



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

*Cuisine Centrale
de Lesneven*





LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE



1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

1.2.1. Notre ADN est le même depuis 1956

- Respect de nos équipes
- Sélection des produits
- Construction de partenariats durables avec nos clients
- Cuisine réalisée par nos chefs
- Recherche constante de solutions
- Simplicité et rigueur dans le travail

Les résultats nous donnent raison : API RESTAURATION enregistre la meilleure progression du marché sur les 15 dernières années avec une croissance interne moyenne de plus de 10 % par an (hors effet Covid).

**C.A. GROUPE
2023**

954 M



1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

1.2.2. Nos choix plaisent... les chiffres parlent pour nous



4ème
entreprise

de restauration collective.



+ 10%
de croissance
moyenne interne
depuis **15 ans**



95,8%

Taux de
fidélisation client
en 2023



10505
salariés
en 2023



38 % du CA

en secteur
**ENSEIGNEMENT/
CRECHE**



L'ensemble de nos salariés portera notre raison d'être
"CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION ! "
pour s'engager à :

Une restauration sociale et consciente

Une assiette qui a du sens

Ce que l'on dit...
On le fait !

Suivi par un comité indépendant

Contrôle par des auditeurs externes

Engagements rendus publics



UNE CUISINE
SPÉCIALISÉE
DONT NOUS SOMMES
PROPRIÉTAIRES

NOTRE AMBITION



Des produits
durables et de
qualité



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

api

Une prestation
conforme à la

Loi Egalim

Avec
+ de 50%
de PRODUITS
DURABLES

dont
20 à 30%
de PRODUITS
BIO



ON VEUT UNE ASSIETTE QUI A DU SENS...
TOUJOURS ET TOUS LES JOURS !

Le plastique à usage unique, y compris les bouteilles, **C'EST FINI !**

LA QUALITÉ ÇA SE VOIT :
Nous cuisinons avec 50%* de produits durables dont 20%* de produits BIO

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE S'INTENSifie : on pèse les déchets, on détermine les axes de progrès et on agit !

API évolue et propose une restauration toujours plus consciente des enjeux climatiques

UNE INFORMATION CLAIRE ET LISIBLE de la qualité des produits est disponible pour s'en assurer !

Dès 2025, **LES PLATS EN INOX** remplaceront partout, toutes les barquettes jetables pour la restauration livrée

DIVERSIFIER LES SOURCES DE PROTÉINES une fois par semaine, c'est découvrir de nouveaux goûts et surtout diminuer la "pression carbone" de notre alimentation

CES ENGAGEMENTS NOUS PERMETTENT D'ASSURER LE RESPECT DE LA LOI EGALIM

* en valeur d'achat



UNE CHARTE CULINAIRE GARANTE D'UNE VRAIE CUISINE CUISINÉE

Des **purées de Pdt**
préparés dans
nos cuisines

Des **oignons**
frais épluchés et
cuisinés

Des **vinaigrettes**
élaborées par
nos soins

Des **entrées**
simples et au goût
des enfants

Des **potages**
préparés dans
nos cuisines

Des **plats complets**
cuisinés par
nos équipes

Des **recettes**
végétariennes
à base de céréales et
légumineuses

Des **fromages**
authentiques
à la coupe

Des **gâteaux**
préparés par
nos équipes

Des **compotes**
"maison"



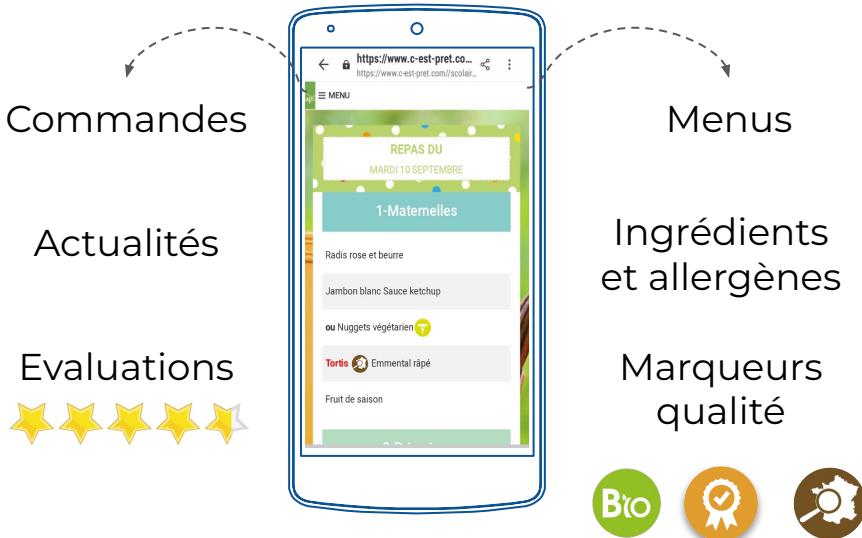
PROPOSER UNE
RESTAURATION
DURABLE ET
RESPONSABLE

ENGAGÉ POUR FAIRE ÉVOLUER LES MODES DE DISTRIBUTION EN RESTAURATION SCOLAIRE



- Des solutions
vraiment durables
- Des contenants
**lavables et
réutilisables**





“C’EST PRÊT!”,
UN PORTAIL WEB
POUR VOS COMMANDES
ET VOS MENUS

**Commande 15 jours avant
Réajustement la veille
avant 10 heures**



MESURER LA SATISFACTION

- Vote des enfants
- Fiche hebdo de commentaires
- Enquête de satisfaction informatique...

Agriculture
biologiqueProduits
régionauxHaute Valeur
EnvironnementaleOrigine
FrancePoisson pêche
durable MSCAppellation
d'Origine Protégée

Label Rouge

Indication
Géographique
Protégée

EXEMPLES DE MENUS SCOLAIRES HIVER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1	Salade de lentilles OU Salade de riz	Salade verte OU salade de légumes composée au pesto	Potage de potiron de la région OU Macédoine de légumes	Carottes râpées OU betterave
SEMAINE 2	Rôti de porc à la moutarde	Tartiflette	Omelette BIO du Chef	Sauté de boeuf au paprika
	Chou fleur persillé		Epinards BIO en béchamel	Pdt rissolées
	Camembert	Petit beurre		Bûchette de fromage
	Orange	Compote pomme BIO et vanille du Chef	Cake aux pépites de chocolat du Chef	Kiwi
SEMAINE 1	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade	Salade de blé composée OU salade de pépinettes	Piémontaise sans porc	Friand fromage
	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de colin sauce basilic	Quenelles nature gratinées à la sauce tomate	Filet de poulet à la crème
	Printanière de légumes	Carottes sautées	Purée de butternut	Haricots verts persillés
		Yaourt aromatisé de la ferme	Reblochon	
	Crème dessert vanille	Clémentine	Tarte chocolat du Chef	Pomme

L'ANIMATION DE VOTRE RESTAURANT

- Repas à thème: un par mois pour la période scolaire et un à chaque vacances pour l'ALSH
- Animation pour chacun des sites:
Mise à disposition de Jeu pour les équipes de services
Mise à disposition du gaspillo pain
Animation "Les légumes oubliés" pour les primaires
Animation Bar à soupe
- La journée des enfants:
Une fois par an les enfants créent leur menu

CALENDRIER DES REPAS À THÈME

2023 - 2024

api



Septembre 2023
Le monde tourne ovale



Octobre 2023
Délicieusement bas carbone



Novembre 2023
Voyage en Scandinavie



Décembre 2023
Fêtons Noël !



Janvier 2024
Hot-dog party



Février 2024
Cap sur l'Asie



Mars 2024
Fish burger party



Avril 2024
La chasse aux œufs
est ouverte !



Mai 2024
Ambiance de la brousse



Juin 2024
Wrap party



Juillet 2024
Escale en Méditerranée



Août 2024
En avant les athlètes



Interface client et suivi du marché

Notre chargé de clientèle, le relais pour un partenariat solide et constructif

Avant le démarrage
du partenariat



Audit préalable de
fonctionnement

Réunion de pré-ouverture

Visite de vos locaux et
repérage des accès

Présentation des modalités de
commande

Remise des outils de
fonctionnement et d'hygiène

Le jour du
démarrage



Présence sur
le restaurant
auprès de vos
équipes

Tout au long
du partenariat,
aux côtés de vos équipes



Conseils sur la remise
en température

Actions de formation
ou d'information

Rencontres et temps d'
échanges

Tout au long
du partenariat,
à vos côtés



Suivi de la prestation
et des engagements
contractuels

Traçabilité des visites
et des axes de progrès
identifiés

Reporting
personnalisé

- Fréquentation
- Approvisionnements
- Pourcentage Egalim
- Repas à thème
- Nouvelles recettes
- Le suivi client
- Suivi des déchets de notre cuisine...

UN BILAN
DE
PARTENARIAT
DONNANT
PLUSIEURS
INDICATEURS

CONCRÈTEMENT, ça donne ça :



ICI mon
restau
responsable

MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

www.restauraction-collective-responsable.org



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

