



Rapport Annuel du Déléguataire

VILLE DE LE BOUSCAT

Année 2018 – 01/08 au 31/12

P-06 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. L'activité pour les tiers

P-21 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

P-68 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les engagements pluri- annuels

P-76 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, VOTRE PROPOSITION DE PROJET

P-79 5. LES ANNEXES

- 5.1. Elior en bref
- 5.2. Le Compte d'Exploitation détaillé
- 5.3 Etat des impayés au 31/12 2018

INTRODUCTION



Notre passion, à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **Ville du BOUSCAT pour la période : 01/08 au 31/12 2018.**

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N° 95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent afin que la qualité du service de restauration de votre Ville soit à la hauteur de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder.

Jean-Pierre FOURNIER
Directeur de la Restauration



Nous cherchons chaque jour à mériter davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior Proximity, gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet **d'accompagnement entièrement dédié,**
- **l'intégration de vos particularités** et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
- **des rituels de rencontres** et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
- et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale, axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS



1.1. La fréquentation

1.2. L'activité économique

1.3. L'activité pour les tiers

1.1. L'évolution de la fréquentation



1.1 La fréquentation

• Repas facturés par catégorie de convives et prestations

	01/08 au 31/12 2018	01/08 au 31/12 2017
Scolaire	85 683	87 723
Accueil de Loisirs	15 068	14 771
Portage	8 415	7 669
Foyer	5 014	5 377
Adultes Crèches	1 729	1 958
Total Repas	115 909	117 498

- Légère baisse des repas scolaires au profit de l'accueil de loisirs de -1 743* repas confondus 1,7% (répartition des RF et PN + calendrier) *
- Bon développement des portages qui augmentent de 9,7%
- Les repas en foyers et adultes municipaux accusent une baisse moins significative en partie dû à la multiplication des animations et repas à thèmes – Depuis 2017 nous avons augmenté le nombre de repas à thèmes supplémentaire à notre calendrier d'animations d'1 trimestriellement, nous sommes passés à 1 bimestriel cette année soit 6/ans. A noter que des convives RPA prennent leur repas en appartement et donc basculent en PAD.
- Adultes crèches qui étaient en augmentation de fréquentation depuis 3 ans accusent une baisse de 13%
- Au total à périmètre égal la baisse au total ne représente que 1 589 repas soit 1,3%

1.1 La fréquentation

• Fréquentation scolaire



	01/08 au 31/12 2018
Déjeuners Maternelles	30 706
Déjeuners Primaires	51 192
Déjeuners Adultes	2 327
Repas froids/PN maternelles	568
Repas froids/PN primaires	192
Repas froids/PN adultes	698
Total Scolaires	85 683

Goûters	37 751
---------	--------



	01/08 au 31/12 2017
Déjeuners Maternelles	31 026
Déjeuners Primaires	51 267
Déjeuners Adultes	3 962
Repas froids/PN maternelles	521
Repas froids/PN primaires	901
Repas froids/PN adultes	46
Total Scolaires	87 723

Goûters	37 010
---------	--------

1.1 La fréquentation

• Fréquentation en accueil de loisirs



	01/08 au 31/12 2018
Déjeuners Maternelles	4 917
Déjeuners Primaires	5 259
Déjeuners Adultes	1 713
Repas froids/PN maternelles	163
Repas froids/PN primaires	2 559
Repas froids/PN adultes	457
Total Accueil de Loisirs	15 068

Goûters ALSH	12 382
Lait	1 150



	01/08 au 31/12 2017
Déjeuners Maternelles	5 186
Déjeuners Primaires	5 093
Déjeuners Adultes	1 893
Repas froids/PN maternelles	934
Repas froids/PN primaires	1 366
Repas froids/PN adultes	299
Total Accueil de Loisirs	14 771

Goûters ALSH	11 977
Lait	750



1.1 La fréquentation

•Fréquentation en foyer résidence

➔

	01/08 au 31/12 2018
RPA BERENGERE	2 777
RPA MIEUX VIVRE	1 922
ADULTES RPA	315
Total Résidence	5 014

➔
➔
➔



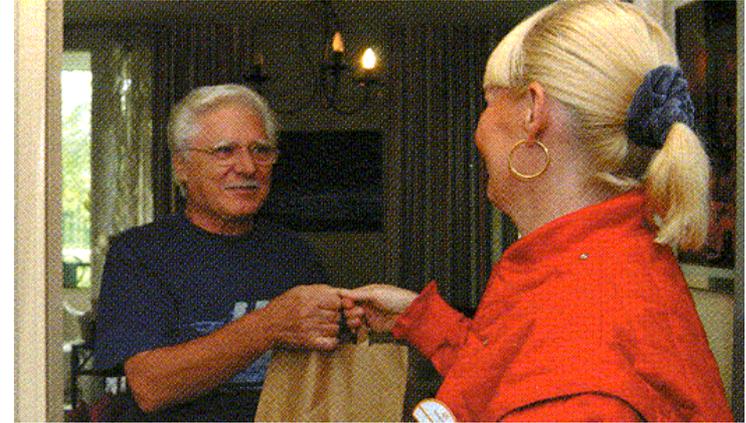
	01/08 au 31/12 2017
RPA BERENGERE	3 012
RPA MIEUX VIVRE	2 061
ADULTES RPA	304
Total Résidence	5 377

1.1 La fréquentation

• Fréquentation en portage



	01/08 au 31/12 2018
Déjeuner portage	8 415
Total Portage CCAS	8 415



	01/08 au 31/12 2017
Déjeuner portage	7 669
Total Portage CCAS	7 669

1.1 La fréquentation

• Fréquentation adultes en crèches



	01/08 au 31/12 2018
Adultes Crèches	1 729
Total	1 729



	01/08 au 31/12 2017
Adultes Crèches	1 958
Total	1 958

1.2. L'activité économique



1.2 L'activité économique

• Prix de vente applicable au 1^{er} août 2018 , décomposé par type de prestations

Catégories de convives	Prix en € HT	
	Prix applicable au 01/08/2018	Prix applicable au 01/08/2017
Restauration scolaire		
Maternelles	4,277	4,235
Primaires	4,704	4,658
Enseignants	5,344	5,292
Personnel municipal	5,344	5,292
Repas froids/PN maternelles	4,657	4,611
Repas froids/PN primaires	5,085	5,035
Repas froids/PN adultes	5,725	5,669
Centres de loisirs		
Maternelles	4,277	4,235
Primaires	4,704	4,658
Adultes Encadrants	5,344	5,292
Repas froids/PN	5,085	5,035
Repas froids/PN adultes	5,725	5,669
Autres prestations		
Goûters	0,320	0,317
Lait	0,350	0,347
Portage à Domicile		
Portage à domicile Midi	8,449	8,366
Foyers Résidences		
Déjeuners	5,344	5,292

Sur cette nouvelle DSP au 1^{er} août 2018, les prix ont été révisés de

+0,99 % vs 01 août 2017

Engagement fort de partenariat incluant les nouveaux engagements et les encaissements.

1.2 L'activité économique – Les encaissements



Des tablettes tactiles mise en place
sur chaque école → Pointage
"Kookiz" et suivi HACCP "Eezytrace"

The logo for KOOKIZ features the word 'KOOKIZ' in a bold, sans-serif font. The 'OO' is stylized with a purple-to-blue gradient and a white outline. The 'K' and 'Z' are in a dark grey color. Above the 'OO', there are three curved lines representing signal waves.

Un outil de communication d'informations
aux familles mis à disposition
téléchargeable sur téléphone et tablettes
" Bon'App"

1.2 L'activité économique

• Le compte d'exploitation synthétique

Montants en € HT	Ville Du Bouscat	S1 18-19
Nombre de repas		115 909
CHIFFRE D'AFFAIRES		589 019
MATIERE PREMIERE		-271 734
MAIN-D'ŒUVRE		-212 014
TOTAL FRAIS GENERAUX		-130 228
TOTAL CHARGES DIVERSES		-68 080
FRAIS DE SIEGE		-23 561
RESULTAT D'EXPLOITATION	0	-116 597

a

1.2 L'activité économique

• Analyses & commentaires

Activité	Sensiblement identique à l'année dernière au global, fréquentation en nette augmentation des Portages à Domicile, baisse au sein des RPA et des Adultes crèches.
Chiffre d'Affaires	CA en légère augmentation en relation avec les PAD et la DSP
Matière Première	Le coût de la MP en ratio/cvt est en augmentation compte tenu des engagements qualitatifs du nouveau marché de DSP.
Main d'œuvre	Coût MO conforme aux engagements à notre organigramme.
Frais généraux	Coûts élevés liés à l'obsolescence des installations malgré les contrats de maintenance des matériels. Renouvellements en cours
Charges diverses (redevances, amortissements, crédit-bail, éléments exceptionnels)	En ligne pour ces 5 premiers mois d'exercice.

1.3. L'activité pour les tiers



1.3 L'activité pour les tiers

Présentation des repas produits pour les tiers

Nom des sites livrés	août-18	sept-18	oct-18	nov-18	déc-18	janv-19	févr-19	mars-19	avr-19	mai-19	juin-19	juil-19	TOTAL
CARBON BLANC SCO/ALSH/RPA/PAD	2107	13235	10620	13230	10067	0	0	0	0	0	0	0	49259
CIAS VAL DE DRONNE PAD/RPA	4246	4094	4354	4202	4376	0	0	0	0	0	0	0	21272
ENS SCO ALBERT LE GRAND BX	0	7051	5483	7540	4 916	0	0	0	0	0	0	0	24990
COLLEGE JEAN JAURES CENON	0	5678	4516	5896	4 195	0	0	0	0	0	0	0	20285
COS FOYER QUANCARD	1792	1502	1739	1645	1524	0	0	0	0	0	0	0	8202
CRECHES LA MAISON BLEUE + CDC LANGON	1040	3285	2173	2016	1503	0	0	0	0	0	0	0	10017
CRECHE MINI POPPINS + PETIT A PETONS C-B	199	363	394	358	262	0	0	0	0	0	0	0	1578
ALSH TOULENNE	628	368	931	391	279	0	0	0	0	0	0	0	2597
VILLE DE SAUTERNES	0	1601	1190	1609	1212	0	0	0	0	0	0	0	5612
LE TEICH	941	10289	8262	10521	7954	0	0	0	0	0	0	0	37967
OCAS BIGANOS + MIOS	1664	1562	1755	1715	1685	0	0	0	0	0	0	0	8381
MAISON DE LA NATURE	2057	1448	1022	508	405	0	0	0	0	0	0	0	5440
SAINTE MARIE	0	2421	1712	2383	1809	0	0	0	0	0	0	0	8325
SAINTE MONIQUE	0	4540	3410	4195	3130	0	0	0	0	0	0	0	15275
ARES	1503	288	780	369	240	0	0	0	0	0	0	0	3180
BAGATELLE CRECHE	140	843	974	937	669	0	0	0	0	0	0	0	3563
ST MICHEL ST PIERRE	0	3610	2500	3770	2920	0	0	0	0	0	0	0	12800
PEOPLE & BABY ET ENFANCE PT	316	939	1116	1079	726	0	0	0	0	0	0	0	4176
FARFADETS CAZAUX	83	276	317	316	237	0	0	0	0	0	0	0	1229
ALSH MAIRIE HOURTIN	199	243	533	240	204	0	0	0	0	0	0	0	1419
JSA BORD + PESSAC Sang. + TANDEM BORD	1382	480	360	528	646	0	0	0	0	0	0	0	3396
CLSH IGESA ANDERNOS/BISCARROSSE	0	0	243	0	0	0	0	0	0	0	0	0	243
TOTAL MOIS	18297	64116	54384	63448	48959	0	249204						
	22240	54042	47935	54127	46098	40654	35571	60292	38910	48674	56754	30641	540038
REPAS VILLE DU BOUSCAT	7629	29943	26263	28758	23316								115909
	7410	29704	25708	29225	25445	27998	19980	33611	19824	26560	31110	15622	202209
NOMBRE DE REPAS TOTAL	25926	94059	80647	92206	72275	0	365113						

Couverts Bouscat à renseigner - Suivi écart
couverts Ville Le Bouscat A/A-1

213 239 555 -467 -2129

-1580



2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE



2.1. La qualité et la sécurité des Repas

2.2. La satisfaction des Convives

2.3. L'engagement de nos Équipes

2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

2.1. La qualité et la sécurité des Repas



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La qualité nutritionnelle des repas

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > Nos **diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > Le **Responsable Innovation** et un **comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > le **décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > le **Programme National Nutrition Santé**
- > la **Circulaire interministérielle** du 25/06/2001

Elior - Sorebou
participe à la
**prévention du
surpoids et de
l'obésité**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les objectifs du décret du 30 septembre 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	<ul style="list-style-type: none">▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	<ul style="list-style-type: none">▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries▪ Favoriser la consommation de filets de poisson▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	<ul style="list-style-type: none">▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

Améliorer les pratiques et les apports nutritionnels pour lutter contre l'obésité



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- La politique nutritionnelle d'Elior

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

Nos **4 engagements** pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

**Les 4 engagements
de la politique
nutritionnelle d'Elior**



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Focus sur les axes de conception des menus

- **Importance de la familiarité** : appréciation déterminée par la connaissance = la répétition favorise la consommation



- **Goût pour la simplicité des recettes**
==> nécessité d'accompagner les enfants dans la découverte

- **Textures croquantes appréciées**

- **Eviter les marquants** (persil...)

- **Associations** à travailler pour accroître la consommation (ajout de thon aux poireaux...)

Les résultats des études menées avec l'Institut Paul Bocuse

Les résultats de l'observatoire du Goût

- **Recettes les mieux consommées** sur l'année scolaire 2017-2018
==> à valoriser dans les menus



- **Recettes les moins bien consommées** sur la même période
==> à retravailler en fonction des recommandations de l'Institut Paul Bocuse

Notre politique nutritionnelle
Des idées plein l'assiette

Les exigences de votre cahier des charges



- Respect des **règles nutritionnelles** et des **saisons**

- **Variété des menus** : recettes des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, plats préférés des enfants, recettes végétariennes et de saison...

- Intégration de **recettes Innovation culinaire, validées par nos convives**

- **Recettes maison**

- Composition d'un repas : **équilibre et variété**
- Respect du GEMRCN
- 20% de produits bio
- Privilégier les circuits courts et produits locaux
- Plus de 70 % de produits frais

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Fréquences moyennes observées cette année 2018



	Fréquence recommandée GEMRCN	septembre	octobre	novembre	décembre
	nbr de repas par mois	16	12	16	11
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	2,5	0	1,25	0
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	10 sur 20	11,25	11,7	8,75	7,27
Produits frits ou pré-frits >15% de lipides	4 sur 20 max	2,5	0	1,25	0
Plats protidiques avec P/L<1	2 sur 20 max	2,5	0	1,25	0
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L>2	4 sur 20 min	5	5	5	5,4
Vianes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min	5	4	3,75	3,6
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	4 sur 20 max	2,5	3,3	1,25	5,4
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min	10	10	8,75	9,1
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min	10	10	11,25	10,9
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min	5,8	8,3	8,75	9
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min	5	3,3	3,75	3,6
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min	4,8	10	7,5	9
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max	0	1,7	0	0
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max	3,75	3,3	3,75	3,6
Fruits crus	10 sur 20 max	8,75	10	8,75	11

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Focus sur la démarche d'innovation culinaire

Elior a mis en place, depuis plus de trois ans, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation Culinaire Sylvain Chevalier sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts des convives

=

Une démarche structurée et participative

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des produits en lien avec les fournisseurs

- Créer de recettes avec des partenaires reconnus : Comités des Experts Elior, Michel Sarran, **Ducasse Conseil**, **Denis Franc**, ...

- Travailler sur les plats les moins appréciés par nos convives pour accroître leur consommation

- Tester des recettes auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Notre politique de sécurité alimentaire

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points », qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

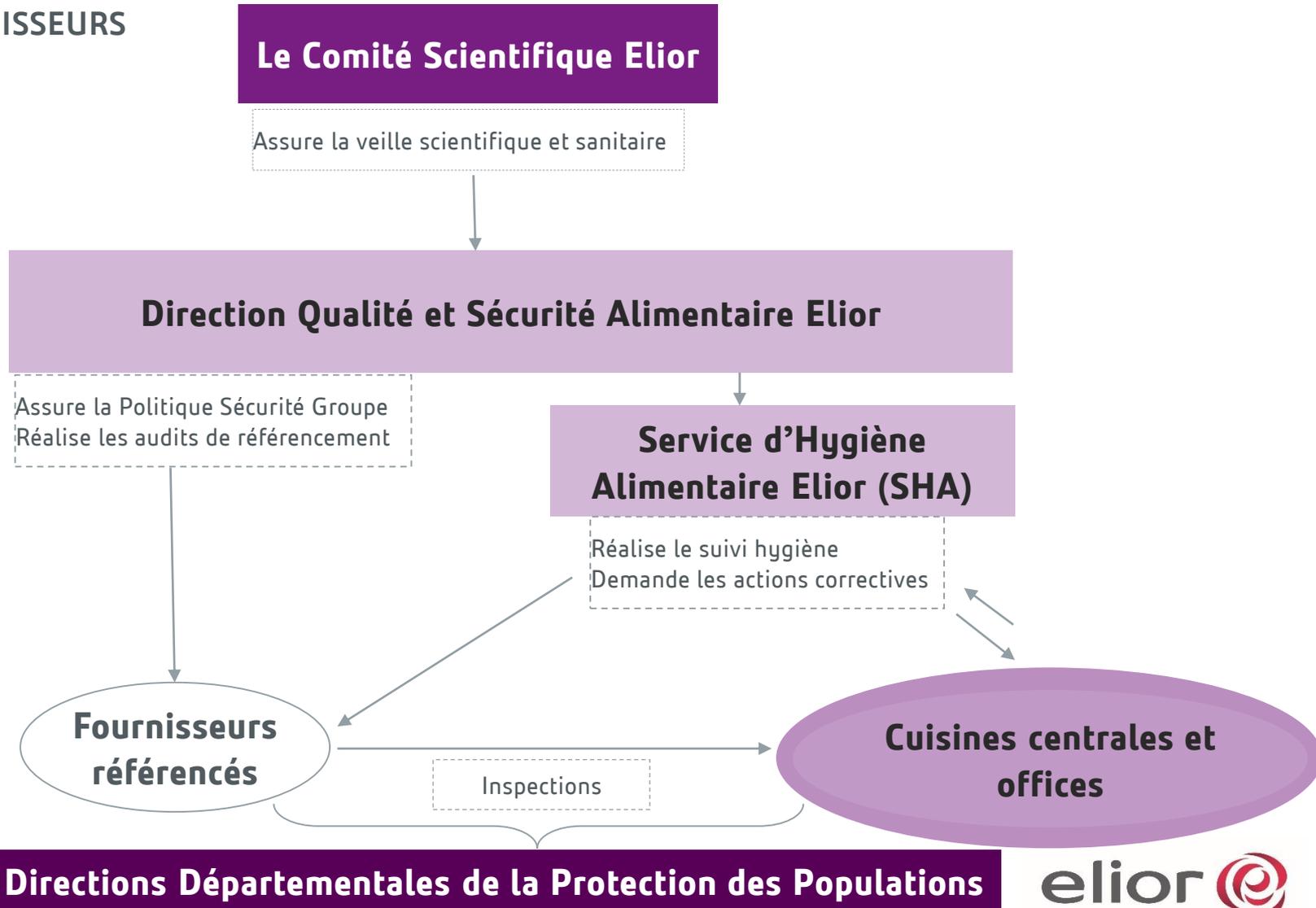
La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les acteurs de la sécurité alimentaire

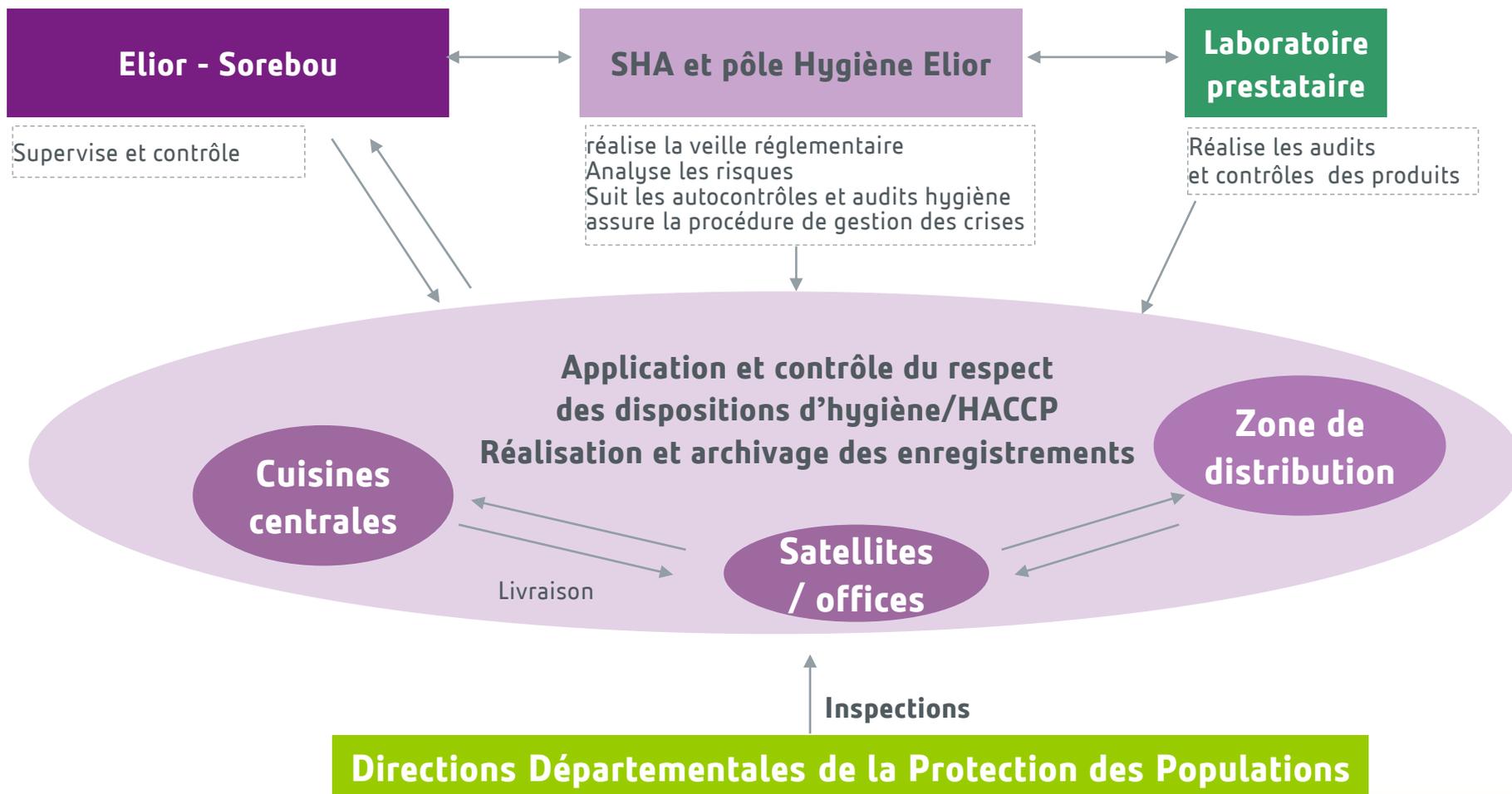
Les FOURNISSEURS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Les acteurs de la sécurité alimentaire

Les RESTAURANTS



2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les autocontrôles microbiologiques

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses microbiologiques



Tablette Eezytrace

Destinée aux acteurs de la restauration collective et commerciale, Eezytrace est une solution innovante de dématérialisation du Plan de Maîtrise Sanitaire (incluant la Traçabilité) que nous, acteur de la chaîne alimentaire, devons réglementairement mettre en œuvre et respecter.

Eezytrace Tablette est l'outil de saisie sur site, qui remplace le papier utilisé. Elle permet de renseigner l'ensemble des contrôles et des documents obligatoires : réceptions de produits, traçabilité des produits, contrôles de températures, plan de nettoyage et désinfection, ...

La tablette, compromis idéal entre simplicité d'utilisation et robustesse, permet aux personnels sur site (écoles et cuisine centrale) d'être assistés et d'accéder aux procédures détaillées de manière intuitive.

L'application ainsi que les tablettes ont été mises en place au mois de septembre. Une formation interne a été mise en place pour l'ensemble du personnel des écoles ayant accès à la tablette. De plus un suivi et une aide en cas de besoin est apportée en continu.

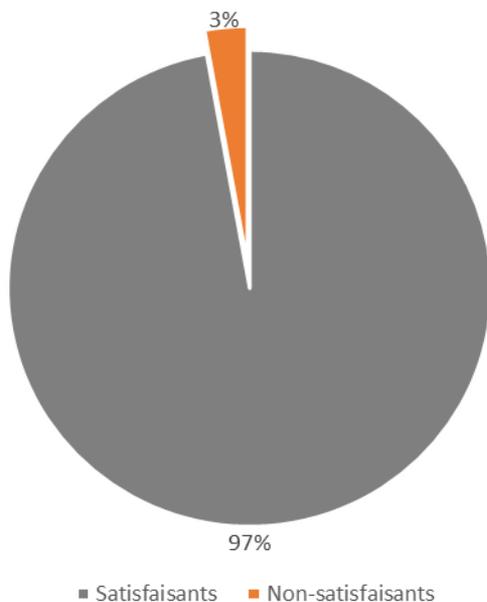


2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les plats

	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	35	34	1	97,1%

Résultat des autocontrôles plats



NS : Carottes râpées le
05/10/18



Resensibilisation du personnel sur les bonnes pratiques refroidissement, conditionnement et décontamination des végétaux,

A noter que les % ne sont qu'indicatifs car basés sur 5 mois

2.1. La qualité et la sécurité des repas

• Résultats des autocontrôles microbiologiques - Les surfaces

	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	8	7	1	88%

Résultat des autocontrôles surfaces

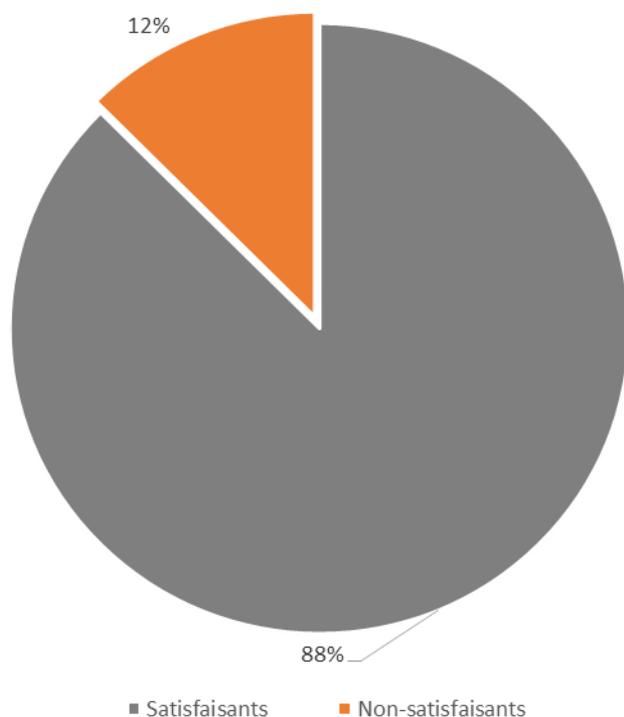


Planche à découper : plan d'action mis en place

Resensibilisation du personnel sur les bonnes pratiques du nettoyage des ustensiles
vérification des bonnes températures de la machine et lorsque elle n'est pas à bonne température utilisation d'un produit spécifique de désinfection, faire vérifier la concentration du produit utilisé par Ecolab.

A noter que les % ne sont qu'indicatifs car basés sur 5 mois

2.1. La qualité et la sécurité des repas

- Les audits hygiène et rapports de visite du laboratoire

Date du contrôle	Note obtenue (sur 20)
Janvier - 2018	19,1
<u>Juin -2018</u>	<u>19,1</u>

- Les visites et rapports de visite des organismes officiels de contrôle

Date du dernier contrôle	Note obtenue
Juillet - 2015	<u>B</u>

Dernière Inspection en date de la DDPP les 02 et 03 mai 2019 -Attente du rapport

2.2. La satisfaction des convives



2.2. La satisfaction des Convives

L'Appétit DU MIEUX

Aller au-delà de servir des repas de qualité en toute sécurité :

offrir le meilleur à nos convives

MIEUX SE NOURRIR

Développer le plaisir gustatif des convives et les inciter à manger sainement.

MIEUX VIVRE ENSEMBLE

Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.

MIEUX AGIR POUR LA SOCIÉTÉ

Promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser au gaspillage.



MIEUX OPTIMISER SON BUDGET

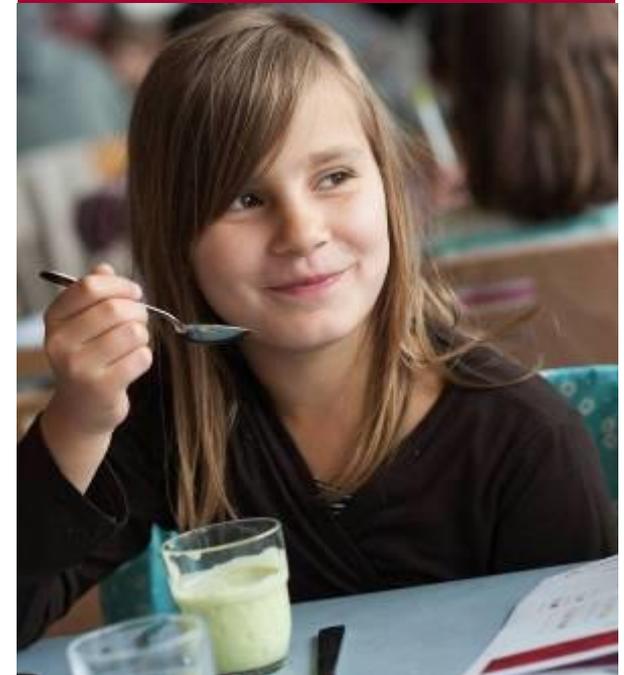
Rendre accessible au plus grand nombre un choix d'animations varié au juste rapport qualité / prix.



2.2. La satisfaction des Convives

- Etre à l'écoute de nos clients et nos convives
- Afin de savoir **ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré**, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des **opportunités d'expression** de leur satisfaction.
- Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, **des outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives**
 - L'Observatoire Du Goût

Des outils de mesure et
de **suivi de la**
satisfaction



2.2. La satisfaction des Convives

- L'Observatoire Du Goût Le Bouscat

L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants. Chaque jour, le ou la responsable d'office indique dans une grille d'évaluation sur la **tablette Eezytrace** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.



Écoles qui
participent à la
démarche

Toutes les écoles de la ville

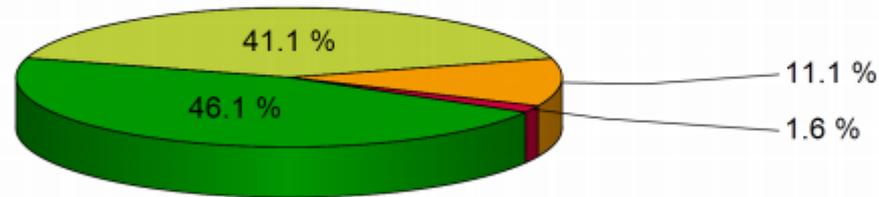


2.2. La satisfaction des Convives

• L'Observatoire Du Goût Le Bouscat

- Types de convives : MATERNELLE, ELEMENTAIRE
- Période observée : du 01/08/2018 au 31/12/2018
- Prestation : DEJEUNER

• SATISFACTION GLOBALE



Légende

- Très bien consommé
- Plutôt bien consommé
- Plutôt pas consommé
- Pas du tout consommé

• 87,2% des plats ont été noté « bien consommés » (sous-total Très bien et plutôt bien) par les établissements effectuant l'opération.

Pour rappel 01/08 au 31/12 2017 = 86,7% → TB =44,3% - B=42,5% - Plutôt pas=9,8% - Pas du tout=2,5%

2.2. La satisfaction des Convives

• Présentation des Commissions Restauration

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec vous** et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous :

- le client
- l'équipe de cuisine et la diététicienne
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants
- les parents d'élèves



2.2. La satisfaction des Convives

- Fréquence des commissions restauration

	Août 2018	Sept 2018	Oct. 2018	Nov. 2018	Déc. 2018	Nombre total
Scolaire				05/11		1
RPA		11/09		08/11		2

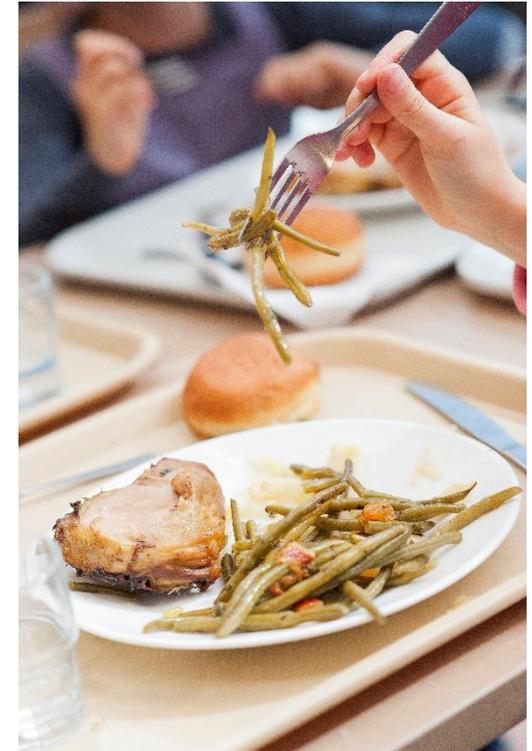
➔ Les comptes rendus et les ajustements des menus sont réalisés et transmis à l'issue des commissions.

2.2. La satisfaction des Convives

- Bilan des commissions restauration

- Taux de changement des menus

Année	Changement de menus	Motif du changement
01/08 au 31/12 - 2018	1	Problème livraison fournisseur sur des tripes le 10 août.



2.2. La satisfaction des Convives

• Les animations

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, célèbre les fêtes traditionnelles du calendrier. Nous souhaitons également sensibiliser les convives au développement durable et leurs transmettre de bonnes habitudes alimentaires.

Les thèmes d'animations pour l'année 2018 :

- **SAVEURS
DECOUVERTES**



**Développer l'éducation au goût et faire découvrir des saveurs différentes.
Création de recettes thématiques validées par les enfants.**

- **NUTRITIONNELLES**



Transmettre les bons comportements alimentaires et encourager la consommation de fruits et légumes ainsi que de produits laitiers.

- **DÉVELOPPEMENT
DURABLE**



Sensibiliser aux enjeux du développement durable et apprendre les bons gestes.

- **CALENDAIRES**



Transmettre le goût des traditions festives et conviviales.

CANTINE ETOILÉE 07 DÉCEMBRE 2018

Menu Etoilé

Elior Restauration Enseignement

Le Chef Denis Franc, 1* au Guide Michelin,
Restaurant du Musée d'Art Contemporain de Bordeaux

Les élèves du Lycée Hôtelier Saint-Michel de Blanquefort et
l'équipe d'Elior Restauration

Vous donnent rendez-vous « comme au restaurant »
Le 7 décembre 2018

Entrée

Bûchette de saumon fumé à l'avocat et
combawa

Plat

Jambonnette de poulet fermier façon
"yakitori", sarnossas de légumes aux
herbes

Laitage

Mousse de fromage blanc aux
pommes et myrtilles

Dessert

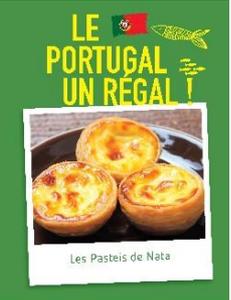
Macaron chocolat-café, mandarines à
l'anis sauvage



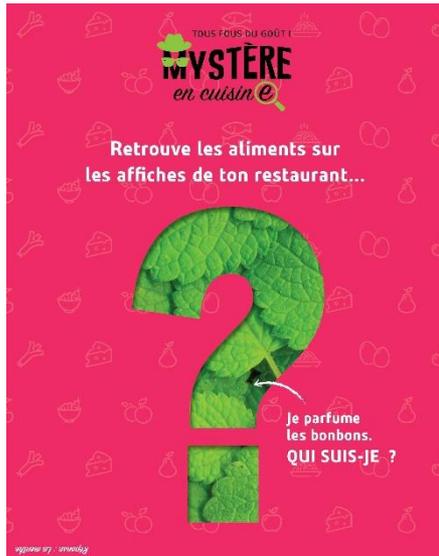
elior 



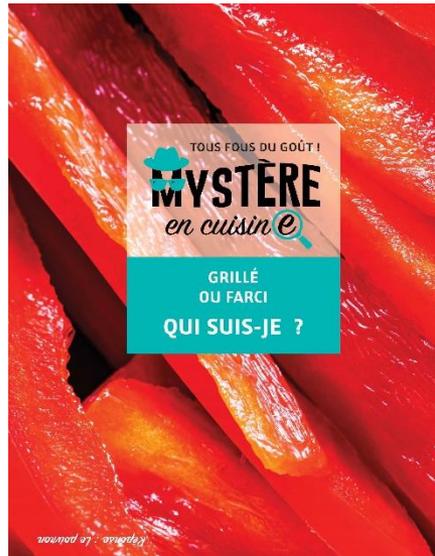
LES ANIMATIONS DU 01/08 AU 31/12 2018

Août	Septembre	Octobre	Octobre	Novembre	Décembre
<p><i>Loto de l'été</i> <i>Portage à domicile et RPA</i></p>		<p><i>Tous fous du goût !</i> <i>« Mystère en cuisine »</i></p>	<p><i>Halloween</i></p>	<p><i>Le Portugal, un régal</i></p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>
 <p>Verso = la consigne</p> 	 <p>C'EST LA RENTRÉE !</p> 				
<p>+</p> <p>Le coupon de jeu</p> 					

ANIMATION *Tous fous du goût ! « Mystère en cuisine »*



elior 
L'appétit du mieux



elior 
L'appétit du mieux



elior 
L'appétit du mieux



elior 
L'appétit du mieux



elior 
L'appétit du mieux

elior 
L'appétit du mieux

ANIMATION *Le Portugal, un régal*



REPAS DE NOEL



2.2. La satisfaction des Convives

Pour accompagner les convives dans les différentes étapes d'une croissance harmonieuse, **Elior - Sorebou** a conçu des solutions de restauration adaptées à nos convives.



2.2. La satisfaction des Convives

- La communication Elior

- > Le **Pôle Communication** d'Elior définit et met en œuvre des actions et supports de communication

- au plus près des **centres d'intérêt** de nos

- Clients
 - Convives
 - Familles

- **sur l'évolution** de

- Notre savoir-faire
 - Nos prestations, nos offres
 - La réglementation alimentaire et sanitaire
 - Les règles nutritionnelles
 - Le développement durable

Au plus près de
nos clients et
convives



2.2. La satisfaction des Convives

L'application **Bon'App** d'Elior - Sorebou permet aux parents d'élèves de consulter les menus et allergènes, gérer les présences et absences de leurs enfants, leur facturation, etc...

1 appli

Simple comme

2 solutions de paiement

bon'App

L'APPLI D'ELIOR POUR GERER VOS PAIEMENTS EN TOUTE SÉCURITÉ !

SOLUTION 1 Choisissez le prélèvement automatique et payez en toute souplesse.

SOLUTION 2 Choisissez le paiement en ligne.

Activez la notification et réglez vos factures en 1 clic.

MENU Consultez, enregistrez ou imprimez les menus de la cantine.

Label Restez informés sur la qualité et l'origine des plats servis.

ALLERGENES Consultez la présence d'allergènes dans chaque plat.

NEWS Découvrez les animations et les actualités dans le restaurant de vos enfants.

FACTURE Payez vos factures.

Passez en e-facture
Fini le papier, consultez votre historique directement en ligne.

Gérez vos repas
Indiquez les jours d'absence de vos enfants

2.3 L'engagement de nos équipes



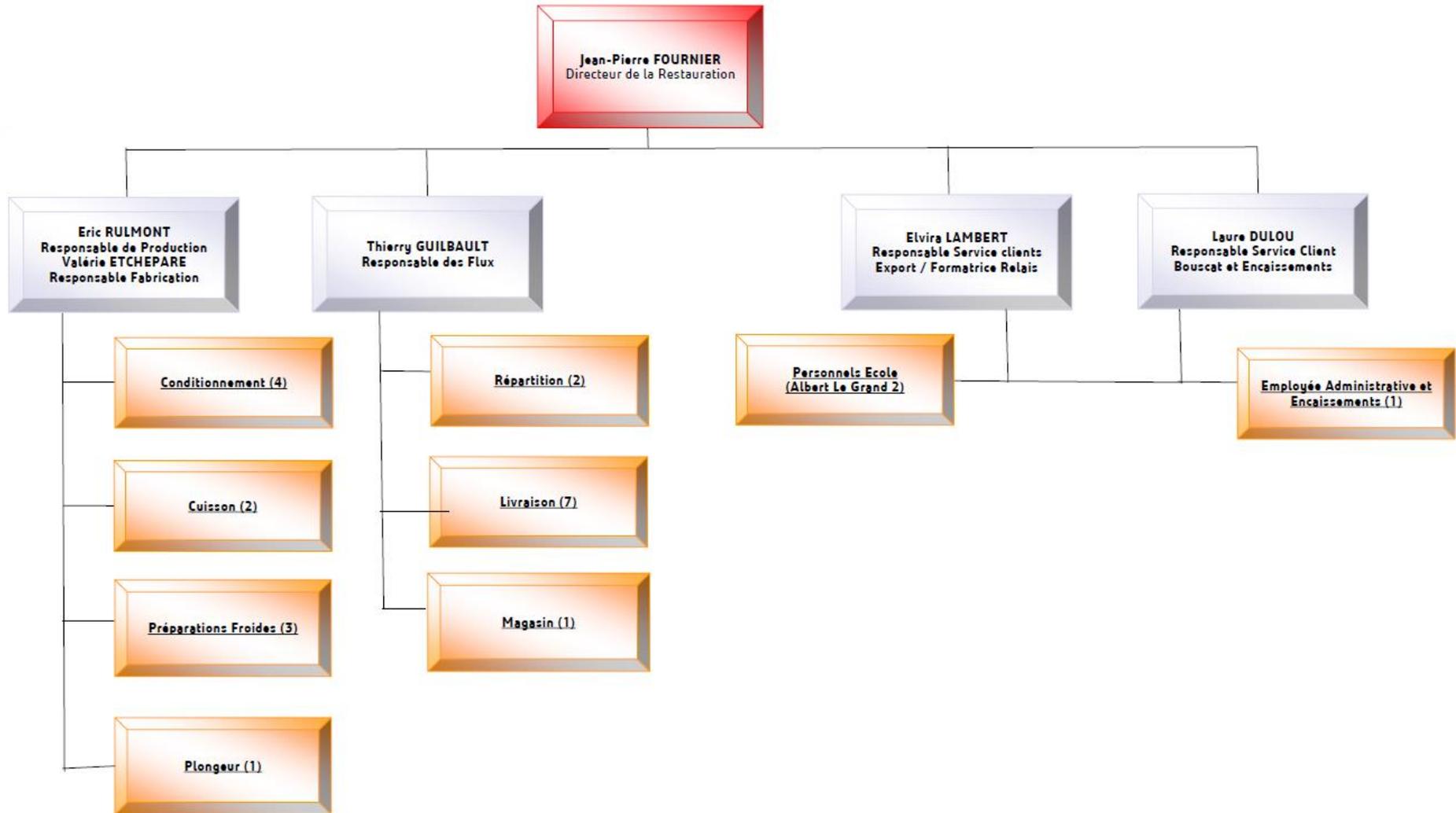
2.3. L'engagement de nos Équipes

- > Elior - Sorebou s'est développé grâce **aux talents et aux compétences** de ses collaborateurs.
- > **Notre première force**, ce sont les femmes et les hommes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants et de nos aînés.
- > Notre politique de ressources humaines, axée sur **la formation et la promotion interne**, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun.
- > Signataire de **la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation**, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés.

**Nos collaborateurs sont
nos meilleurs
ambassadeurs**



2.3. L'engagement de nos Équipes



2.3. L'engagement de nos Équipes

- Notre politique de formation

- **Trois axes majeurs**

- > L'emploi et la gestion de carrières
 - > Le développement des compétences
 - > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **employeur responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants

- Fondée sur une offre personnalisée, **la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.**

**Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs**



2.3. L'engagement de nos Équipes

• Tableau de synthèse des formations de nos équipes

Nom Stagiaire	Prénom Stagiaire	Date de Début de Session	Date de Fin de Session	Libellé du Stage
DUROU	SEBASTIEN	09/10/2018	09/10//2018	Piloter ma répartition en Cuisine Centrale
BROUSSARD	MANON	09/10/2018	09/10//2018	Piloter ma répartition en Cuisine Centrale
DULOU	LAURE	04/10/2018	04/10/2018	Fidéliser et Maîtriser les entretiens d'écoute avec son Client
LAMBERT	ELVIRA	04/10/2018	04/10/2018	Fidéliser et Maîtriser les entretiens d'écoute avec son Client
LAMBERT	ELVIRA	10/10/2018	10/10/2018	Le bien-être au travail : un levier de performance pour chacun
LAMBERT	ELVIRA	17/10/2018	17/10/2018	Développer ses compétences d'Animateur de Formations
GUILBAULT	THIERRY	07/11/2018	08/12/2015	Le Manager Elior
RULMONT	ERIC	08/11/2018	08/11/2018	Tuteurs, transmettez votre passion
RULMONT	ERIC	26/11/2018	27/11/2018	Perfectionner son Management pour développer son équipe
LAMBERT	ELVIRA	27/11/2018	27/11/2018	Elixir Perfectionnement
MITROVITCH	DIMITRI	11/12/2018	11/12/2018	Elixir Perfectionnement
FOURNIER	JEAN-PIERRE	20/11/2018	20/11/2018	Les essentiels des Risques Psycho-sociaux

2.3.1. L'engagement Formation de vos Agents

- Nos engagements de formation → 2 formations par salariés et par an sur la durée de la DSP de 7 ans
- Tous les Responsables et/ou Agents ont été formés et/ou sensibilisés (notamment aux tablettes) sur cette première partie de l'exercice, du 01/08 au 31/12/2018

Deux axes majeurs pour 2018

- > HACCP et Hygiène Alimentaire sur Satellites
 - Formation à l'utilisation des tablettes : Kookiz (pointage), Eezytrace (PMS)
- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en **Prestataire/Partenaire responsable** en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les formations correspondantes.
- Fondée sur une offre identifiée et personnalisée, la **formation est mise en œuvre sur sites, elle est décomposée en parties théoriques à la Cuisine Centrale et pratiques sur sites.**

Promouvoir le parcours et les compétences de chacun de ses collaborateurs



2.3.1 L'engagement de vos Agents

Nom Stagiaire	Prénom Stagiaire	Date de Début de Session	Date de Fin de Session	Libellé du Stage
BOUVIER	CORINNE	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
PEREAU	SYLVIANE	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
HAUTEFAYE	CORINNE	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
CAVILLAC	AUDREY	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
BEILLEROT	KAREN	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
FONTENEAU	HENRIETTE	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
GUARDIOLA	FRANCINE	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition
VINHAS	MANUELA	29/08/2018	29/08/2018	HACCP et Hygiène pour les sites livrés par CC - Nutrition

2.3.1 L'engagement de vos Agents

Nom Stagiaire	Prénom Stagiaire	Date de Début de Session	Date de Fin de Session	Libellé du Stage
BOUVIER	CORINNE	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
PEREAU	SYLVIANE	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
HAUTEFAYE	CORINNE	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
CAVILLAC	AUDREY	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
BEILLEROT	KAREN	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
FONTENEAU	HENRIETTE	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
GUARDIOLA	FRANCINE	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
VINHAS	MANUELA	30/08/2018	30/08/2018	Informations nouveau contrat - Utilisation tablette Eezytrace
En complément des Formations des Responsables des Satellites → Formation/Manipulation à l'utilisation des tablettes Kookiz pour le pointage sur tous les sites → ATSEMs et Animateurs				

2.4 Nos engagements en matière de Développement Durable



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

- Restaurateur durable par nature

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent **trois principaux objectifs** en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

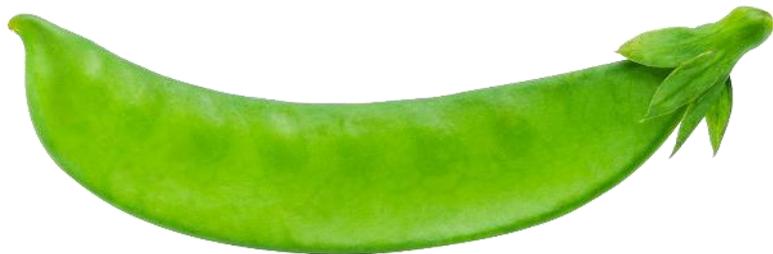
- > Réduire et maîtriser **notre empreinte écologique**
- > **Éduquer les jeunes** générations au Développement Durable
- > Créer du **lien social** et privilégier la **diversité**

Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN™**



Au travers de nos animations,

nous nous engageons

sur des **OBJECTIFS** DE
DÉVELOPPEMENT DURABLE.



**DES CHOIX BONS
POUR LA SANTE**

Encourager les enfants et adolescents à faire les bons choix alimentaires et apprécier les produits sains.



**UNE ECONOMIE
CIRCULAIRE**

Sensibiliser les enfants et adolescents à réduire le gaspillage alimentaire.

2.4. Nos Engagements en matière de Développement Durable

• SEMER

> Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...

> En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

LE BOUSCAT

Les actions réalisées dans ce cadre:

Mise en place des tables de tri Eco Plats Nets sur les 4 écoles élémentaires, formation des Agents et sensibilisation des enfants au tri des déchets.



Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



2.4. Nos Engagements et actions en matière de Développement Durable

• RÉCOLTER

- > Concevoir des **offres responsables**, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement.
- > Privilégier **les fournisseurs locaux et bio**, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, **notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.**

LE BOUSCAT

- 70% de produits locaux sont fournis en moyenne sur les fruits et légumes
- 22 % de repas bios servis 2018 - pain bio 2 x semaine
- Produits issus du commerce équitable + → 100% riz Camarguais
- 100% race à viande et/ou locale Sogivig (33) – Volaille locale → Blason d'Or (24) LDC (33) – Produits laitiers → Péchalou (24)
- La suppression d'espèce(s) de poissons en voie de disparition ou la réduction de la fréquence dans les menus → poissons frais 1x mois + 2x mois poisson MSC
- Production pains et viennoiseries par un boulanger local du Bouscat → Jean-François Beauvilain
- 1 repas bas carbone/semaine → engagement nouvelle DSP, validation en commission → réduction des GES
- 1 Acheteur dédié aux circuits courts → basé à Bègles

Faire la part belle au bio, privilégier la qualité du terroir local font partie de nos engagements



2.4. Nos Engagements et actions en matière de Développement Durable

• S'ÉQUIPER

> Conditionner, trier, recycler, valoriser, transporter, nous nous efforçons de **construire un schéma logistique vertueux respectant notre environnement.**

> Réduction des déchets non alimentaires à la source, **compostage** des déchets organiques, sans oublier le déploiement de véhicules propres.

LE BOUSCAT

Les actions réalisées dans ce cadre :

- Mise en place des tables de tri sur les écoles élémentaires.
- Collecte et recyclage des déchets compostables par les *Détritivores*
- Véhicule propre – Electrique Portage à Domicile
- Véhicule propre – GNV pour la livraison des écoles et Résidences Autonomie
- Le tri et la collecte sélective de l'ensemble des déchets sur la Cuisine Centrale
- Presse à cartons Miltek pour collecte et recyclage
- Mise en place de barquettes biodégradables pour tous les repas des convives de la Ville du Bouscat

→ Contrat Sorebou/Détritivores mise en place de containers et collecte bihebdomadaire par les *Détritivores* sur les 4 écoles élémentaire



UNE ENTREPRISE SOLIDAIRE
SOUTENUE PAR



elior 
L'appétit du mieux

3. LES ELEMENTS TECHNIQUES



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

3.2. La maintenance

3.3. Les engagements pluri- annuels

3.1. Le programme d'investissements et de renouvellement du matériel



3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel

- Valorisation des matériels mis en place sur la Cuisine Centrale au cours de l'exercice

Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
Août 2018	Remplacement Four mixte 20 niveaux GN 2/1	Bonnet Thirode	15 117,00
Septembre 2018	Lave-cagettes	Bonnet Thirode	13 929,00
Octobre 2018	Chariots roulants	MR NET	1 280,00
Décembre 2018	Petit matériel de cuisine et bacs rétentions sécurité	- Bonnet Thirode -DENIOS	1 680,00
Total			32 006,00 € HT

Prévisionnel contractuel CC sur 7 ans = 274 000,00 € HT

Prévisionnel contractuel Satellites sur 7 ans = 117 500,00 € HT

3.2. La maintenance



3.2 La maintenance

• Les contrats d'entretien

Date depuis le :	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT	Fréquences d'intervention
1er août 2013	Sanitation des cuisines	ISS Hygiène et Prévention	485	4 fois par an
1er août 2013	Fourniture et pose des filtres de hotte	ISS Hygiène et Prévention	205	Ponctuel
1er août 2013	Curage des canalisations de siphons de sol	ISS Hygiène et Prévention	939	2 fois par an
1er août 2013	Pompage et nettoyage d'un bac à graisse	ISS Hygiène et Prévention	1 765	4 fois par an
1er août 2013	Nettoyage et dépeussierage des 2 CTA en toiture Terrasse	ISS Hygiène et Prévention	830	2 fois par an
1er août 2013	Dégraissage et nettoyage des hottes	ISS Hygiène et Prévention	2 116	4 fois par an
1er août 2013	Protection incendie Extincteurs	ISS Hygiène et Prévention	610	1 fois par an
1er août 2013	Entretien des DEIV (désinsectisation)	ISS Hygiène et Prévention	266	4 fois par an
1er août 2013	Contrat d'étalonnage Sondes électroniques	OCEASOFT	3 881	1 fois par an
1er août 2013/2018	Contrat de maintenance préventive et curative des équipements frigorifiques/cuisson CC et satellites	Horis	24 311	1 fois par semaine
1 ^{er} septembre 2014	Contrat de maintenance préventive et curative de la chaudière et système de chauffage	Johnson Controls	1 845	2 fois par an
1er août 2013	Vérification réglementaire des installations électriques et Gaz	APAVE	514	1 fois par an / installation
1er août 2013	Gestion des déchets Cuisine Centrale	VEOLIA	14 790	2 fois par semaine
1 ^{er} août 2018	Gestion des Biodéchets 4 écoles satellites	DETRITIVORES	9 120	2 fois / semaine / école
1er avril 2014	Location mensuelle benne recyclage barquettes	SITA	1 311	Rotations 2 fois par an
1 ^{er} septembre 2014	Contrat maintenance préventive thermoscelleuse	RESCASET	1 511	1 fois par an
1er août 2013	Maintenance logiciel servi chez vous	Webtyss	1 227	Monitoring continu
1er août 2013	Entretien et nettoyage des locaux "bureaux"	CEMONET AQUITAINE	3 458	1 fois par semaine
1er août 2013	Mise à disposition et entretien d'une presse à balles pneumatique	SARL MILTEK	2 035	1 fois par mois
1er août 2013	Alarme	Stanley sécurité	1 776	
Total			72 995	

3.2 La maintenance

GMAO : gestion de maintenance assistée par ordinateur → logiciel AddenDa



3.3. Les engagements pluri-annuels



3.3 Les engagements pluri-annuels

• Les contrats souscrits par Elior

Liste des biens loués/entretenus : 2018	Nom du prestataire :
Camions/Véhicules de livraison Eco et Electrique	PETIT FORESTIER
Matériel de cuisine et Chaufferie	HORIS / BONNET THIRODE ET MCI JOHNSON
Matériel de nettoyage et désinfection	ECOLAB
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	RICOH/ORANGE/SFR/STAPLES/FOLIATEAM
Presse à cartons – Rideaux de quais	MIL TEK – ASSA ABLOY
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	LYONNAISE DES EAUX
Gaz	GAZ DE BORDEAUX
Electricité	EDF / ENGIE
Maintenance	
Sécurité réglementaire et recyclage barquettes	ISS – APAVE - VEOLIA/SUEZ - DETRITIVORES
Sous-traitance	
Linge	ELIS

4. ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET



4. Notre proposition de projets / Objectifs année 2019

Un accompagnement
projet,
continu

- **Optimisation et validation commune des trames et tableaux de Gouvernance suivis pour la Délégation de Service Public.**
- **Inauguration de la Pépinière du Goût et de la Labellisation Ducasse Conseil → 08/2019**



4. Notre proposition de projets

- ❖ Organisation par notre Chef Innovation Culinaire Sylvain Chevalier → "Tests culinaires" pour nos apprentis goûteurs Second semestre 2019
- ❖ _Projet repas Atelier Cuisine Solidaire en partenariat avec la Bous-sol et Andes France Epiceries Solidaires → 1^{er} semestre 2020



Un accompagnement
projet,
continu



5. ANNEXES

5.1 ELIOR, en bref

Elior

- Troisième groupe en Europe de la Restauration et des Services, Quatrième groupe international en Restauration collective.
- Chaque jour, pour 6 millions de clients dans 15 pays, les 132 000 collaborateurs d'Elior partagent une mission commune :

accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence en apportant des solutions de Restauration et de Services personnalisées.

- Le groupe met en œuvre son savoir-faire en Restauration, Concessions et Services sur les marchés de l'Enseignement, des Entreprises et de la Santé.

Elior - Sorebou

- Numéro 1 de la restauration scolaire et des services associés

6 millions
de convives chaque jour



15 pays



25 600
restaurants et points
de vente



132 000
collaborateurs et
collaboratrices



40 ans
d'expérience



5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais généraux

Montants en I HT	S1 18-19
ELECTRICITE	-5 898
EAU	-2 005
GAZ / MAZOUT	2 268
CARBURANTS	-5 579
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-14 420
PRODUITS ENTRETIEN LESSI	-1 790
VERRETERIE VAISSELLE	0
CONSO. A USAGE UNIQUE BARQUETTES	-38 200
LINGE ET UNIFORMES	-3 360
SOUS TRAITANCE ET LABO	-117
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIE	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-4 563
FRAIS DE RECRUTEMENT	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-1 278
COUTS LOCAUX	4 849
COUTS MATERIELS	-29 534
PUBLICITE	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEME	-137
DECORATION / SONORISATION	71
ANIMATION COMMERCIALE	-1 543
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	0
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	0
AUTRES HONORAIRES	-13 360
REDEVANCE DE MARQUES	0
COUTS ENCAISSEMENTS	0
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-439
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-216
DOCUMENTATION	0
TEL / FAX	-354
FRAIS D'EXPEDITION - RELANCES	-171
ASSURANCES	-457
HONORAIRES JURID_ FINANCIERS	-707
SYSTEME INFORMATION	-6 625
IMPOTS ET TAXES	-6 662
TOTAL FRAIS GENERAUX	-130 228

5.2 Compte d'exploitation - Détail des frais divers

Montants en I HT	S1 18-19
REDEVANCES AFFERMAGE	-7 300
REDEVANCES DE CONCESSION	0
LOYERS & CHARGES	0
LOCATION FINANCIERE	0
AMORTISSEMENTS	-15 125
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE	0
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE	0
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	-38 830
CREANCES DOUTEUSES	0
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	-8 600
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES	1 775
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	0
TOTAL CHARGES DIVERSES	-68 080

5.3 Etat des impayés au 31/12 2018



Montant facturé de 08/2018 à 12/2018 Encaissements / Régules au 15/03/2019 Situation des impayés au 31/12/2018

Nombre de convives - Montant facturé de 08/2018 à 12/2018 Encaissements / Régules au 15/03/2019 Situation consolidée des impayés au 31/12/2018

TOTAL = 418 convives ▲ 57 223,59 € facturés ▲ -24 434,64 € réglés ▲ **32 788,95 € solde impayés**



5.2 Compte d'exploitation – Le Bouscat – Les Tiers Extérieurs

Montants en € HT	Ville Du Bouscat	RL Extérieurs
Nombre de repas	115 909	261 515
CHIFFRE D'AFFAIRES	589 019	895 546
MATIERE PREMIERE	-271 734	-495 605
MAIN-D'ŒUVRE	-212 014	-296 376
TOTAL FRAIS GENERAUX	-130 228	-150 386
TOTAL CHARGES DIVERSES	-68 080	-144 158
FRAIS DE SIEGE	-23 561	-35 822
RESULTAT D'EXPLOITATION	-116 597	-226 801

MERCI DE VOTRE ATTENTION

