

Vite!

CAMPAGNE DE COMMUNICATION

L'Alsacienne
signe
« I'm d'Alsace »



À travers son nouveau label « I'm d'Alsace », L'Alsacienne de Restauration (Elior Group)

renforce son positionnement et son engagement auprès de ses fournisseurs alsaciens afin de proposer encore plus de produits locaux à ses convives. 100 % des knacks, cervelas, kassler, poulet frais, carottes et pommes de terre sont ainsi d'origine alsacienne.

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Bon 1^{er} trimestre
pour Elior

Le développement commercial d'Elior a été soutenu depuis le début de l'exercice 2016-2017. Dans la collective et les services, le taux de rétention a poursuivi sa progression au 1^{er} trimestre. Il a toutefois été affecté par une forte sélectivité dans les renouvellements de contrats, principalement en France et en Italie. Plusieurs contrats significatifs ont été signés.

DURABLE

Eurest sensibilise
à la pêche
responsable



À l'occasion de la semaine de la pêche responsable (du 20 au 26 février), Eurest a mis

en place une campagne de sensibilisation dans les 27 restaurants certifiés afin de rappeler à ses convives l'importance de cette action. Cette démarche responsable sur le plan social et environnemental s'inscrit dans la continuité de la politique de développement durable et de préservation de la biodiversité de Compass Group France.

DIGITAL

D-Day chez Elior
Group

Pour le lancement de son 1^{er} Digital Day le 31 janvier, à son siège de La Défense, Elior Group proposait 4 ateliers interactifs express aux collaborateurs toutes les 20 minutes. Au programme : Optimiser son profil LinkedIn, Se lancer sur Instagram, Tout comprendre des réseaux sociaux avec la théorie du beignet, Cinq astuces pour bien tweeter.

CLASSEMENT

Sodexo excelle en responsabilité d'entreprise

Le groupe Sodexo a remporté le prix Gold Class du « Sustainability Yearbook 2017 » et se classe, pour la 10^e année consécutive, meilleur acteur de son secteur pour l'excellence de ses résultats en matière de responsabilité d'entreprise.

Le groupe contribue au développement local grâce à ses relations avec ses collaborateurs, clients et fournisseurs, en renforçant l'employabilité et en pérennisant le développement économique de ses partenaires. Sodexo travaille notamment, dans de nombreux pays du monde, avec les PME dans sa chaîne d'approvisionnement.



Cette distinction récompense les entreprises qui, à travers leur responsabilité, sont « créatrices de valeur à long terme pour leurs actionnaires ».

Cette année, le groupe s'engage de nouveau à se fournir auprès de PME pour un montant de plus d'un milliard de dollars. Cette mesure profitera à près de 5 000 petites entreprises dans 40 pays, dont 1 500 gérées par des femmes. En outre, Sodexo collabore étroitement avec les autorités, les clients, les ONG et les associations afin de contribuer au développement des communautés locales. Notamment avec Stop Hunger, organisme international à but non lucratif créé en 1996 par des collaborateurs du groupe, Sodexo soutient des réseaux

d'épicerie solidaires et finance la création de jardins collectifs en France et en Amérique latine, grâce auxquels chacun peut faire pousser des produits sains pour nourrir sa famille.

Aide aux femmes

Les deux organisations aident également les femmes, responsables de 43 % de la production agricole et de la culture de 60 à 80 % des denrées alimentaires issues d'exploitations familiales dans les pays en développement, à gagner en autonomie et à contribuer davantage au développement durable. ●

SCOLAIRE

Mathias Dandine et Scolarest régaler

Grâce au concept Cuisine & Prestige, Scolarest et le grand chef Mathias Dandine ont cosigné l'intégralité d'un menu de prestige. Les 2 et 3 février, 3 631 convives de 13 établissements de la région aixoise ont pu bénéficier d'un menu gastronomique, notamment l'établissement scolaire La Nativité sur lequel le chef s'est déplacé. L'initiative Cuisine & Prestige allie la gourmandise d'une cuisine raffinée et l'éducation au goût. Sortir des habitudes, créer des rendez-vous insolites sensibilisent efficacement les jeunes à la gastronomie. Si l'opération s'adresse

avant tout aux élèves, elle permet aussi aux équipes de cuisine d'apprendre de nouvelles techniques et aux chefs de partager savoir-faire et expériences.

L'élaboration de ce menu de prestige a été imaginée par Mathias Dandine et le chef Scolarest Joël Marquet, officiant au sein de l'établissement scolaire La Nativité. L'excellente maîtrise des produits régionaux et la précision de Mathias Dandine associés au savoir-faire de Joël Marquet ont permis de préparer un menu adapté aux contraintes de la restauration collective et séduisant pour des convives difficiles à convaincre. ●

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2015-2016

Newrest indépendant et international

Olivier Sadran,
coprésident de Newrest.



© Frédéric Maligne

Avec ses 29 500 collaborateurs présents dans 48 pays, le groupe Newrest, dont le chiffre d'affaires géré s'élève à 1,69 Md€ en 2016, est également le premier acteur mondial indépendant du catering aérien. En fin d'exercice 2016 (septembre), 90,4 % du capital du groupe étaient détenus par son management (300 collaborateurs). Les partenaires minoritaires au capital de Newrest sont : Naxicap Partners (5,3 %), Ardian - ex. Axa PE - (2,8 %) et BNP Paribas Dvpt (1,5 %).

Créé en 1996 sous le nom de Catair, le groupe Newrest, présidé par Olivier Sadran et Jonathan Stent-Torriani, est aujourd'hui le seul caterer à intervenir sur l'ensemble des secteurs de la restauration et des services associés : catering aérien, buy-on-board, duty-free à bord, restauration concédée, bases-vie et services de support, catering ferroviaire, concessions de restauration aéroportuaires et autoroutières. ●



Mathias Dandine, chef
du restaurant Saint-Estève
à Aix-en-Provence (13).