

LE NOUVEAU RESTAURANT DE VOS ENFANTS



RACHIDA

DIRECTRICE
DE RESTAURANT



OLIVIER

CHEF
DE CUISINE



Nouveau partenariat entre l'Institution Saint-Joseph et l'entreprise familiale de gastronomie collective Mille et Un Repas.

Rachida, Olivier et toute l'équipe sont heureux et fiers de pouvoir cuisiner pour vos enfants tous les midis, du lundi au vendredi, au sein du restaurant scolaire.

Depuis la rentrée, ils ont lancé la **démarche Zéro Gaspil**® en éliminant le **self "à l'ancienne"** pour améliorer le **bien-être des élèves** et **réduire l'impact environnemental du restaurant**.

Guidés par le **GPS Mille et Un Repas** (Goût Planète Santé), Rachida et Olivier espèrent mettre tous les palais d'accord pour écrire une belle histoire qui a du sens à l'heure du déjeuner.

Voici les objectifs que nous souhaitons atteindre avec vous :

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



❌ 167G / PERSONNE

✅ 20G / PERSONNE

Les gains de denrées alimentaires brutes réalisés permettent d'augmenter la qualité des produits cuisinés (volaille fermière locale, produits labélisés ...)

GASPILLAGE DES FLUIDES



❌ IMPORTANT CAR + DE VAISSELLE À LAVER

✅ DIMINUTION DE LA CONSOMMATION DE FLUIDES ET DU BUDGET VAISSELLE

Une seule assiette pour se servir les entrées et le plat chaud.

TEMPS D'ATTENTE



❌ 20 MINUTES EN MOYENNE

✅ 5 MINUTES EN MOYENNE

L'organisation du restaurant permet une amélioration de la fluidité

CONSOMMATION



❌ 10% DE FRUITS ET LÉGUMES

✅ 75% DE FRUITS ET LÉGUMES

(taux de prise des élèves)

EFFECTIF ET PÉNIBILITÉ



❌ + DE PERSONNEL POUR LA MISE EN PLACE

✅ OPTIMISATION DE L'ORGANISATION ET RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ

On gagne du temps pour travailler des produits frais et aller au contact des convives.

Valorisation des collaborateurs.

BIEN-ÊTRE CONVIVE



❌ L'ÉLÈVE EST PASSIF

toutes les assiettes sont déjà dressées

✅ L'ÉLÈVE EST ACTEUR

Liberté éducative et alimentaire.

Chacun peut adapter les quantités à son appétit et se resservir : responsabilisation et aucune frustration.