

Vite !

PRIX

#Time Savored d'Elior récompensé



Après deux nominations internationales et un European Excellence Award

2016 à Berlin, le rapport d'activité #Time Savored d'Elior Group remporte à Paris un Top/Com 2017, dans la catégorie « Rapport d'activité pour une société cotée ». Décernés par un jury de professionnels du marketing, de la communication et des RH et par des experts, les Top/Com récompensent chaque année les meilleures opérations de communication.

CONTRAT

Kem One signe avec Newrest-Coralys

À partir du 1^{er} mai 2017, Newrest Coralys assurera les prestations de restauration de la société Kem One, au sein du site de Balan (01). Acteur majeur de la filière vinylique en Europe dans le bâtiment et les travaux publics, l'automobile et la santé, Kem One emploie plus de 1 200 personnes, réparties sur 8 sites industriels en France. Newrest Coralys servira en self-service 120 convives quotidiennement.

PRODUIT

Servi sur un plateau 7 j/7

Le Figuier, professionnel de la restauration livrée en entreprise, propose à ses clients une nouvelle carte en 2017, starring le coffret de saison composé d'une entrée (salade de lentilles et son œuf poché), d'un plat (salade périgourdine) et d'un dessert (tiramisu de fruits de saison) qui, comme son nom l'indique, variera selon la saisonnalité. D'autres nouveautés sont à découvrir.



© Le Figuier

RSE

Sodexo et Face 78 lancent une Job Academy

En charge de la diversité et de l'inclusion chez Sodexo, Alain Masson a été sollicité par l'association Face 78 pour amorcer le projet de job Academy lancé au niveau local le 23 février. Durant quatre mois, des parrains collaborateurs de la SRC accompagneront des demandeurs d'emploi aux profils variés.

La RSE dans l'ADN de Sodexo

« La Job Academy n'a pas pour vocation de pourvoir des postes chez Sodexo. Néanmoins, si les profils sont intéressants et si des besoins sont détectés, l'opportunité peut être saisie », explique Alain Masson. Le dispositif a

d'abord consisté à identifier des parrains potentiels au sein de la SRC. « Nous avons sollicité une centaine de salariés et 19 ont été choisis sur les 25 retours positifs obtenus. Les demandeurs d'emploi ont ensuite été sélectionnés par Face 78 selon les profils des parrains », poursuit le responsable diversité de Sodexo.

Faire correspondre les profils parrains/filleuls est une étape évidente pour un accompagnement bénéfique. Sodexo a néanmoins été consulté pour un demandeur d'emploi en situation de handicap afin « que son binôme soit doté d'une expérience de mentoring adéquate ». Les demandeurs d'emploi bénéficieront donc de

quatre mois d'accompagnement ponctués de deux entretiens mensuels de deux heures dans les locaux de Sodexo avec leurs parrains, assortis d'un suivi téléphonique de deux mois subséquent aux quatre mois. « Durant les quatre mois de coaching, le transfert de compétences, l'échange sur le projet professionnel sont prévus. Les filleuls profiteront aussi d'ateliers collectifs initiés par Face 78 dont l'un sur les techniques de recherche d'emploi, le 2^e sur la construction d'un CV et d'une lettre de motivation, le 3^e sur le savoir-être et l'image du candidat à l'emploi. Le dernier sera bâti sur la simulation d'entretien. » ●



« La Job Academy n'a pas pour vocation de pourvoir des postes chez Sodexo. Néanmoins, si des besoins sont détectés, l'opportunité peut être saisie », note Alain Masson, en charge de la diversité chez Sodexo.

BILAN

Newrest entend bien challenger les majors



« L'exercice 2015-2016 a enregistré un record en dépit d'un contexte économique difficile », note Olivier Sadran, cofondateur de Newrest.

Dans son dernier rapport d'activité, Newrest affiche un CA de 1,69 Md€ en 2016. Une année record avec des ventes internationales en progression de 19,8 % (CA de près de 1,7 Md€). La croissance organique représente plus de 13 % de la croissance annuelle totale. En fin d'exercice 2016 (septembre), 90,4 % du capital du Groupe est détenu par son management (300 collaborateurs). Newrest, qui avait pris 34,4 % dans le capital de la SRC Coralys, a désor-

mais atteint les 100 % et génère un CA de 46 M€, principalement dans les secteurs scolaire et médico-social. En février 2016, l'entreprise toulousaine mettait aussi la main sur Apetito qui enregistre un CA de 32 M€ dans la santé, la défense, l'éducation et les entreprises. Newrest Restauration sert plus de 266 clients (42 % en santé, 21 % en entreprise et 37 % pour le scolaire) et gère 804 restaurants. ●

Cf. Tokster.com

INNOVATION

Midi et Demi met Technicolor en boîte

Technicolor emploie près de 800 personnes sur son site de Rennes (35). Désireuse de proposer une restauration à ses salariés, l'entreprise a construit son projet avec Midi et Demi.

Restaurant sans cuisine

Ce restaurant, le quatorzième de la société de restauration nantaise, est situé sur un vaste espace de 600 m². Il présente la particularité de ne pas avoir de cuisine. Midi et Demi a donc mis en place une logistique avec la livraison chaque jour depuis ses trois autres restaurants rennais des plats cuisinés et des des-

serts. Afin que le client garde toute latitude de choix, « nous assurons une régularité sur 6 ou 7 plats du début à la fin du service », indique Frédéric Monnier, codirigeant de Midi et Demi. L'offre snacking (salades, sandwiches) est, elle, préparée sur place dans la « Box » Midi et Demi. Autre nouveauté, le concept Midi et Demi est élargi grâce au service bar ouvert de 8 h 00 à 17 h 00. Avec 290 couverts à midi au bout de quelques semaines, le restaurant à vite trouvé son public. La configuration « Box » pourrait être reproduite sur d'autres sites. ●



Midi et Demi expérimente la restauration livrée sur le site Technicolor de Rennes.