planète

Notre programme s'inscrit également dans la stratégie RSE du groupe Elior



Programme
animations
scolaires
2020-2021



Retour au programme annuel

LES INCONTOURNABLES



1



SAVEURS &
DÉCOUVERTES

Ta cantine te présente

**VOTE
POUR TON
ALIMENT
PRÉFÉRÉ**

1 Détache le prénom de ton candidat sur le dépliant distribué

2 Place ton bulletin dans l'urne

elior ©

Que le meilleur gagne ! 5 produits stars de la cuisine française sont en campagne électorale à la cantine pendant 1 semaine. Goût, caractère et promesses...
A toi de voter pour ton préféré !



LES ATTENTIONS CONVIVES

Les recettes préférées des 5 candidats

Je vote et je cuisine de délicieuses recettes avec mon candidat préféré !

Francis le fromage

Patrice le pain

Paulette la pomme

Sandra la salade

Carole la carotte

elior ©



Les 5 candidats à colorier sur un support pop'up (maternelle)

elior ©
L'appétit du mieux

LES INCONTOURNABLES



DES AFFICHES



DES SUPPORT DIGITAUX



LA MALLE DÉCO

Pour agrémenter les animations incontournables calendaires,
des supports de décoration et des accessoires pour le personnel



CALENDRAIRE

NOËL

- Bonnets
- Mobiles
- Suspensions
- Supports à poser



NOËL

CHANDELEUR MARDI GRAS

- Masques
- Guirlandes
- Supports à poser
- Ballons



PÂQUES

- Badges
- Ballons
- Guirlandes
- Supports à poser

DELICIEUSES
Pâques



LE NOUVEL AN LUNAIRE



CALENDRAIRE

EN COURS DE COMPOSITION

- Affiche
- Support-menu
- Guirlandes
- Lanternes
- Ballons
- Chapeaux
- Ombrelles



Nouvel An Lunaire



elior
L'appétit du menu

Menu du jour

Nouvel An
Lunaire

elior
L'appétit du menu

elior
L'appétit du menu

Programme
animations
scolaires
2020-2021


LE PACKAGE 3 THÈMES



Fais ta valise et prends ta serviette de table pour un voyage culinaire à la découverte de 3 pays et leur cuisine haute en saveurs !
#Bon appétit #sahten #buen provecho #ជាការសាខ្មែរ



1 KIT COMPREND

- Des supports de décoration pour la salle de restaurant
- Des accessoires de déguisement pour le personnel
- Des attentions à remettre à chaque convive (élémentaire) 
- Des supports d'information : menus, étiquettes, digital



LES ATTENTIONS CONVIVES

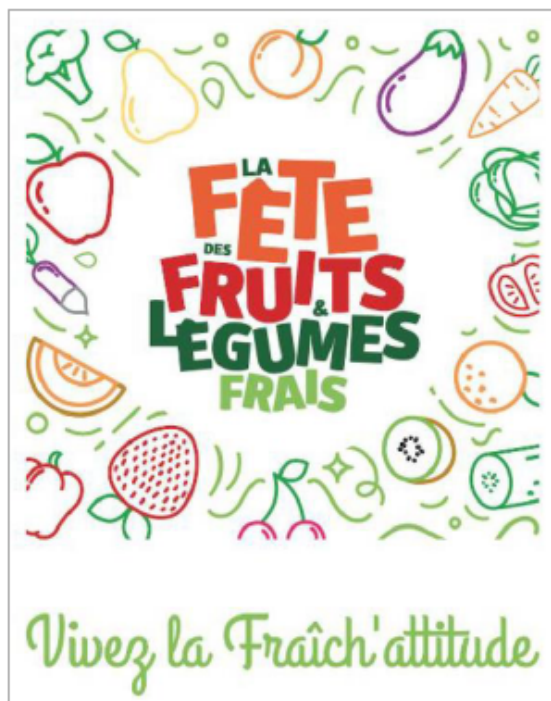
Une étiquette de valise



Programme
animations
scolaires
2020-2021

LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Découvrir les fruits et légumes au fil des saisons
et à travers leurs variétés de façon ludique



3 RDV annuel :

- la rentrée : octobre – novembre
- l'hiver : février – mars
- les fruits et légumes frais : juin



CONTENU DU KIT

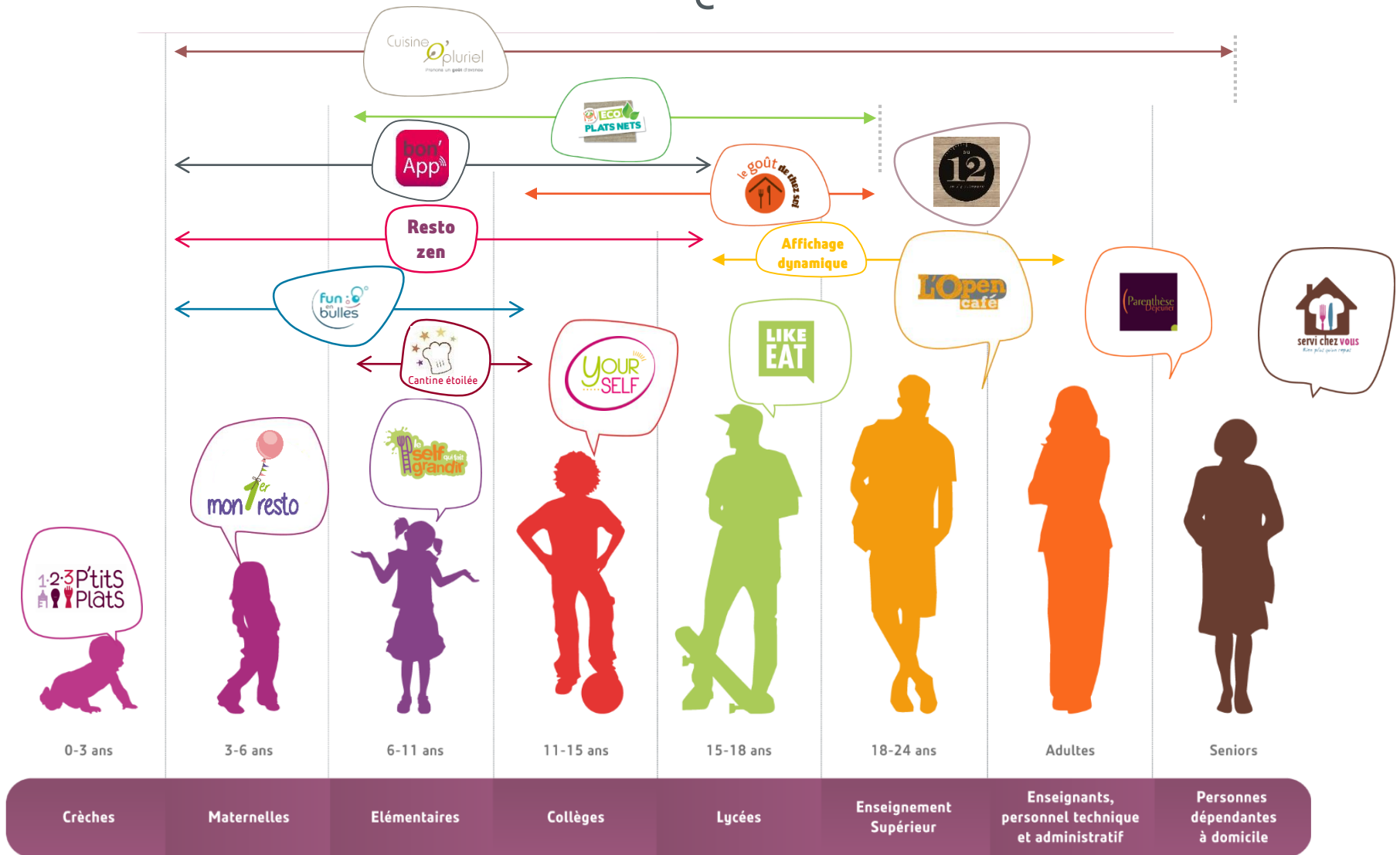
- Des affiches
- Des guirlandes
- Des fiches recettes



En partenariat avec « les fruits et légumes frais »
(Interprofession de la filière des fruits et légumes frais)



UNE RESTAURATION ADAPTEE A CHAQUE AGE



LA COMMUNICATION ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT

Le Pôle Communication d'Elior France 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**



2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



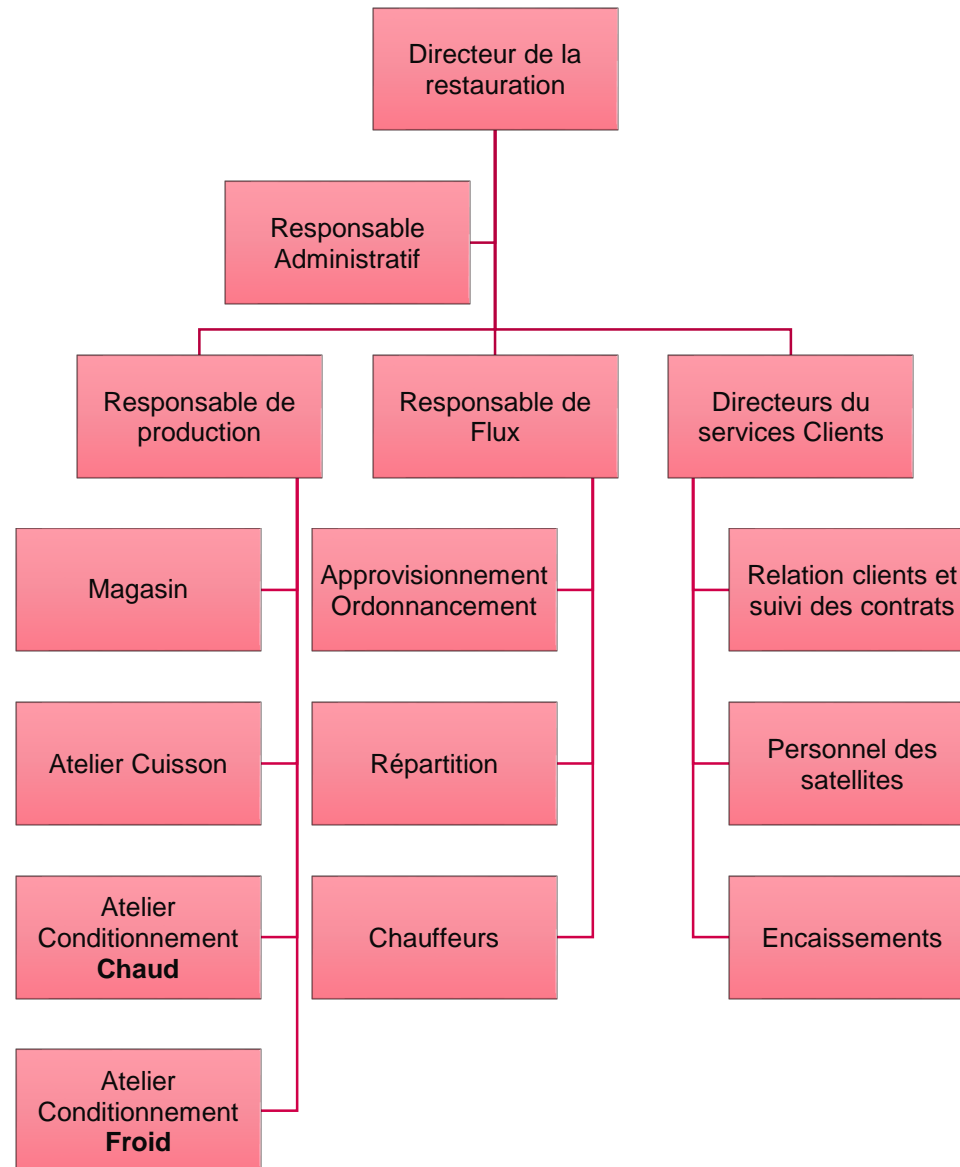
DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

- Elior France 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

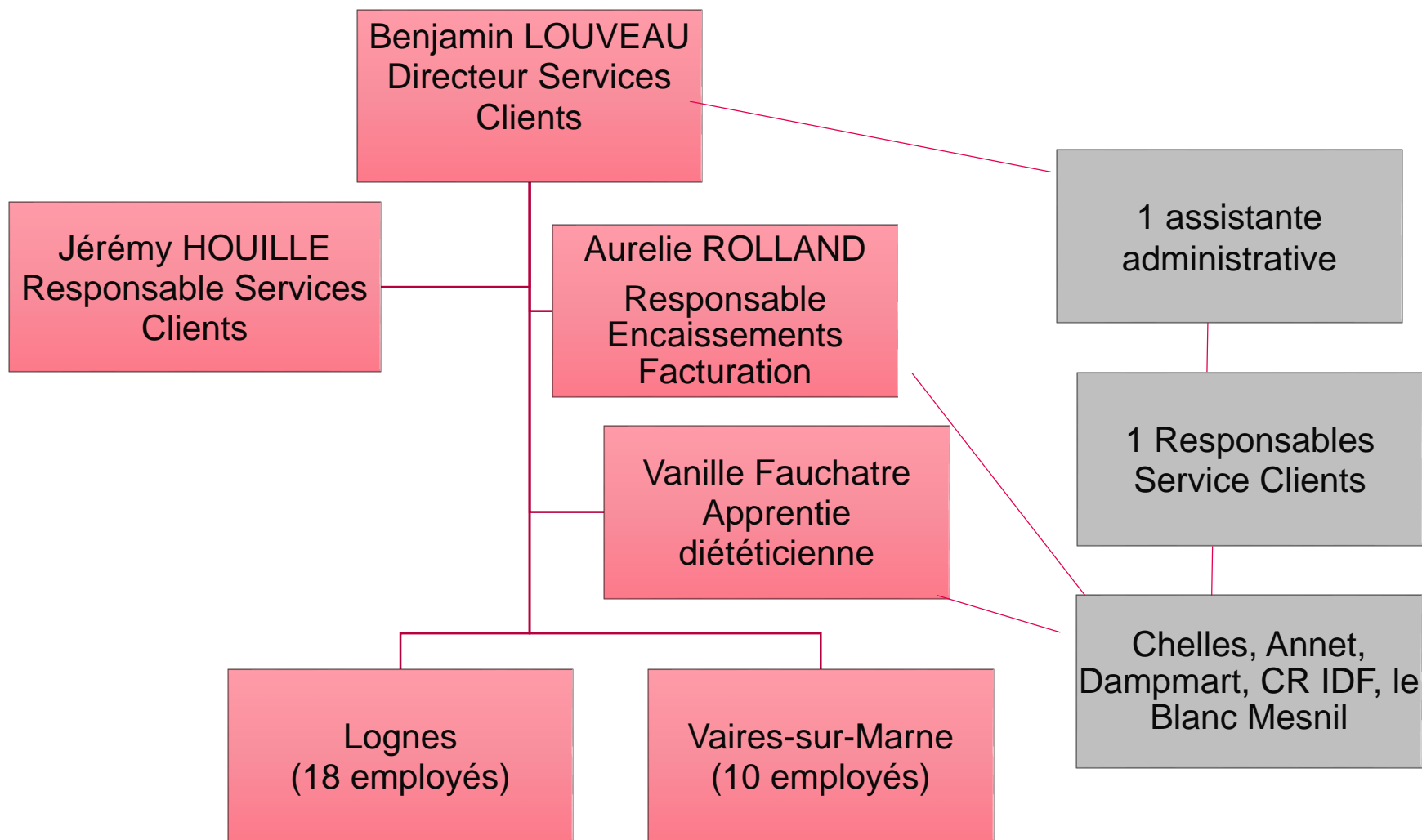
**Nos collaborateurs sont
nos meilleurs
ambassadeurs**



ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



ORGANIGRAMME DE L'EQUIPE SERVICE CLIENTS DE VOTRE VILLE



LISTE DES SALARIES

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
LOUVEAU Benjamin	Cadre	Directeur Service Clients	Secteur 77/93	CDI	5	39
HOUILLE Jérémy	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Lognes/Vaires	CDI	5	37
ROLLAND Aurélie	Agent de maîtrise	Responsable facturation	Lognes/Chelles	CDI	5	37
LINTZ Catherine	Employée	Responsable de restaurants	La Maillière	CDI intermittent 900h	4	22
SAMSIN Temi	Employée	Employée de restauration	La Maillière	CDI intermittent 900h	4	20
KALEMBA Onely	Employée	Employée de restauration	La Maillière	CDI intermittent 900h	4	20
SY Mariam	Employée	Employée de restauration	La Maillière	CDI intermittent 900h	4	20
FRIDEL Isabelle	Employée	Responsable de restaurants	Le Village	CDI intermittent 900h	5	26
DIATA Oumi	Employée	Employée de restauration	Le Village	CDI intermittent 900h	4	25
DIAKITE Mariama	Employée	Employée de restauration	Le Village	CDI intermittent 900h	4	20
FOKAM Eleonore	Employée	Responsable de restaurants	Le Segrais	CDI intermittent 900h	5	26
AKALMOUS Hassna	Employée	Employée de restauration	Le Segrais	CDI intermittent 900h	5	20
DIALLO Djeneba	Employée	Employée de restauration	Le Segrais	CDI intermittent 900h	4	20
YATTERA Fouleymata	Employée	Employée de restauration	Le Segrais	CDI intermittent 900h	4	20
CAMARA Bamby	Employée	Responsable de restaurants	Le Four	CDI intermittent 900h	5	26
HAMDOUNE Sonia	Employée	Employée de restauration	Le Four	CDI intermittent 900h	5	35
AIT HADJI Saliha	Employée	Employée de restauration	Le Four	CDI intermittent 900h	4	20
LUFULU Hugue	Employée	Employée de restauration	Le Four	CDI intermittent 900h	4	20
BELLO Bassira	Employée	Responsable de restaurants	Le Mandinet	CDI intermittent 900h	5	26
NGEMBA Christine	Employée	Employée de restauration	Le Mandinet	CDI intermittent 900h	4	20
SEASAY Adama	Employée	Employée de restauration	Le Mandinet	CDI intermittent 900h	4	20

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**



TABLEAU DE SYNTHÈSE DES FORMATIONS DE NOS ÉQUIPES

FONCTION	NOM	FORMATION
Responsable de restaurants et employés de restauration	formations programmées et annulées au vu du contexte sanitaire	Formation aux produits d'entretien Ecolab
Responsable de restaurants et employés de restauration	formations programmées et annulées au vu du contexte sanitaire	Formation HACCP
Responsable de restaurants et employés de restauration	formations programmées et annulées au vu du contexte sanitaire	Circuit de formations qualifiant
Employés des crèches	formations programmées et annulées au vu du contexte sanitaire	Formation HACCP restauration liaison froide
Responsable service client	formations programmées et annulées au vu du contexte sanitaire	formation sécurité au travail
		formation HACCP
		logiciel CRM TEGARA
		Bien manager son équipe
		Le gout du Service

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



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



RECOLTER

- > 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: au moins 1 composante par semaine
- Un % notable de repas bios servis: 5 produits par semaine
- La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition dans les menus avec le label MSC

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 ou biodégradables, compostage des déchets organiques, sans oublier le déploiement de véhicules propres.

Un schéma logistique vertueux pour le respect de notre environnement



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.

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

elior 

3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL



3.2. LA MAINTENANCE



L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Nous travaillons avec la société Go Services sur la ville de Lognes.

Cette année 5 583€ ont été investi pour l'entretien et la maintenance du matériel des restaurants scolaires.



—4—

ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

NOUVEAU CONCEPT ELEMENTAIRE

« La récré des papilles »

elior 

NOTRE PROPOSITION DE PROJET: UN NOUVEAU CONCEPT DE SELF POUR LES ÉLÉMENTAIRES: LA RÉCRÉ DES PAPILLES



—5—

ANNEXES

LE COMPTE D'EXPLOITATION

elior 

ELIOR, EN BREF

Elior

Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services,

Chaque jour, pour 3,7 millions de clients dans 14 pays, les 105 000 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.

Elior Restauration Enseignement

Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés



COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX

Montants en € HT	aout 2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	0	-226	-1 144	-793	-2 230
PRODUITS ENTRETIEN LESSIVIEL	-214	-5 393	-5 393	-4 342	-6 107
VERRERIE VAISSELLE	-1 094	-1 508	-1 423	0	0
CONSO. A USAGE UNIQUE	0	-9 505	-8 121	-6 901	-11 068
LINGE ET UNIFORMES	0	-14 609	-13 508	-9 867	-13 353
SOUS TRAITANCE ET LABO			-370	-440	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	0	-204	-783	-559	-512
COUTS LIES A LA FORMATION	0			-15	0
COUTS LOCAUX ET MATERIELS	0	-16 353	-9 393	-8 353	-7 460
PUBLICITE	0	0	0	0	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	0	0	0	-16	0
ANIMATION COMMERCIALE	-171	-6 042	-305	-2 223	-1 577
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI_FG0065	0	0	-374	-368	0
AUTRES HONORAIRES	0	-710	-400	0	0
COUTS ENCAISSEMENTS	0	-31 706	-28 953	-460	-2
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	0	-1 234	0	250	0
TEL / FAX	0	-202	-159	-264	-197
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	0	0	0	0	0
ASSURANCES	-10	-846	-777	-1 195	-962
SYSTÈME INFORMATION	0	-152	583	-30 596	-27 066
IMPOT & TAXE	-100	-8 551	-8 339	-7 257	-9 415
DIVERS	0				
TOTAL FRAIS GENERAUX	-1 589	-97 241	-78 859	-73 399	-79 948

COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS DIVERS

Montants en € HT

	aout 2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
REDEVANCES AFFERMAGE	0	-8 750	-12 083	-10 000	-9 167
AMORTISSEMENTS	-338	-29 308	-57 069	-16 744	-9 721
CREANCES DOUTEUSES	0	-1 234	-6 748	-12 881	7 104
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXC	0	0	-5 455	-5 605	-2 973
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	0	0	0	3	-101
TOTAL CHARGES DIVERSES	-338	-39 292	-81 355	-45 227	-14 857
FRAIS DE SIEGE	-268	-27 183	-21 252	-19 267	-24 173

MERCI DE VOTRE ATTENTION

