

ENSEIGNEMENT

Nos enfants méritent bien
un monde d'attentions



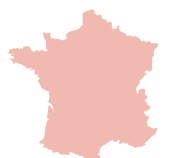
Nous connaître



Conjuguer compétences, exigence et bienveillance

Leader de la restauration scolaire sous contrat depuis 40 ans, nous mettons tous nos savoir-faire à votre service. Comment ? En donnant vie chaque jour à des valeurs qui nous sont chères : être à votre écoute, anticiper vos besoins, faire preuve d'exigence et d'innovation, veiller sans cesse à enrichir les compétences de nos équipes. Notre objectif est clair : vous proposer chaque jour le meilleur de la restauration.

« En menant des initiatives fortes depuis de longues années et en s'associant à des projets de recherche, Elior Restauration Enseignement continue de développer son expertise et sa connaissance des enfants pour leur bien-être »



4 600

restaurants
en France



89%

de clients satisfaits*



6 900

collaborateurs



Des valeurs inscrites dans notre ADN

Notre signature « Un monde d'attentions » est un engagement quotidien porté à la qualité, à l'innovation, à la relation à l'autre et à la société. Cette volonté se traduit dans chacune de nos actions : relations clients, Recherche et Développement, Ressources humaines.

Des équipes passionnées et engagées

Nos 6 900 collaborateurs sont nos meilleurs ambassadeurs. Pourquoi ? Parce qu'ils sont tous passionnés par leur métier et ont à cœur le bien-être des enfants et des convives. Parce qu'ils disposent également d'une formation de qualité qui leur permet de se professionnaliser et de perfectionner leurs compétences.

Priorité à la créativité et à l'innovation

Nous accordons une priorité à la recherche de nouveaux concepts et de nouvelles recettes. Grâce au soutien du Groupe Elior, à l'implication de nos équipes et à la créativité de nos chefs, tous issus des meilleures écoles hôtelières, nos repas, animations et restaurants favorisent la découverte du goût et l'acquisition de bonnes pratiques alimentaires.



Intégrer vos personnels

Elior Restauration Enseignement accompagne la reprise et l'intégration de votre personnel avec **Perspectives**. Ce dispositif s'articule autour de trois dimensions :

- **technique** grâce à une analyse précise de votre organisation,
- **pédagogique** au travers de parcours de formation,
- **humaine** avec une attention portée à chacun.

Ses objectifs visent plus d'efficacité, plus d'organisation et plus d'évolution professionnelle. Avec **Perspectives**, nous prenons en charge vos équipes et donc les contraintes de gestion de personnel.

Notre savoir-faire



Mettre les menus au cœur de toutes les attentions

Nous sommes toujours vigilants sur la qualité et la sécurité de nos produits. Notre véritable différence réside dans un protocole unique de création de recettes. Nous impliquons en effet nos convives au cœur de leur validation. Comment ? Grâce à une approche inédite de tests culinaires.

« Mon objectif en tant que diététicienne est de conjuguer santé et plaisir. Composer un menu sain et équilibré tout en tenant compte des goûts des enfants »

Florence. L., Diététicienne chez Elior Restauration Enseignement



+ de **700**
enfants et adolescents
testent les nouvelles
recettes chaque année



250
recettes créées
et testées chaque
année



95%
de plats principaux
appréciés par
nos convives *



Une approche inédite

À travers "Des idées plein l'assiette" notre objectif est de plaire, étonner et donner le goût de manger sainement. Notre véritable force ? Impliquer concrètement les enfants dans la création et la validation de nos menus. Toute l'année les jeunes convives goûtent de nouvelles recettes et donnent leur avis au travers d'un questionnaire. Une recette n'est conservée que si elle remporte plus de 70 % de satisfaction. En dessous de ce score, elle est retravaillée ou abandonnée. Chaque année, plusieurs centaines d'élèves contribuent ainsi au choix des recettes proposées dans leurs restaurants.



La sécurité avant tout

Chez Elior, on ne transige pas avec la qualité et la sécurité. Notre service achat est certifié ISO 9001 et ISO 14001 et notre politique Sécurité des aliments est certifiée ISO 22000. Nos fournisseurs sont sélectionnés avec soin et s'engagent sur les fondamentaux des exigences Qualité Achat. Ces derniers exigent une traçabilité en amont comme en aval. Ils imposent une transparence complète sur la présence d'allergène et interdisent tout produit ionisé ou OGM. Tout fournisseur fait l'objet d'audits et de contrôles sanitaires réguliers. Charte qualité ou politique sécurité n'ont qu'un objectif : garantir une sécurité optimale.

Une santé et un équilibre respectés

Dans le respect du décret du 30 septembre 2011 et des directives du PNNS* et du GEMRCN**, nos diététiciennes conçoivent des menus intégrant les différentes familles d'aliments. Leur élaboration obéit à un protocole en trois étapes :

- création des recettes par nos chefs et validation par les enfants et adolescents,
- élaboration des menus par les diététiciennes selon les règles nutritionnelles, les goûts des enfants, les saisons et les spécificités locales,
- validation des menus par une commission de restauration.

Pour mesurer et évaluer la satisfaction des convives, nous avons mis en place « l'Observatoire Du Goût » dans nos restaurants afin d'améliorer encore notre offre alimentaire. Grâce à une feuille d'évaluation, les responsables d'offices mesurent au quotidien la consommation par plats et ainsi la satisfaction de nos convives. Les données peuvent être analysées à l'échelle de la ville, régionale ou nationale.



Faire le choix du local et du bio

.....

Attentifs à la réduction de notre empreinte écologique, nous privilégions les producteurs et fournisseurs de proximité. Nous travaillons aujourd'hui avec plus de 2 500 producteurs locaux, agissant concrètement pour l'emploi local et la valorisation des territoires.

Nous favorisons également la filière Bio. Six millions de repas bio sont servis chaque année dans nos restaurants.

* Plan National Nutrition Santé

** Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective

Nos concepts de restaurants



Proposer des tables pensées pour tous les gourmands

Crèche, maternelle, élémentaire, collège, lycée, nos concepts rivalisent de créativité et s'adressent à chaque âge.

Comment ? Menus, ambiance, signalétique, vaisselle, mobilier, confort, nos concepts garantissent le bien-être de nos convives.

« Avec « le Self qui fait grandir », nous privilégions l'autonomie et la mobilité des élèves. Un système de choix piloté leur permet de mieux comprendre les règles du bon équilibre alimentaire. »

Richard Binninger, Directeur du collège Notre-Dame de Reims



350

« Self qui fait grandir »
déployés en France



3 000

hôtesses d'enfants



20%

d'augmentation
de la fréquentation sur
le « Self qui fait grandir »

1 / Premiers pas vers l'autonomie et la diversité alimentaire



- **Pour qui ?** Les bébés en crèche.
- **Comment ?** Un concept spécialement conçu pour les tout-petits avec une offre alimentaire de qualité pensée pour chaque tranche d'âge.
- **Et aussi :** des animations adaptées à leur âge, un site Internet qui facilite le quotidien des équipes et des conseils pour les parents.
- **Le plus :** la collaboration du Professeur Patrick Tounian, Chef du service de nutrition et gastroentérologie pédiatrique de l'hôpital Armand-Trousseau à Paris.



- **Pour qui ?** Les enfants d'école élémentaire.
- **Comment ?** Un buffet froid et un choix piloté qui responsabilisent et permettent de composer ses menus à son goût, un service de plat chaud à l'assiette au moment de la consommation.
- **Et aussi :** une meilleure capacité d'accueil, une vaisselle moins lourde et moins bruyante, des plateaux plus légers, une signalétique attrayante et pédagogique.
- **Le plus :** des équipements modulables sur roulettes qui permettent une autre utilisation de la salle si besoin.



- **Pour qui ?** Les enfants d'école maternelle.
- **Comment ?** Rendre les enfants plus actifs et impliqués dans leur repas grâce à la Table des Curieux qui permet une découverte des aliments sous toutes leurs formes.
- **Et aussi :** une ambiance et un mobilier minutieusement étudiés pour favoriser le bien-être et l'autonomie progressive des petits.
- **Le plus :** des hôtesses d'enfants spécialement formées.



Un peu moins de bruit avec Resto' Zen

.....

Chaque midi, le niveau sonore moyen dans les restaurants scolaires est de 85 décibels. Pour réduire sensiblement ce seuil, nous avons imaginé la solution **Resto'Zen** avec les meilleurs experts techniques. Modulaire et adaptable aux contraintes de chaque établissement, elle consiste en l'apport de différents aménagements acoustiques : panneaux absorbants muraux, plafonds suspendus, cloisonnettes mobiles.

2 / Affirmer ses choix et partager des instants avec ses amis



- **Pour qui ?** Les collégiens.
- **Comment ?** Offrir aux jeunes un espace à leur goût. Des recettes d'entrées et de desserts ludiques, présentées en verrines et assiettes carrées agrémentent la prestation et rythment la semaine.
- **Et aussi :** une fontaine à lait pour favoriser les apports en calcium à un âge où la consommation de produits laitiers a tendance à diminuer.
- **Le plus :** une déco au goût du jour avec une vaisselle tendance, des couleurs vives et une signalétique adaptée aux adolescents.



- **Pour qui ?** Les lycéens.
- **Comment ?** Like Eat est un concept unique qui répond au paradoxe des lycéens « liberté de choix et équilibre alimentaire ». Totem de présentation des plats, îlots d'animation et espace restauration rapide, le restaurant a été pensé pour rompre avec la monotonie, proposer de la variété et faire de la pause déjeuner un moment agréable. Le temps d'attente est réduit avec le corner de restauration rapide et animé grâce à la mise en place de notre solution d'affichage dynamique.
- **Et aussi :** un décor et un aménagement résolument tendance, vaisselle moderne et colorée, mobilier actuel et confortable, poufs, tables basses, tabourets hauts.
- **Le plus :** un concept clé en main et facile à vivre, adaptable à vos contraintes de budget ou de locaux.



+ de 750

concepts déployés
en France

« Ce qui me plaît le plus quand je mange à l'école, c'est que je choisis les recettes. Du coup, je me régale tout le temps »

Caroline, collégienne au collège St Joseph de Carpentras.



- **Pour qui ?** Les lycéens et étudiants
- **Comment ?** Une offre de restauration rapide permettant de déjeuner entre amis, au sein de l'établissement, dans un espace réaménagé et convivial.
- **Et aussi :** des nouveaux produits tendance et des animations régulièrement mises en place.
- **Le plus :** une offre alimentaire variée qui évolue au fil de la journée.



- **Pour qui ?** Les enseignants et personnels d'établissements.
- **Comment ?** Des buffets gourmands et sains.
- **Et aussi :** une ambiance propice dans un espace dédié à la détente, des meubles confortables et une décoration adaptée.
- **Le plus :** une sélection de vaisselle moderne et privilégiant la naturalité.



- **Pour qui ?** Les internes.
- **Comment ?** Un cadre intime comme à la maison avec des repas qui favorisent la convivialité.
- **Et aussi :** La tisanerie pour se retrouver le soir entre amis, des ateliers culinaires chaque mercredi.
- **Le plus :** des animations lors des dîners et des petits-déjeuners à thèmes.



Communiquer de manière innovante auprès de nos élèves

Pour animer vos espaces de restauration, nous avons conçu une nouvelle solution d'affichage dynamique. Ses atouts sont multiples :

- rendre les **files d'attente plus agréables,**
- **attirer l'attention** des élèves,
- transmettre efficacement des messages nutritionnels, sensibiliser au développement durable, informer sur l'actualité de votre établissement, météo, sport, cinéma...

L'affichage dynamique modernise et valorise l'image de votre établissement.

Notre démarche ludo-éducative

Éduquer et réveiller les papilles

Moments de convivialité et de proximité par excellence, les repas sont aussi une occasion parfaite d'apprendre tout en s'amusant. Nos animations adaptées à tous les âges relayent de façon ludique l'appétit de découverte de nos convives.

« L'heure du déjeuner peut être un moment d'apprentissage ludique. Le jeu favorise la détente, indispensable à ce moment de la journée »

Françoise Testu, professeur émérite de psychologie à l'université de Tours, spécialiste des questions de rythme scolaire.



20

animations par an



84%

d'enfants satisfaits par les animations*

Des animations à vocation pédagogique

Remportant toujours un vif succès, notre programme d'animations favorise la découverte et le développement du goût chez les enfants et adolescents tout au long de l'année. Nos animations sont mises en oeuvre lors de repas découverte ou en ateliers, en lien direct avec l'actualité et en coordination avec les équipes pédagogiques. Toutes sont relayées dans le restaurant par de nombreux éléments de décoration, et dans l'assiette grâce à des recettes réalisées par nos chefs et testées auprès des convives et se déclinent selon quatre grandes thématiques.

• Les animations Saveurs et Découvertes

L'animation « Tous Fous du Goût » et nos animations « Pays » sont des rendez-vous pour développer l'éducation au goût et encourager enfants et adolescents à découvrir les différentes cultures et richesses culinaires du monde.



• Les animations nutritionnelles

Pour transmettre les bonnes habitudes alimentaires et encourager la consommation de fruits et de légumes, nos diététiciennes collaborent avec les enseignants et mènent des ateliers « Petit-déjeunons ensemble » autour d'un buffet varié, des ateliers interactifs sur l'équilibre alimentaire ou des animations produit telles que « Le jour du Légume », « Fraîch'attitude » ou « Un fruit pour la récré ».

• Les animations développement durable

Les animations « Chasse au Gaspi » et « Worgamic » sensibilisent enfants et adolescents à une consommation plus responsable.

• Les animations calendaires

Des animations qui célèbrent les « incontournables culturels » et donnent aux enfants et adolescents le goût des traditions festives et culinaires.




Des enfants éco-citoyens

Nous proposons deux outils pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **la table de tri « Eco Plats Nets »** qui indique le bon ordre à suivre après le repas avec les déchets non recyclables ou organiques d'un côté et la vaisselle de l'autre,
- **l'animation « Chasse au Gaspi »** qui permet de visualiser les quantités gâchées pour éviter le gaspillage.



Elior Restauration Enseignement

 : [Elior_France](#) - Email : restauration.enseignement@elior.com
www.elior.com



Un monde d'attentions