

Bien manger
notre mission
pour les nouvelles
générations



Numéro un de la restauration scolaire

Satisfaire **725 000** convives
chaque jour

Leader sur le marché de la restauration scolaire, Avenance Enseignement se donne pour mission d'offrir à ses convives une alimentation saine, équilibrée et de qualité.

Notre engagement, fondé sur plus de 40 ans d'expérience :

- > contribuer au bien-être de nos convives,
- > être créateur de valeur pour nos clients.



Agir pour la **santé** de nos **enfants**

Avenance Enseignement participe à la prévention du surpoids et de l'obésité. Notre responsable nutrition conçoit des menus équilibrés, en suivant strictement les recommandations des pouvoirs publics : Le GEMRCN et le Programme National Nutrition Santé. Avenance Enseignement a notamment développé un programme d'information nutritionnelle Nutri'Stick, labellisé PNNS, et a réalisé un travail sans précédent sur la réduction des matières grasses.

Une pause **plaisir** dans la journée de nos **convives**

Chez Avenance Enseignement, nous agissons avec une conviction : le repas doit être un moment privilégié de détente et de partage. Nous veillons à ce qu'il soit consommé avec appétit et plaisir par nos convives en portant une attention particulière à la qualité de nos produits et à l'environnement du repas.

L'**éducation** passe aussi par le **goût**

L'apprentissage du bien-manger est un réel enjeu pour demain. En tant que restaurateur, le rôle d'Avenance Enseignement est fondamental pour former le goût des nouvelles générations et pour contribuer à l'acquisition de bons comportements alimentaires. C'est la mission que se donnent chaque jour nos chefs et nos équipes.

Nos chiffres clés

- > Filiale du groupe Elios, numéro 3 en Europe de la restauration sous contrat
- > **725 000** convives chaque jour
- > **4 000** établissements clients en France
- > Gestion de **46** cuisines centrales
- > **6 000** collaborateurs

Notre expertise au service de nos convives



L'excellence dans l'assiette

Avenance Enseignement agit pour vous assurer une qualité sans compromis sur l'ensemble de ses prestations.

- > **La qualité**, c'est d'abord celle de nos plats. Nos chefs mettent leur talent et leur savoir-faire au service d'une cuisine variée et savoureuse.
- > **L'équilibre alimentaire** de chaque repas est garanti par notre responsable nutrition, avec l'appui d'une trentaine de diététiciens répartis sur l'ensemble du territoire.
- > Notre centrale de référencement, certifiée ISO 9001 version 2000, sélectionne avec soin **les meilleurs produits**, étiquetés sans OGM.
- > **La sécurité alimentaire** est garantie à chaque étape par notre maîtrise des process, par la formation continue de nos équipes et par le suivi de notre comité scientifique (composé d'experts de la diététique, de la nutrition, de l'hygiène alimentaire, de la toxicologie et des process alimentaires).

La qualité du service jusque dans le détail

Chez Avenance Enseignement, nous connaissons l'importance de **l'environnement du repas** : trop de bruit, une file d'attente trop longue... peuvent gâcher ce moment clé de la journée d'un élève.

- > Nous proposons des tables soignées, notre mobilier et notre vaisselle sont adaptés à l'âge des enfants, notre décoration contribue à rendre votre **espace de restauration plus convivial**.
- > Nos concepts de restauration, pensés par nos experts, sont développés selon les **besoins spécifiques à chaque âge**.
- > Notre programme d'**animations**, renouvelé chaque année, célèbre avec vous les fêtes traditionnelles du calendrier. Il est aussi porteur de messages d'éducation sur la protection de l'environnement, l'apprentissage de règles d'hygiène de vie, la découverte des produits bio, l'histoire des aliments.



Anticiper vos besoins, révéler vos envies

Notre capacité d'innovation nous permet de mettre en œuvre des solutions uniques, souvent pionnières.

- **Nouvelles recettes** : initiées au niveau du groupe Elios, l'**Académie culinaire** et la **Cuisine d'essai** sont nos laboratoires de recherche pour développer sans cesse de nouvelles recettes.
- **Création de concepts** de restauration : Avenance Enseignement est l'inventeur du self-service en école primaire. Avec le Self Qui Fait Grandir, nous avons aussi inventé le self-service en îlots.
- **Adaptation à nos convives** : Avenance Enseignement a été la première société de restauration scolaire à proposer une offre alimentaire spécifique et de qualité aux enfants souffrant d'allergies alimentaires.



Nos hôtesse d'enfants

Le rôle de nos hôtesse d'enfants va bien au-delà du simple service. Elles veillent à offrir une ambiance de repas détendue, à guider l'enfant dans ses choix alimentaires et à lui enseigner les règles de la vie en collectivité.

Pour cela, elles ont suivi une **formation qualifiante** insistant sur les notions de nutrition, d'éveil au goût et de psychologie de l'enfant.





Une offre **complète** pour vous assurer efficacité et sérénité

Notre prestation alimentaire :
répondre à chacun de
vos **besoins**

Avenance Enseignement est spécialiste de la restauration concernant :

- > les établissements scolaires et universités,
- > les centres de vacances, centres de loisirs et classes découvertes,
- > les crèches,
- > les repas hypoallergéniques,
- > les prestations de traiteur.

Nos experts alimentaires savent adapter leur offre aux besoins nutritionnels et aux préférences alimentaires propres à chaque âge et à chaque mode de vie.

Avec une seule exigence : satisfaire nos convives, des tout-petits aux adultes.

Nos **services** associés :
pour vous **simplifier** la vie

Nos clients souhaitent aujourd'hui se recentrer sur leur cœur de métier et déléguer certaines prestations complémentaires à des professionnels. Avenance Enseignement vous propose une prise en charge complète, sous la responsabilité d'un interlocuteur unique, votre responsable de restaurant :

- > **Le service du repas**, car l'accompagnement nutritionnel de l'enfant est une étape essentielle.
- > **La propreté de vos locaux** : notre personnel de nettoyage vous garantit efficacité et qualité visible dans le détail.
- > **L'accueil, la maintenance** du matériel et des équipements dans vos locaux et autres services annexes.

Ces services complémentaires, conçus selon les standards de qualité de notre entreprise, vous assurent réactivité et efficacité pour une plus grande sérénité.



Nos concepts de restauration : à chaque âge sa solution

Pour accompagner nos convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, Avenance Enseignement a conçu des solutions de restauration adaptées à chaque âge. Celles-ci s'accordent à votre environnement et à votre budget.

> Le Restaurant des Tout-Petits

pour les écoles maternelles

Ce self-service, animé par des hôtesses d'enfants spécifiquement formées, vise à rendre les enfants plus actifs et plus impliqués dans leur repas. La Table des Curieux les accueille, éveille leur curiosité en leur faisant découvrir les aliments sous toutes leurs formes, et leur donne des repères alimentaires. L'ambiance, le mobilier et les menus sont minutieusement étudiés afin de contribuer au bien-être des enfants.



> Le Self Qui Fait Grandir

pour les écoles élémentaires

Cet espace composé de buffets séparés responsabilise les enfants en les laissant composer librement leur menu, sur la base d'un choix piloté garantissant l'équilibre alimentaire du repas. Un premier pas vers l'autonomie.



> L'Open Café

pour les lycées

A l'âge où priment l'affirmation de soi, la quête d'originalité et de liberté, cette formule de restauration rapide est une réponse souple qui propose une carte variée et des formules-repas équilibrées dans un espace convivial.



> Le Resto D.ados

pour les collèves

Le Resto D.ados

A l'adolescence, le jeune est en pleine construction, il a besoin de s'affirmer au sein d'un groupe. Notre système de buffets thématiques lui laisse le choix de se constituer un repas varié et équilibré selon ses préférences.

> Philéas OuiShop

pour les écoles d'enseignement supérieur



Oui Shop

Cette offre complète de restauration rapide entre cafétéria et supérette intègre un espace de restauration sur le thème de l'évasion et une boutique de produits d'épicerie et de dépannage.

> Le Goût de Chez Soi

pour les internats

Ce concept propose un bouquet de services personnalisés en synergie avec votre projet éducatif : des buffets, des plats familiaux, un coin tisanerie et des temps forts d'animation avec les internes. Notre offre est pensée pour que chacun puisse choisir selon ses envies et se sentir bien comme à la maison.



Au service des collectivités territoriales



Partenaire de la vie locale

Chaque jour sur le terrain, Avenance Enseignement vise à satisfaire vos publics : l'enfant, de la crèche au lycée, les enseignants, le personnel administratif et les personnes âgées. Nous valorisons votre offre de restauration et respectons vos priorités : équilibre alimentaire et éducation nutritionnelle dans une démarche de santé publique, garantie de la qualité et de la sécurité alimentaire, respect de l'environnement.

Cantines.com : conseils nutritionnels et facturation en ligne

Ce site innovant est une véritable passerelle qui rassemble les acteurs de la restauration scolaire : collectivités, cuisines centrales, enseignants, parents et enfants. Chacun y trouve un espace dédié avec des conseils nutritionnels et des services pour simplifier la vie : consultation des menus de la semaine, facturation des frais de cantine et espace professionnel.

Optimiser votre cuisine centrale pour en faire un outil moderne et performant

Avenance Enseignement est gestionnaire du plus grand réseau de cuisines centrales, avec 46 unités dont 29 sont certifiées ISO 9001. Notre savoir-faire en matière de production et de livraison est éprouvé et nous garantissons sécurité, qualité, délai et continuité du service.

Du bio dans nos cuisines centrales

Soucieuse de répondre aux préoccupations des municipalités, Avenance Enseignement propose une gamme compétitive et étendue de menus bio. Nos cuisines centrales sont expertes pour servir des repas préparés avec du pain, de la volaille, des légumes, des fruits et bien d'autres produits issus de la filière bio.



Respecter l'environnement pour protéger notre avenir

Attentif aux impacts de ses activités sur l'environnement, Avenance Enseignement a développé une **Charte Environnement** exigeante et peut parfaitement s'intégrer dans les projets environnementaux de votre commune.

Notre politique porte ses fruits, la preuve en trois exemples :

- > Toutes les serviettes Avenance de nos restaurants sont 100 % cellulose à base de pâte à papier recyclée.
- > Tous nos restaurants ont mis en place une collecte systématique des huiles usagées.
- > Notre cuisine de Marseille est la première cuisine centrale en France à posséder la certification ISO 14001.

Nos chefs cuisiniers

Issus d'écoles hôtelières, nos chefs cuisiniers pratiquent leur art avec passion et savent répondre chaque jour aux exigences de plusieurs milliers de convives.



Au service des établissements scolaires privés

Votre **partenaire** depuis plus de **40 ans**

Partenaire historique des établissements scolaires privés, Avenance Enseignement vous propose un service de restauration en adéquation avec l'image et la notoriété de votre établissement. Notre ambition : faire de la restauration un vecteur performant d'identité pour votre établissement.

Nous appuyons notre savoir-faire sur notre très bonne connaissance des spécificités de la restauration en établissements privés. Certains de nos clients nous sont fidèles depuis notre création.



Participer à votre projet pédagogique

Avenance Enseignement œuvre chaque jour pour vous accompagner dans votre **projet éducatif**. Nous nous appuyons sur un socle commun de valeurs – partage et convivialité, cordialité, écoute, respect de la personne – pour vous offrir une prestation respectueuse de vos engagements. Notre personnel s'intègre parfaitement à la communauté éducative dans sa relation quotidienne avec les élèves et à travers la mise en place d'animations à thème (comme les fêtes calendaires).

Service de proximité, notre site **Cantines.com** permet aux parents, enseignants et enfants de trouver en ligne des conseils nutritionnels, des jeux pédagogiques ou encore de consulter les menus de la semaine.

Assurer la restauration sur place

La préparation des repas est réalisée, au sein de votre établissement, par notre chef gérant et son équipe. Les grandes exigences d'Avenance Enseignement - sécurité alimentaire, qualité des repas, suivi régulier du client et innovation - sont respectées et font l'objet d'une **Charte Qualité**. En cas d'intégration de votre personnel, nous assurons sa formation à nos méthodes de travail.

Nos responsables de restaurant

Force de propositions et à votre écoute, notre responsable de restaurant s'attache avec son équipe à satisfaire vos attentes et à vous assurer une qualité de service optimale. Homme ou femme d'expérience au savoir-faire reconnu, il s'adapte à votre projet d'établissement et construit une offre sur-mesure dans le respect de nos standards.

Une relation de **confiance** qui passe par les **Hommes** et les **Femmes**



À votre écoute

Pour vous assurer le meilleur service possible, Avenance Enseignement met en place un échange permanent :

- > **Les enquêtes de satisfaction** : plus de 75 000 convives et 300 clients sont interrogés à fréquence régulière. 84 % de nos convives et 92 % de nos clients se déclarent satisfaits de notre prestation.
- > **Le Baromètre Qualité Repas** : Avenance Enseignement s'est doté de cet outil exclusif afin d'améliorer continuellement sa prestation. Le contenu des assiettes est sondé au retour en cuisine pour mesurer l'appréciation des repas par nos convives et permettre ensuite à nos cuisiniers d'adapter leurs recettes.
- > **Les commissions de restauration** : à votre demande, nous animons des commissions de restauration régulières avec le soutien de nos diététiciens.

Notre **implication** à vos côtés

Avenance Enseignement dispose d'une **structure humaine et logistique** couvrant le territoire national, alliant ainsi efficacité et proximité. Au quotidien, notre gérant de site est votre interlocuteur privilégié. Notre directeur régional et notre responsable de secteur garantissent une démarche de qualité globale et sont à votre écoute pour faire évoluer notre offre.

La Charte Fidélité Partenaire

Sur la base d'un planning de rencontres annuelles avec nos clients, elle s'articule autour de 4 engagements :

- > Connaître vos attentes
- > Etre force de proposition
- > Satisfaire vos convives
- > Vous informer efficacement



Nos collaborateurs sont nos meilleurs ambassadeurs

Le succès d'Avenance Enseignement repose sur ces Hommes et ces Femmes passionnés par leur métier et fiers de fournir des prestations de qualité au sein de nos restaurants.

Nos collaborateurs sont guidés par les mêmes valeurs de professionnalisme, de savoir-faire et de convivialité. L'esprit d'équipe et l'esprit de service fondent leur engagement quotidien.

Le goût du progrès

Le perfectionnement de nos collaborateurs fait partie de notre engagement de qualité. Chaque année, un salarié sur quatre bénéficie d'une formation. Avenance Enseignement consacre près de 3 % de sa masse salariale à la formation, tous métiers confondus.

Intégrer votre personnel à notre équipe

Lors de la reprise de votre personnel, nous veillons à faciliter le changement d'employeur en lui faisant bénéficier de la sécurité et des avantages du groupe Elior : politique de formation, évolution et mobilité interne, avantages sociaux. Nos nouveaux collaborateurs sont formés à nos méthodes de travail et bénéficient d'une formation aux règles HACCP et de sécurité dès le mois qui suit leur embauche.



La **synergie** du groupe **Elior** au service de nos clients



Elior, **3^e opérateur** en Europe

Elior est le troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des Services Associés. Elior occupe des positions de premier plan en Restauration Collective et Facilities Management d'une part, en Restauration de Concession et Travel Retail d'autre part. Le Groupe met en œuvre son savoir-faire dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, des établissements de soins, comme dans l'univers du voyage (aéroports, autoroutes, gares), des loisirs et de la culture (musées, parcs d'exposition). Elior associe écoute et proximité, innovation et créativité, responsabilité et sécurité. Le Groupe s'attache à mettre en œuvre des solutions pertinentes et respectueuses des cultures, des environnements et des hommes. **Pour que, partout, la vie ait du goût.**

Nos chiffres clés

- > Présent dans **14** pays
- > **3 milliards** d'euros de chiffre d'affaires
- > **12 600** sites
- > **60 500** collaborateurs

Promouvoir le développement durable

Le groupe Elior a toujours veillé dans ses activités à promouvoir un développement économique et social respectueux de l'environnement et des hommes. Une éthique que le Groupe a formalisée en adhérant au **Pacte Mondial des Nations Unies**.

La lutte contre la discrimination au travail est aussi une de ses convictions fortes. Avec la signature de la **Charte de la Diversité**, Elior s'est engagé à respecter et à promouvoir la diversité au sein de ses filiales.

Agir pour l'éducation

La Fondation Elior finance les études supérieures de jeunes dont les parents travaillent dans la restauration sous contrat et dont le revenu est modeste. En dix ans, 800 bourses ont été octroyées.

Elior s'engage en faveur de l'éducation et de l'intégration professionnelle des jeunes en adhérant à la Charte de l'apprentissage et à la Charte d'engagement des entreprises au service de l'égalité des chances dans l'éducation.

Avenance Enseignement

15, avenue Paul Doumer
92 508 Rueil Malmaison cedex
Tel : 01 47 16 51 00
Fax : 01 47 16 50 39
Site web : www.elior.com