

Journée Gestion

10 mai 2016



Présentation Scolarest





Sommaire



Un partenaire actif au sein de l'enseignement privé

Mieux nous connaître

Des restaurants adaptés pour chaque cycle pédagogique

S'impliquer dans la vie de l'établissement

Ils nous font confiance



chef
fraîcheur
nutrition créativité
saisonnalité
émincer découper local
culinaire monder
variété
tradition rissoler
savoir-faire égrainer barder

Un partenaire actif
au sein de
l'enseignement privé



Scolarest a le plaisir d'être présent à vos côtés à l'occasion de cette journée.



Partenaire de longue date du Secretariat Général de l'Enseignement Catholique.

Scolarest souhaite être un acteur actif du projet "rééchanter l'école" pour l'ensemble de la communauté éducative : élèves, parents, OGEC, Chefs d'établissement et Secretariat Général de l'Enseignement Catholique.



chef
fraîcheur
nutrition créativité
saisonnalité
émincer découper local
culinaire monder
variété
tradition rissoler
savoir-faire égrainer barder

Mieux nous
connaître



Notre philosophie



NOTRE VISION :

Être le spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement privé renommé pour **la qualité** du **savoir-faire** de **nos équipes** impliquées dans vos établissements.



NOTRE AMBITION :

Contribuer à la **qualité de vie** en milieu scolaire en proposant une **restauration savoureuse et équilibrée** et en développant **l'apprentissage de la nutrition** dans un monde durable.

CHIFFRES CLES

Plus de 500 restaurants en France
55 millions de convives servis par an

**Avec Scolarest, bien se nourrir,
C'est une question d'équilibre.**

La sélection des bons produits

Notre priorité : la *qualité* et la *sécurité* des prestations servies. Audits fournisseurs, *sélection* des produits, *exigences* nutritionnelles et *traçabilité* de nos approvisionnement.



Innovation, écoute, échange

Notre *savoir-faire* repose sur la *connaissance* des *attentes* de chacun de nos convives. Toutes nos prestations sont *testées* et tous nos projets sont *mis à l'épreuve*, grâce à l'implication du partenariat avec l'ensemble de la *communauté éducative*.



Des compétences valorisées

Nous veillons à développer les *qualités professionnelles* de nos équipes (*formation, évolution*) et à *promouvoir l'égalité des chances* et la diversité. *L'épanouissement* des équipes garantit une prestation de *qualité continue*.



Agir pour les générations futures

Manger



Des produits locaux
et de saison



Animations et ateliers
culinaires pour les élèves

Apprendre

Vivre

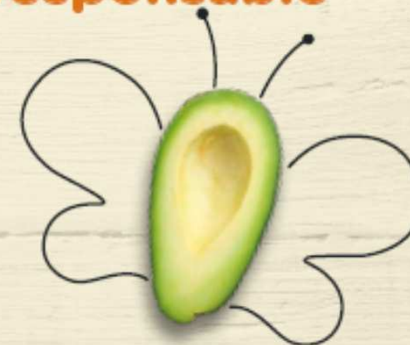


La lutte contre le gaspillage
alimentaire : un engagement

Une restauration **savoureuse, inventive, responsable**



www.scolarest.fr



chef
fraîcheur
nutrition créativité
saisonnalité
émincer découper local
culinaire monder
variété
tradition rissoler
savoir-faire égrainer barder

Des restaurants
adaptés pour
chaque cycle
pédagogique



C'est Bon Pour Nous - Maternelles & Primaires

C'est Bon
est **POUR NOUS**
le restaurant 3 fois bon pour
le goût, la santé, la planète.
© Scolarest

Concept labellisé par le PNA*



* PNA : Programme National pour l'Alimentation

L'éco-restaurant qui associe équilibre alimentaire et équilibre de la planète

Un restaurant participatif pour découvrir les saveurs tout en préservant sa santé... et la planète.



Bon pour le goût

Des recettes originales qui mettent chaque mois un fruit ou un légumes à l'honneur !



Bon pour la santé

Une méthode nutritionnelle qui fait passer les bons messages en classe ou au restaurant !



Bon pour la planète

Les bons pour la planète : lutte contre le gaspillage alimentaire et tri des déchets... pour une alimentation plus responsable !



Savoir-faire culinaire dédié



Poivre&Self – Collèges & Lycées - Self

Une approche simple, moderne et conviviale du self

Un environnement qui s'inscrit dans les tendances contemporaine.



Un festival de saveurs avec des recettes originales pour donner envie de consommer des fruits et des légumes !



Un discours simple pour transmettre les bons réflexes alimentaires et être en accord avec les recommandations du PNNS.



Mise en avant des produits locaux et bio, sensibilisation au gaspillage, table de tri, information pédagogique sur le recyclage... Cap sur des actions concrètes en faveur de l'environnement !



CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

Savoir-faire culinaire dédié

Studio' – Collèges & Lycées - Cafétéria



- Un environnement issu des tendances des codes et tendances actuels. Un univers “street loft” personnalisable pour chaque établissement
- Des messages nutritionnels et une sensibilisation aux gestes éco-citoyens : borne de tri sélectif, proposition d’emballage réalisé à partir de matières recyclées.



Du côté de chez nous

Dynamiser la vie des internes



Un univers spécialement pensé pour les internes !

- ★ Une ambiance familiale et des animations originales pour les diners et les petits déjeuners.
- ★ Au menu : convivialité et variétés ! Buffet en libre-service, plats à partager comme à la maison, cuisine régionale ou exotique, formules de petits déjeuners renouvelés...
- ★ Ambiance “Table d’hôtes” : pour favoriser les échanges les élèves profitent d’une soirée conviviale entres amis par petits groupes autour d’un plat familial à partager. Différentes thématiques peuvent être proposer : raclette, tartiflette, fondue, crêpes party...



chef
fraîcheur
nutrition créativité
saisonnalité
émincer
découper *local*
culinaire
variété monder
tradition
savoir-faire rissoler
égrainer *barder*

S'impliquer dans la
vie de
l'établissement

Une information régulière

Afin de faire partager les expériences de nos clients et d'apporter des informations d'actualités sur la nutrition et autres thématiques relatives à la restauration nous communiquons auprès des chefs d'établissements par le biais de différents supports.



L'E-news

- > Tous les mois, des expériences de nos clients, des informations d'actualité (nutrition, reportages sur les restaurants et animations...).



L'espace client

- > Depuis notre site www.scolarest.fr, des informations exclusives réservées à notre communauté de clients et actualisées hebdomadairement sur divers sujets :
 - la restauration dans le cadre de votre activité,
 - les initiatives de nos clients et les meilleures pratiques,
 - nos toutes dernières innovations dès leur lancement



Communiquer avec les parents : un facteur essentiel !

Nous nous engageons à nouer une relation suivie avec les familles aux côtés des Chefs d'établissement.

Tous les trimestres



> « **De bouche à oreille** » : le bulletin qui informe les parents (actualité, équilibre alimentaire...) et qui divertit les enfants (jeu, recette et présentation d'un légume de saison...).

Tous les mois



> **La lettre d'information** adressée aux parents avec :

- les semaines de menus des 2 mois suivants,
- une information nutritionnelle et éco-responsable (produits de saison, bons gestes pour préserver l'environnement...).



Le respect du caractère propre de l'enseignement catholique

Nous proposons des menus adaptés en fonction des moments forts tout au long de l'année : le poisson le vendredi, proposer une galette des Rois lors de l'épiphanie...

Nous nous attachons également à respecter les fêtes de l'établissement.



S'associer aux événements des établissements

Jour après jour, nos équipes mettent toute leur énergie et leur professionnalisme pour répondre pleinement aux attentes de l'établissement en participant activement aux différents événements qui ponctuent l'année : opération en faveur du partage, repas de rentrée et de fin d'année, fêtes de fin d'année, partenariat avec des associations humanitaires...



Une opération en faveur du partage

Le Self Solidaire : une initiative Scolarest



Cette initiative met en scène les valeurs du partage et de solidarité chères à l'enseignement catholique.

Nous engageons une action de solidarité pour les enfants dont les parents sont en difficultés au regard de la crise économique.

Pour cela nous créons un fond de solidarité alimenté par des repas spéciaux dans l'année type « bol de riz ». Cette action permet de prendre en charge la demi-pension de quelques élèves sur un trimestre ou l'année complète.



Des interventions de diététiciennes

Afin de sensibiliser les convives sur la nutrition, nous proposons des interventions de nos diététiciennes.

Au programme des ateliers pédagogiques interactifs autour de différentes thématiques : le petit déjeuner, la découverte des différents saveurs, le rythme alimentaire...



chef
fraîcheur
nutrition créativité
saisonnalité
émincer
découper *local*
culinaire
variété monder
tradition
savoir-faire rissoler
égrainer *barder*

Ils nous font
confiance...

-  **Institution Saint Paul, Dourdan**
-  **Lycée La Providence, Saint Malo**
-  **Collège Saint André, Colmar**
-  **Lycée La Perverie, Nantes**
-  **Ecole Sainte Marie, Aubagne**
-  **Cours Saint François de Sales, Troyes**
-  **Ecole Jeanne d'Arc, Bayeux**
-  **Ensemble scolaire la Nativité, Aix en Provence**
-  **Ecole Saint Joseph, Rodez**
-  **Ensemble scolaire Emilie de Rodat, Toulouse**
-  **Lycée Saint Genes, Bordeaux**





200 avenue de Paris
92320 Châtillon
tel : 01 76 61 00 00

« Nous attirons votre attention sur le fait que ces documents sont confidentiels et communicables exclusivement aux professionnels directement impliqués dans le choix du prestataire.

Le contenu des offres commerciales ou techniques incluant textes, photos, dessins, croquis et plans émanant de notre société est protégé, notamment en vertu des dispositions légales relatives à la propriété intellectuelle. En conséquence, les droits attachés aux créations sont couverts par le Copyright qui en interdit notamment l'utilisation, la publication, la reproduction.»