



PROCÈS - VERBAL

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX Réunion du 27 mai 2021

Examen du rapport annuel 2020 du délégataire de la délégation de service public pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard » de Rennes.

Participants :

Membres de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL) : élus et représentants des usagers désignés par les délibérations du Conseil départemental du 25 avril 2019 sur la composition de la commission et sur l'adoption du règlement intérieur.

Membres élus :

Présidente de la CCSPL : Mme Catherine DEBROISE, vice-présidente du Conseil départemental.

Titulaire :

- Mme Nadine DREAN, conseillère départementale.

Représentants des usagers :

- Mme Christine BALLET (Département d'Ille-et-Vilaine),
- Mme Angélique KERHELLO (Préfecture d'Ille-et-Vilaine),

Invités par la Présidente de la CCSPL :

- Mr. Yannick TROADEC, Directeur régional de la société ANSAMBLE Breiz Restauration (dénommée ANSAMBLE dans le compte-rendu), prestataire de la délégation de service public pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard »,
- Mr Fabrice BARBEY, Responsable de secteur, agence de Rennes,
- M. Franck CHAPIN, Responsable du restaurant administratif « Le Beauregard »,
- Vanessa HERRY, gestionnaire du restaurant administratif, au Département d'Ille-et-Vilaine.
- Mme Françoise LEMOINE, adjointe au responsable du service commande publique au Département d'Ille-et-Vilaine.

Excusés :

Membres élus :

- Mme Claudine DAVID, vice-présidente du Conseil départemental,
- Mme Isabelle COURTIGNE, conseillère départementale.

Représentant des usagers :

- Mr Gilles LE ROCH (Département d'Ille-et-Vilaine),
- Mme Clarisse MATHIEU (Région Bretagne).

Quorum :

Le quorum de la Commission Consultative des Services Publics Locaux est atteint (minimum 4 membres présents ou représentés).

Ordre du jour :

En application de l'article L1413-1 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT) et conformément à l'article 1 du règlement intérieur de la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL), la commission examine chaque année les rapports établis par les délégués des services publics ainsi que le bilan d'activité des services exploités en régie dotée de l'autonomie financière.

L'ordre du jour de la commission est consacré à l'examen du rapport annuel 2020 de la société ANSAMBLE, délégué pour l'exploitation du restaurant administratif « le Beauregard ».

La présentation de la société ANSAMBLE est annexée au présent compte-rendu.

Examen du rapport annuel 2020 du délégataire du restaurant administratif « Le Beauregard » à Rennes

L'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard » est assurée par la société ANSAMBLE dans le cadre d'une délégation de service public (DSP) pour une durée de 5 ans, du 1^{er} septembre 2016 au 27 août 2021.

La convention impose la réalisation d'un minimum de 5 600 heures de travail au profit de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion et d'emploi.

Contractuellement, la convention prévoit également un niveau marqué sur la qualité des denrées utilisées pour l'ensemble des prestations servies, sur la base des objectifs suivants :

- Optimisation des produits frais,
- Respect de la saisonnalité (obligatoire pour les produits issus de l'agriculture biologique et intégration des circuits courts),
- Intégration de produits issus du commerce équitable,
- Préférence donnée aux produits locaux (Ille-et-Vilaine et < à 150 kms).

Mr TROADEC et Mr BARBEY présentent le rapport annuel 2020 de la société ANSAMBLE.

Le rapport se décompose en trois parties :

- Bilan social et technique,
- Compte-rendu financier,
- Bilan qualitatif.

- Bilan social et technique (p. 3 à 13):

Effectifs (P.5): L'équipe affectée au fonctionnement du restaurant « Le Beauregard » correspond à 13 ETP en 2020, au lieu de 17,65 ETP en 2019 (en raison de la crise sanitaire du COVID 19, la prestation quotidienne et le nombre de salariés ont été adaptés).

Productivité et l'activité du restaurant (p 6) : 100 288 repas servis en 2020 sur 213 jours d'ouverture pour un nombre d'heures productives de 19 373 dont 537 heures intérimaires.

Le détail du suivi des clauses d'insertion sociale (p 7) : le cumul des heures réalisées sur la durée de la DSP s'élève à 10 424 heures, soit nettement supérieur aux 5600 heures minimum imposées sur la durée du contrat. Deux bénéficiaires (CDI) sont concernés en 2020 pour un total de 2 230 heures.

Accidents du travail (p.8): un accident du travail a été enregistré pour 92 jours d'arrêt. Depuis novembre 2018, ANSAMBLE organise tous les mois, un « quart d'heure sécurité » sur un sujet d'actualité, animée par le responsable du restaurant.

Formations (p. 9-10) : 77 heures de formation ont été réalisées en 2020, au profit de 11 salariés, dans les domaines de la sécurité au travail, la cuisine (techniques cuisine évolutive, accueil clientèle) et en gestion.

Une information spécifique des équipes a été réalisée en raison de la crise sanitaire : guide de prévention COVID 19, Flash info.

Maintenance (p. 11-13) : La maintenance du matériel de cuisine est assurée par la société QUIETALIS. Le contrat de maintenance est à la charge du délégataire pour un coût global de 18 813,50 € HT en 2020 (contrat préventif et maintenance curative).

La commission interroge ANSAMBLE sur le surcroît de travail du fait des mesures sanitaires. ANSAMBLE l'estime à 1,5 ETP/jour (envelopper les couverts, désinfecter les tables, filmer les préparations exposées aux convives).

- **Compte-rendu financier (p. 14 à 19) :**

Fréquentation du self (p 15-16) : 100 288 repas ont été servis en 2020, soit une diminution de 44,82% par rapport à 2019, représentant – 81 447 repas. Le nombre de repas/jour est de 466 représentant une diminution de 263 repas/jour par rapport à 2019. Le nombre de jours d'activité est de 215 en 2020 contre 249 en 2019.

Résultats d'exploitation (p. 17-19) :

Le compte de résultat global 2020, tel que présenté dans le document joint, fait apparaître les éléments suivants :

- Chiffre d'affaires 2020 :	+ 708 564€
- Charges d'exploitation :	- 1 090 687€
- Redevances :	- 36 094€
- Résultat brut d'exploitation :	- 418 217€
- Résultat financier :	+ 93 154€
- Résultat de l'exercice :	- 325 063€

ANSAMBLE remercie le Département pour la compensation versée lors du premier confinement et demande si le Département pourra renouveler la compensation pour les 2^{ème} et 3^{ème} confinements.

La commission ne peut s'engager sur la réponse en ce domaine.

- **Bilan qualitatif (p. 20 à 30) :**

L'offre alimentaire servie au restaurant « Le Beauregard » du 1^{er} janvier au 16 mars 2020 (hors période COVID), comprend :

- La prestation self :
 - un « salad'bar »,
 - 6 entrées individuelles,
 - une pizza chaque jour,
 - un poisson frais tous les jours sauf le lundi,
 - 2 plats du jour,
 - un légume plat « bio »-offre végétarienne,
 - un choix de 3 grillades minimum par jour,
 - 2 légumes verts et 2 féculents par jour (dont frites),
 - un « dessert'bar » (3 choix),
 - 6 desserts individuels,
 - 6 choix de fromages dont 3 « bio »,
 - au minimum un choix de 6 yaourts, un bar à yaourt,
 - un buffet à sauces chaudes en accompagnement des plats du jour, vinaigrettes et condiments.

- La cafétéria :
 - un café 100% arabica, un café équitable et une grande variété de thés et infusions.

- La « restauration rapide » (carré gusto) :
 - sandwiches salades, pâtisseries, café gourmand, yaourts, fruits, boissons.

- Les 2 salons-club ont été utilisés jusqu'à la fermeture du restaurant (16 mars). Lors de la réouverture du restaurant au mois de mai, la jauge des salons a été réduite à 4 et 5 personnes par salon, ce qui a entraîné un arrêt des réservations.

Le bio dans les menus (signalétique à l'entrée du restaurant) comprend quotidiennement :

- Au minimum, une entrée et une salade verte, un dessert, un fruit, deux yaourts et trois fromages.
- Un « plat végétarien » bio ou partiellement bio tous les jours.
- Plus de 70% des féculents sont issus de l'agriculture biologique (riz, semoule, épeautre, blé, pâtes).

Le restaurant se fournit auprès de fournisseurs locaux « en direct » en bio (yaourts « Anna Soiz », lait « Loury » de Vitré, glaces « Le vivier des saveurs ») et a mis en place un partenariat avec « Manger Bio 35 » et « les Jardins du Breil » à Rennes. Le restaurant est adhérent d'Initiative Bio Bretagne (IBB).

L'offre alimentaire servie au restaurant « Le Beauregard » depuis le 10 mai 2020 sur la base d'une offre alimentaire simplifiée en raison de la pandémie, comprend :

- 4 entrées dont une BIO
- 2 ou 3 plats dont 1 végétarien
- 1 grillade
- 2 légumes et 1 féculent et des frites
- Laitages, fromage
- 4 desserts dont 1 Bio

1 offre à emporter au self (plats chauds, entrées, desserts...)

Cette offre courte permet de s'adapter à la réduction de la fréquentation et de s'assurer des approvisionnements pour les produits au menu. L'offre de menu a été régulièrement adaptée à la fréquentation réelle constatée au Self.

Répartition des approvisionnements bio et locaux (p. 28) : la part d'approvisionnement en légumes et fruits frais bio et locaux sur le volume d'achat total représente :

- 74,51% d'achats locaux en moyenne.
- 25,49% d'achats bio et local.

Le rayon des approvisionnements locaux est fixé à 150 kms dans la convention de DSP.

L'hygiène du site : est contrôlée par le laboratoire EUROFINS (P 29-30).

Le restaurant effectue également des actions de contrôle notamment sur la température des plats (froids ou chauds) durant le service.

► **Avis de la Commission** : La Commission prend acte du rapport du délégataire du restaurant administratif « Le Beauregard » pour l'année 2020.

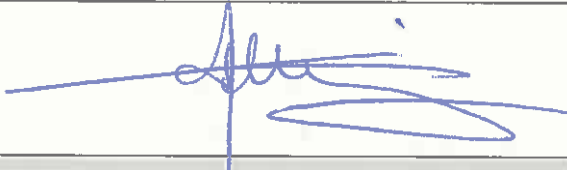

PROCÈS VERBAL
COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Réunion du 27 mai 2021

Examen du rapport annuel 2020 du délégataire du service public du restaurant inter-administratif « le Beauregard » à Rennes.

COMPOSITION DE LA COMMISSION

Collège des élus :

Présidente :	
- Mme Catherine DEBROISE	
Titulaires :	
- Mme Claudine DAVID	
- Mme Isabelle COURTIGNE	
- Mme Nadine DREAN.	



Ille & Vilaine
LE DÉPARTEMENT

PROCÈS VERBAL

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

Réunion du 27 mai 2021

Examen du rapport annuel 2020 du délégataire du service public du restaurant inter-administratif « le Beauregard » à Rennes.

Suppléants :	
- M. Michel GAUTIER	
- M. Marc HERVE	
- M. Louis PAUTREL	

- Représentants des usagers :

- Mme Christine BALLET (Conseil départemental)	
- M Gilles LE ROCH (Conseil départemental)	
- Mme Angélique KERHELLO (Préfecture d'Ille-et-Vilaine)	
- Mme Clarisse MATHIEU (Région Bretagne)	



R.I.A. LE BEAUREGARD

ANSAMBLE Breiz Restauration

Commission Consultative

27 mai 2021

COMMISSION CONSULTATIVE
DES SERVICES PUBLICS LOCAUX
Année 2020

Restaurant Inter-Administratif «Le Beauregard»

Présentation des Conditions d'Exécution
de la Délégation de Service Public

ANSAMBLE Breiz Restauration
partenaire du RIA «Le Beauregard» depuis le 1er septembre 2003

Bilan social et technique de Janvier à Décembre 2020

L'équipe du restaurant
Suivi Emploi – clause sociale
Les accidents du travail
Les formations du personnel ANSAMBLE
Les frais d'entretien et de maintenance du matériel

Vos interlocuteurs au quotidien :



P. BARRAUD / F. BARBEY
Responsable de Secteur

Franck CHAPIN
Responsable du
restaurant

**Jean Charles
DEBORD**
Chef de cuisine

**Alban
GENEST**
Second de cuisine

**Romain
GEORGES**
Chef club

**Virginie
FLEURY**
Serveuse club

Et toute l'équipe du restaurant...

L'équipe du restaurant



Ansamble affecte au restaurant une équipe dont l'effectif et les qualifications lui permettent d'assurer la bonne exécution des prestations d

En raison du COVID 19 et en lien avec les services du département, nous avons adapté la prestation quotidienne et le nombre de salariés

L'équipe du restaurant se compose de :

- Un Responsable de site
- Un Chef de cuisine
- 1 Second de cuisine et 1 cuisinier au poste chaud
- 1 Pâtissier
- 12 Employés de restauration dont 7 à temps partiel

A cette organisation vient s'ajouter:

- 1 Apprenti Bac Pro depuis le 1^{er} septembre 2020 Kerlann BRUZ
- 1 Apprenti en cuisine depuis le 15 novembre 2018 et ayant fini le 31/08/2020 Kerlann à BRUZ
- 1 Commis de cuisine affecté sur site pour 273 heures de travail effectif (39 jours), en dehors de ses mandats syndicaux

RAPPEL :

6 Employés de restauration ont des restrictions médicales, soit 36,36 % de l'effectif.

Le nombre d'équivalent temps plein pour l'année 2020 est de 13 ETP

PRODUCTIVITE ET ACTIVITE RIA BEAUREGARD 2020

	Heures productives	Heures intérimaires	Heures de productivités totales	Nombre de jours d'ouvertures	Nombre ETP	Nombre de repas servis	Observations
TOTAL ANNUEL	18836	537	19373	213	13,0	100 288	Productivité de 36,22 cvts/employé
JANVIER	2391	135	2526	22	16,40	16 441	
FEVRIER	2013	289	2302	20	16,44	14 361	
MARS	1150	83	1233	10	17,61	8 132	2021 COVID 19 1er confinement du 16/03 au 10/05
AVRIL	0	0	0	0	0	0	
MAI	785	0	785	13	8,63	1 515	Reprise le 11 mai avec Protocole sanitaire adapté et activité restreinte
JUIN	1484	0	1484	21	10,10	7 484	
JUILLET	1877	0	1877	22	12,19	7 356	
AOUT	1554	0	1554	21	10,57	6 702	
SEPTEMBRE	2308	30	2338	22	15,18	12 315	
OCTOBRE	2234	0	2234	22	14,5	11 987	
NOVEMBRE	1471	0	1471	20	10,5	7 195	2ème confinement, activité restreinte
DECEMBRE	1569	0	1569	22	10	6 800	

Suivi Emploi – clause sociale



Fiche suivi emploi clause sociale						Année : 2020	
Entreprise utilisatrice : ANSAMBLE						Chantier : RIA BEAUREGARD	
Réfèrent dans l'entreprise utilisatrice : FRANCK CHAPIN						Objectif total en heures d'insertion : 5600 heures minimum sur la durée de la convention	
Coordonnées : 02 99 60 50 07							
	Niveau de qualification	Statut avant entrée sur le chantier	Nom de la Structure Employeur	Type de contrat	Nombre d'heures travaillées dans l'année pour ce marché	Métier	Date d'entrée sur le chantier
Samuel Le PRAT	CAP/BEP/CAP A	Autre	ANSAMBLE	C.D.I	1 178	EDR	05/09/2016
Baptiste GODEAU	V (dernière année CAP)	Pôle Emploi	ANSAMBLE	C.D.I	1 052	EDR	02/10/2018
TOTAL 2020					2 230		
CUMUL DSP FIN 2019					8 194		
*Montant des heures réalisées sur la durée de la DSP depuis le 01/09/2016					10 424		

*Fermeture 1^{er} confinement
Pas d'heures travaillées en avril et mai; -50% en mars

Les accidents du travail



	Accident	Lésion	SA/AA/NR	Nb jours arrêt
	Manutention d'une plaque d'égout	Coupure	AA	92

SA = Sans Arrêt de Travail
AA = Avec Arrêt de Travail

NR = non reconnu par la S/S

La sensibilisation de nos équipes aux gestes et postures à adopter reste une priorité.
Des quarts d'heures sécurité sur un sujet d'actualité ou de retour d'expérience suite à un accident sont organisés tous les mois et permettent au Responsable de site d'échanger avec les équipes

QUART HEURE SECURITE
Thème : **LA CROIX SANTE SECURITE AU TRAVAIL**
** une vidéo de présentation est disponible sur HELIOS*

Cette Croix Santé et Sécurité au Travail s'inscrit dans la politique Sécurité du groupe.
C'est un **indicateur visuel**, immédiat de la performance sécurité au travail et la preuve de l'engagement de tous à garantir un lieu de travail sûr. Elle doit être mise à jour **quotidienne et affichée à la vue** de tous.

Une Croix Santé Sécurité au Travail c'est:

- ✓ Le moment d'échanger avec vos équipes et parler de sécurité.
- ✓ D'aborder les incidents / presque accidents.
- ✓ Un indicateur visuel, visible de tous.
- ✓ Rendre acteur chaque personne de la sécurité sur son lieu de travail.

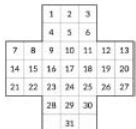
Remplir la croix SST:

Rouge pour un accident ■ Le rouge signifie qu'un accident s'est produit. Par exemple, quelqu'un qui a chuté en plonge.

Jaune pour un incident ■ Le jaune signifie qu'il y a eu un incident. Par exemple, un carton tombe près d'un salarié sans le blesser.

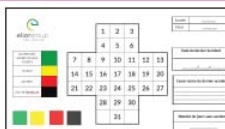
Vert pour une journée sans accidents ou sans incidents ■ Le vert signifie qu'il n'y a pas eu d'accident ou d'incident sur une journée. C'est ce que nous visons !

Noir quand le site n'est pas ouvert (week end...) ■




A mettre en place sur votre site :

- Nous sommes tous concernés par la sécurité, ainsi nous pouvons tous remplir la croix SST.
- Afficher la croix SST dans un endroit visible et la compléter tous les jours.



➤ La croix SST accompagne désormais l'analyse de l'accident

➤ L'objectif est d'obtenir une croix verte !



Formations

de Janvier à Décembre 2020

ANNEE	AXE DE FORMATION NOMBRE DE COLLABORATEURS FORMES	INTITULE DE LA FORMATION	Nb HEURES
2020	SECURITE AU TRAVAIL <u>2 PERSONNES</u>	1. Référent harcèlement sexuel – CSE 2. Etre acteur de la prévention des Risques: vers un mieux être au travail	14,00
	SECURITE AU TRAVAIL <u>2 PERSONNES</u>	Habilitation électrique BO chargé de travaux d'ordre non électrique basse tension	14,00
	CUISINE <u>1 PERSONNE</u>	Les techniques de cuisine évolutive	7,00
	CUISINE <u>4 PERSONNES</u>	Technique d'accueil de la clientèle	28,00
	GESTION <u>2 PERSONNES</u>	Démarrage et utilisation de Recette et Menu	14,00

Information Salarié

Guide de Prévention COVID 19



INFORMATION DES EQUIPES

Votre équipe doit être informée de ces mesures spécifiques COVID19 et de leurs évolutions

INFORMATION

- ❑ Rassembler votre équipe et l'informer des mesures spécifiques du guide de prévention autour du point hygiène des aliments et Sécurité au travail à chaque diffusion du guide de prévention COVID19.

Vous pouvez vous aider de la Vidéo COVID 19 sur HELIOS et sur CORONAVIRUS – Ma boîte à outils.

Chaque point du guide ainsi que ses évolutions doivent être abordés et commentés avec les collaborateurs.

En particulier :

- Les gestes barrières (Fiche N°1)
- La hotline dédiée au covid19 - Annexe 6
- Le lavage régulier des mains - Annexe 1
- Le port des équipements de travail - Annexe 7
- La conduite à tenir en cas de suspicion ou cas Covid+ d'un collaborateur (Fiche N°19)
- Les dispositions pour les secouristes sauveteurs du travail – Annexe 11

cf. annexe 8 – élargement à faire signer après avoir informer chaque collaborateur des règles de prévention à mettre en œuvre au moment de la réouverture, lors de la diffusion de nouvelles versions du guide et pour tout nouvel arrivant après la réouverture (y compris en cas de recours à des salariés temporaires).

- ❑ Rappeler aux équipes que les autres règles : Sécurité au travail et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire restent applicables.
- ❑ Le guide et l'annexe du DUER doivent être imprimés et à la disposition de l'ensemble du personnel ANSAMBLE.

En cas de difficultés sur des points du guide vous pouvez solliciter la Direction Qualité HSE ainsi que la Ligne COVID 19 du groupe : 01. 71. 13. 37.50

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



FLASH INFO

ANTI RELACHEMENT COVID-19

Les risques de contamination au virus de la Covid-19 et ses variants sont en augmentation. Il nous appartient de rester vigilants, et de ne pas relâcher nos efforts à tout instant de notre journée de travail. **Dans notre organisation quotidienne, quelques brèches peuvent apparaître au moment des prises de poste ou des pauses.** Les rappels de ce flash vous aideront à les repérer.

PRÉVENTION

Lavage des mains à l'arrivée sur le site avec du savon et de l'eau ou du gel hydro alcoolique

Port du masque en entrant sur le site

Ne retirez votre masque qu'après être rentré chez vous

En cas de symptômes au domicile (ou si vous êtes déclaré cas contact) Ne pas se rendre sur le lieu de travail

Appeler votre responsable

Définissez la jauge du vestiaire : nombre max. de pers simultanées (1 pers = 4m²) et un **planning d'entrée au vestiaire**

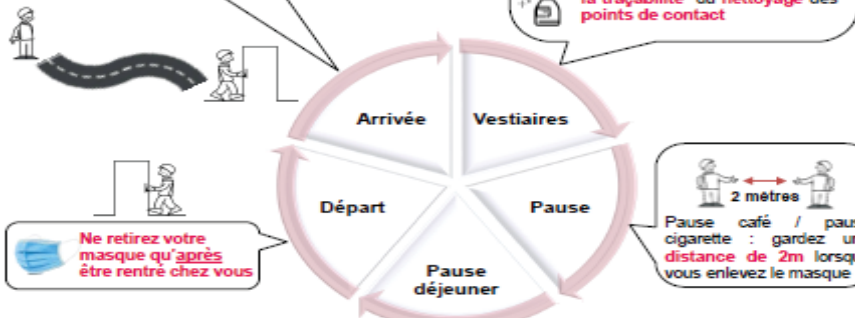
Séparez les vêtements de ville des vêtements de travail

Définissez une organisation et la traçabilité du nettoyage des points de contact

Pause café / pause cigarette : gardez une **distance de 2m** lorsque vous enlevez le masque

Port du masque obligatoire si covoiturage entre collègues
Service : définissez une personne pour servir tout le monde ou préparez des assiettes individuelles

2m entre chaque personne assise
jauge de 1 pers = 8m²



Coûts maintenance préventive et curative de Janvier à Décembre 20



Montant HT	Contrat préventif	Maintenance curative	Total
2019 (SBCP janvier) (QUIETALIS février à décembre)	9 463,00 €	8 495,00 €	17 958,00 €
2020 (QUIETALIS)	10 324,00 €	8 489,50 €	18 813,50 €



Liste interventions SAV du 01/01/2020 au 31/12/2020

Client :

Site : 10006068

		EQUIPEMENT	COMMENTAIRE	TEMPS TOTAL	MT FACTURE
1 E R S E M E S T R E	janv-20	LAVE VERRES CAFETERIA	LAVE-VERRES CAFETERIA : NE SE LANCE PAS-SI PAS POSSIBLE LE 02/01 LE 03/01 MATIN	1,00	21,37
			VISITE ENTRETIEN du 08 AU 10 JANVIER 2020	78,25	
		SAUTEUSE N° 1 PIANO CUISSON	SAUTEUSE N°1 - ROBINET CASSE	0,50	
		FOUR MIXTE 40 N ZONE CUISSON	FOUR FRIMA DISJONCTE	2,75	118,36
		FOUR A PIZZA DOUBLE AV ETUVE ZONE PIZZA	FOUR A PIZZA : NE CHAUFFE PAS ASSEZ - A FAIRE EN 1ER // LE FOUR EST ALLUME A 9H	1,25	143,22
	févr-20	EPLUCHEUSE ZONE LEGUMERIE	EPLUCHEUSE : RAPE NE S'ENLEVE PAS	2,00	
		ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	CHAUFFE-PLATS : NE FONCTIONNE PAS	0,50	
		INDUCTION ZONE INDUCTION JOIE DE VIVRE	PLAQUE CHAUFFANTE : NE CHAUFFE PAS	1,00	
		ARMOIRE CHAUDE TRAVERSANTE ZONE INDUC	ETUVE - NE CHAUFFE PAS	0,50	
		SAUTEUSE N° 2 PIANO CUISSON	SAUTEUSE N° 2 : PB THERMOSTAT, SUR 1 CHAUFFE TRES FORT	1,00	93,13
		ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	ARMOIRE CHAUDE SE MET EN SECURITE - A FAIRE CE JOUR	0,50	
		MIXEUR ZONE CUISSON	CH CABLE ALIMENTATION SUR MIXEUR MP 450 ULTRA - ML // URGENT	0,75	35,60
		MIXEUR ZONE CUISSON	CH CABLE ALIMENTATION SUR MIXEUR MP 450 ULTRA - ML // URGENT	0,75	17,00
		ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	POSE KLIXON SUR ARMOIRE TRAVERSANTE BOURGEAT - PS	0,25	64,14
		VITRINE REFRIGEREE GAUCHE ZONE FR. SELF	CH TUBE NEON SUR VITRINE PRODUITS LAITIERS - LM	0,25	36,12
	mars-20	ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	CHAUFFE-ASSIETTES : PB DE RESSORT	0,67	
		LOCAL PREPARATION FROIDE	LOCAL PREPARATION FROIDE : NETTOYAGE EVAPORATEUR RV 26/02 15H AVEC PS	2,75	
		LOCAL PREPARATION FROIDE	LOCAL PREPARATION FROIDE : NETTOYAGE EVAPORATEUR RV 26/02 15H AVEC NS	2,75	
		LAVE BATTERIE	LAVE BATTERIE - ERREUR 06 CYCLES LONGS + LIV PDTS LESSIVIELS	0,68	
	mai-20	PLANCHA ZONE INDUCTION JOIE DE VIVRE	PLANCHA DU SELF : A METTRE DE NIVEAU - DDE DE PS // A FAIRE 1 MATIN 1ER OU APM	2,75	
		PLANCHA ZONE INDUCTION JOIE DE VIVRE	LF : A METTRE DE NIVEAU - AVEC PS // A FAIRE 1 MATIN 1ER OU APM	2,75	
		CELLULE DE REFROIDISSEMENT ZONE CUISSON	CH JOINT SUR : CELLULE DE REFROIDISSEMENT	0,50	249,21
	juin-20	ARMOIRE CHAUDE TRAVERSANTE ZONE INDUC	ETUVE DE GAUCHE EN SECURITE	1,25	
ARMOIRE CHAUDE TRAVERSANTE ZONE INDUC		ETUVE DE DROITE PORTE FERME PAS	0,50		
TOUR REFRIGERE 2 PORTES ZONE GRILLADE		TOUR REFRIGERE 2 PORTES GRILLADE TEMPERATURE HAUTE	1,00		
	CONVOYEUR A CORDE ZONE LAVERIE	CONVOYEUR : PIECE DU GUIDE DANS VIRAGE S'EST ENLEVEE	1,50		
	VITRINE REFRIGEREE GAUCHE ZONE FR. SELF	VITRINE (ENTREES) BOUCHEE	1,25		
	LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART DEBORDE	0,67		

Détail frais d'entretien Quiétalis



2
E
M
E
S
E
M
E
S
T
R
E

juil-20	LAVE BATTERIE	LAVE-BATTERIE : NE SE REMPLIT PAS	0,67	
	CHAMBRE FROIDE BOF ZONE CHAMBRE FROID	CHAMBRES FROIDES (TOUTES) : VOIR POUR DEGRIPPER SYSTEME DE VERROUILLAGE - DB	0,58	
août-20	BAIN MARIE AV 3 ETAGERES ZONE SELF FROID	LIGNE SELF : NE FONCTIONNE PAS RIEN DE DISJONCTER // URGENT POUR LE SERVICE	0,25	
	CONVOYEUR A CORDE ZONE LAVERIE	CONVOYEUR HOBART S'EST BLOQUE;CLIENT L'A MIS EN "MODE SECOURS"	4,25	
	LOCAL PREPARATION FROIDE	LOCAL PREPA FROIDE FAIT UN BRUIT TRES IMPORTANT (FROTTEMENT HELICE)	0,50	
	LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART :FUIITE SUR POMPE A CHALEUR - SA	2,25	
	LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART - SE REMPLIT EN CONTINU	0,75	
	LOCAL PREPARATION FROIDE	CH VENTILATEUR SUR LOCAL PREPARATION FROIDE - SV	2,75	346,50
	LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART - 1 VITESSE /3 FONCTIONNNE	0,50	
	LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART - PROBLEME LORS DEMARRAGE	1,00	
	ESSOREUSE ZONE LEGUMERIE	CH COUVERCLE SUR ESSOREUSE SAMMIC - SH // URGENT NE FONCTIONNE PLUS	1,50	
	sept-20	ESSOREUSE ZONE LEGUMERIE	CH AIMANT COUVERCLE SUR ESSOREUSE - SA	1,50
ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	CHAUFFE-PLATS DISMAT : UNE ROUE EST CASSEE	0,75		
ARMOIRE A CHARIOT ZONE FROIDE SELF	ARMOIRE FROIDE A CHARIOT FRIGINOX : NE S'ALLUME PLUS	0,75		
LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE-VAISSELLE HOBART:PLAQUE DEPASSE DU LAVE-VAISSELLE-URGENT PERSONNEL BLESSE	1,00		
ARMOIRE CHAUDE TRAVERSANTE ZONE INDUC	POSE DE PRISES SUR ARMOIRE CHAUDE ODIC - FV	1,50	92,48	
TOUR REFRIGERE 3 PORTES/MARBRE LOC PATIS	TOUR 3 PORTES FRIGINOX : PB DE FROID	1,00		
SAUTEUSE N° 4 PIANO CUISSON	SAUTEUSE BONNET : DISJONCTE	2,25		
ARMOIRE CHAUDE TRAVERSANTE ZONE INDUC	CH KLIXON SUR ARMOIRE CHAUDE ODIC N/S 348712 - FV	1,00	134,75	
ARMOIRE FROIDE A CHARIOT	CH CARTE / AFFICHEUR..SUR ARMOIRE FROIDE A CHARIOT FRIGINOX N/S 4011A689N6-FV	1,50	1047,44	
VIRAGE A CORDE ZONE LAVERIE	VIRAGE CONVOYEUR PRISE DE REF SUITE DEVIS SYLVAIN	0,50		
ESSOREUSE ZONE LEGUMERIE	CH AIMANT SUR ESSOREUSE - SA - FV	0,25		
	VISITE ENTRETIEN du 21 au 24/09-2020	88,50		
EPLUCHEUSE	CH COUVERCLE SUR EPLUCHEUSE SAMMIC - SA	0,25	371,61	
CONVOYEUR A CORDE ZONE LAVERIE	CH GALETS SUPERIEUR PALIER SUR CONVOYEUR - SA	1,50	266,96	
CONVOYEUR A CORDE ZONE LAVERIE	CH GALETS SUPERIEUR PALIER SUR CONVOYEUR - SA	1,50	19,00	
FOUR MIXTE 40 N ZONE CUISSON	CH LAMPE / JOINT / ENROULEUR SUR FOUR SCC202 RATIONAL - CR	1,00	428,47	
CELLULE DE REFROIDISSEMENT ZONE CUISSON	CH PORTE SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT - DB	0,83		
LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	CH DETENDEUR / ORIFICE / DESHY SYR SUR LAVE VAISSELLE HOBART-SA	4,00		
FOUR MIXTE 40 N ZONE CUISSON	FOUR FRIMA : NE RINCE PAS EN FIN DE CYCLE DE RINCAGE EN APM	3,00		
ESSOREUSE ZONE LEGUMERIE	ESSOREUSE : NE DEMARRE PAS	0,50		
GRILLADE LISSE CHROME ZONE GRILLADE	GRILLADE : CHAUFFE MAL	0,75		
PLANCHA ZONE INDUCTION JOIE DE VIVRE	PLANCHA SUR ROULETTES : A VOIR NON VU LORS DE L'ENTRETIEN	1,00		
SAUTEUSE N° 1 PIANO CUISSON	SAUTEUSE (?) : DISJONCTE	1,00		
BAIN MARIE AV 3 ETAGERES ZONE SELF FROID	CH RESISTANCES SUR BAIN-MARIE N°1 ET N°2 INOXYFORM - PS RV 10/11 DEBUT APM	2,00	746,46	
CELLULE DE REFROIDISSEMENT ZONE CUISSON	CH PORTE SUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT - DB RV 10/11 APM AVEC SEB V	3,25	2747,38	
	ETIQUETAGE DU MATERIEL + RELEVES MATERIELS HORS CONTRAT	0,25		
LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT ZONE LAVERIE	LAVE-VAISSELLE HOBART : DEMONTAGE POUR PRISE REF ECHANGEUR IMPERATIF	0,50		
EPLUCHEUSE	CH PLATEAU SUR EPLUCHEUSE SAMMIC -CR	1,00	370,12	
LOCAL PREPARATION FROIDE	CH RESISTANCE CARTER SUR CENTRALE POSITIVE - NS	0,50	182,82	
LAVE VERRES CAFETERIA	CH BRAS DE LAVAGE SUR LAVE-VERRES CAFETERIA - SV	0,50	85,95	
SAUTEUSE N° 3 PIANO CUISSON	CH DOSEUR SUR SAUTEUSE N°2 - PS	4,25	85,11	
FOUR MIXTE 40 N ZONE CUISSON	CH DURITE ET SONDRE SUR FOUR BONNET - SV	1,00	162,89	
GRILLADE LISSE CHROME ZONE GRILLADE	GRILLADE LISSE : CONTROLE RESISTANCES DE CHAUFFE - DDE DE SV	0,50		
STERILISATEUR COUTEAUX LOCAL PREPA FROID	CH MINUTEUR SUR ARMOIRE A COUTEAUX - CR	0,75	73,22	
SAUTEUSE N° 3 PIANO CUISSON	SAUTEUSE N° 3 DISJONCTE	2,75	26,95	
VITRINE REFRIGERE GAUCHE ZONE FR. SELF	VITRINE SELF (X3) : DISJONCTENT - POUR CE MIDI	0,50		
BATTEUR MELANGEUR LOCAL PATISSERIE	CH ARBRE SUR BATTEUR MELANGEUR XBM40S - CR	4,17		
BATTEUR MELANGEUR LOCAL PATISSERIE	CH ARBRE SUR BATTEUR MELANGEUR - CR	4,75	327,57	
SAUTEUSE N° 4 PIANO CUISSON	CH COMMUTATEUR ET JOINT SUR SAUTEUSE N°4 - FV	2,00	195,67	
LAVE BATTERIE	LAVE-BATTERIE METOS SE REMPLIT EN PERMANENCE MATIN OU APM	0,75		
ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTE	ARMOIRE CHAUDE PROBLEME AFFICHAGE	0,75		
LOCAL PREPARATION FROIDE	VIS. ENTRETIEN DU 08/12/2020	0,00		
		271,27	8 489,50 €	

Compte rendu financier de Janvier à Décembre 2020

L'évolution de la fréquentation du restaurant Self
Redevance de renouvellement de matériels
Le compte de résultats 2020
Les frais généraux
Le compte de résultats Ansamble Breiz Restauration

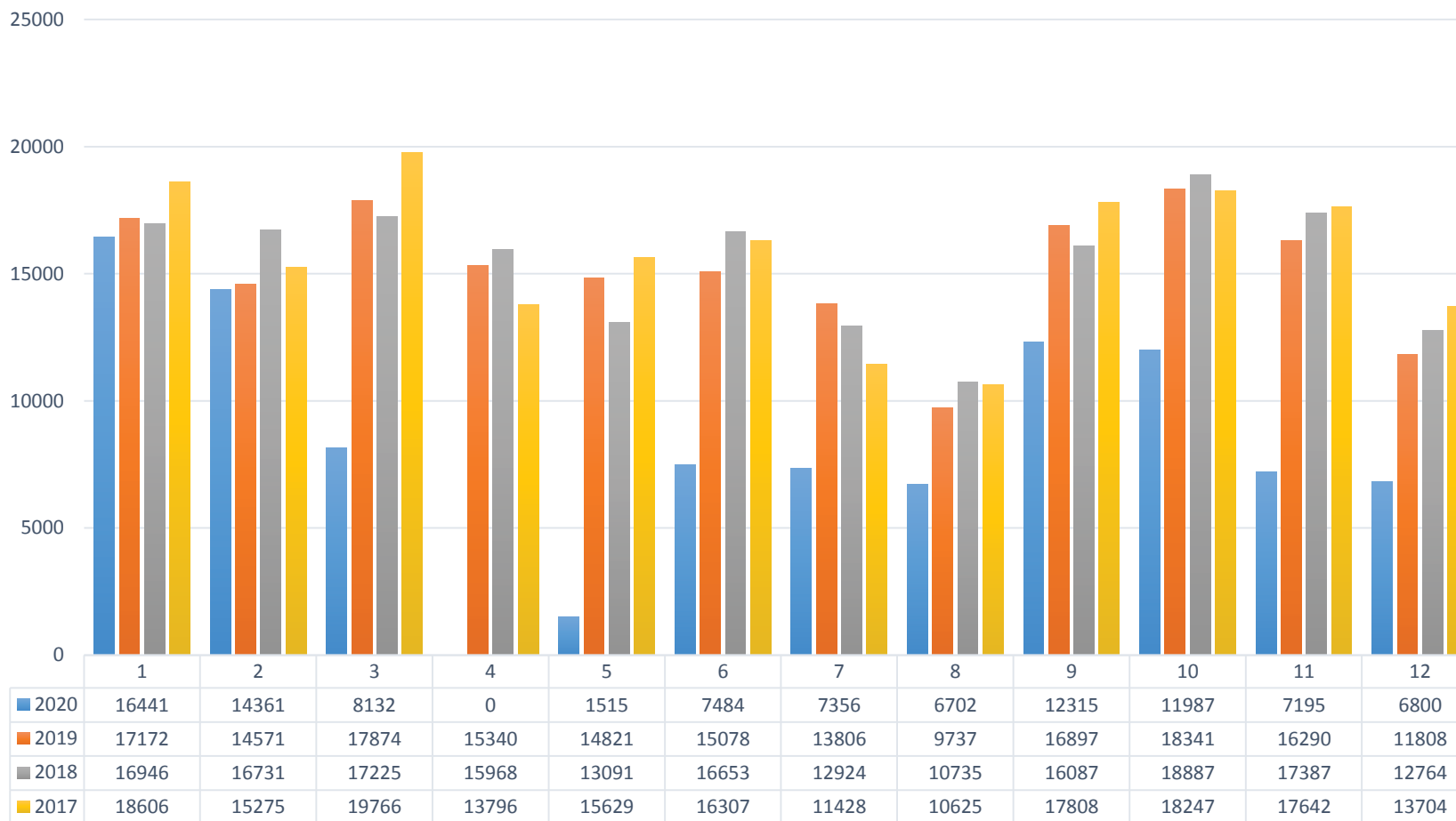
La fréquentation du restaurant (self)

EVOLUTION DE LA FREQUENTATION				
Nombre de Repas SELF RIA BEAUREGARD				
Mois/Année	2020	2019	2018	2017
Janvier	16441	17172	16946	18606
Février	14361	14571	16731	15275
Mars	8132	17874	17225	19766
Avril	0	15340	15968	13796
Mai	1515	14821	13091	15629
Juin	7484	15078	16653	16307
Juillet	7356	13806	12924	11428
Août	6702	9737	10735	10625
Septembre	12315	16897	16087	17808
Octobre	11987	18341	18887	18247
Novembre	7195	16290	17387	17642
Décembre	6800	11808	12764	13704
Total Cvts Annuel Self	100288	181735	185398	188833
Ecart A/A-1	-81447	-3663	-3435	
	-44,82%	-1,98%	-1,82%	
Nbre J-activité	215	249	249	248
Nbre repas/jour	466	730	745	761
Ecart A/A-1	-263	-15	-17	

L'évolution de la fréquentation (self)



Evolution de la fréquentation



■ 2020 ■ 2019 ■ 2018 ■ 2017

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Année	A-1	ECART A/A-1	
													2020	2019		
Nombre de Jours d'Activité	22	20	10	-	13	21	22	21	22	22	20	22	215	249		
Nombre de Couverts *	16 441	14 361	8 132	-	1 515	7 484	7 356	6 702	12 315	11 987	7 195	6 800	100 288	195 595	-95307	-48,73%
Couverts / jour_CVTJ	257	250	281	-	109	356	362	249	296	275	182	157	466	786		
CHIFFRE D'AFFAIRES	103 862	103 070	54 296	-	9 871	49 489	25 341	71 415	92 898	101 006	48 778	48 537	708 564	1 392 755	-684191	-49,13%
													-			
REDEVANCE	-5 918,76	-5 169,96	-2 927,52	-	- 545,40	-2 694,24	-2 648,16	-2 412,72	- 4 433,40	-4 315,32	- 2 590,20	- 2 448,00	- 36 094,68	-59 452		
													-			
MATIERE PREMIERE	- 53 798	- 54 066	- 39 110	- 2 167	- 5 198	- 22 946	- 26 083	- 21 620	- 39 618	- 46 413	- 30 377	- 27 483	- 368 881	-622 454		
													-			
MAIN D'ŒUVRE	- 59 602	- 60 996	- 36 346	- 13 837	- 23 173	- 56 242	- 50 089	- 45 760	- 51 945	- 52 855	- 42 505	- 42 713	- 536 064	-731 761		
													-			
FRAIS GENERAUX	- 14 877	- 13 903	- 13 975	- 8 811	- 13 633	- 14 201	- 11 518	- 10 413	- 11 322	- 14 294	- 17 190	- 11 679	- 155 817	-187 600		
													-			
COUTS D'OCCUPATION	26	- 1 004	- 769	- 1 060	- 626	- 826	- 840	- 817	- 1 000	- 1 008	- 817	- 922	- 9 664	-15 364		
													-			
AUTRES PRODUITS & CHARGES D'EXPLOITATIO	-	-	- 548	- 217	- 73	- 43	-	-	9 878	- 31 521	- 198	2 459	- 20 261	-27515		
													-			
RESULTAT D'EXPLOITATION	- 18 471	- 21 730	- 33 524	- 26 091	- 32 286	- 42 075	- 60 541	- 4 783	3 325	- 40 770	- 39 719	- 29 353	- 418 217	-251 391	-166826	-66,36%
													-			
REMISES FOURNISSEURS ALIMENTAIRE	12 090	12 859	8 655	159	732	3 882	7 548	4 351	9 477	9 641	6 860	5 606	81 859	160 902		
COMM ET RISTOURNES NON ALIMENTAIRE	1 141	1 304	1 200	457	861	2 098	135	1 628	1 687	896	- 516	404	11 295	33 586		
													-			
RESULTAT DE L'EXERCICE	- 5 240	- 7 567	- 23 670	- 25 475	- 30 694	- 36 095	- 52 858	1 196	14 489	- 30 232	- 33 376	- 23 344	- 325 064	-56 903	-268161	-471,26%
Contribution Nette / CA_CNCA	-6,72%	-7,71%	-44,49%	0,00%	-310,15%	-71,57%	-201,84%	4,19%	14,56%	-31,40%	-70,03%	-71,57%	-45,88%			

* - les 25 repas des enfants qui ne sont pas comptabilisés dans le calcul de la redevance soit 100263 couverts

Détail des Frais Généraux 2020

Détail des frais généraux 2020

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Année	A-1
ELECTRICITE	- 4 991	- 4 171	- 5 325	- 4 405	- 5 143	- 6 255	- 5 272	- 235	2 344	- 4 583	- 4 583	- 2 661	- 45 280	-56781
EAU	- 850	694	- 600	- 600	- 672	- 861	- 694	- 490	2 000	- 666	- 666	- 666	- 4 071	-9571
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	- 555	- 217	- 252	568	62	- 209	- 209	- 209	- 228	- 209	- 209	- 209	- 1 879	-861
PRODUITS LESSIVIELS	577	- 1 311	- 109	1 449	- 1 052	554	- 1 166	306	- 1 214	- 1 970	- 447	658	- 3 725	-9513
VERRERIE-VAISSELLE	- 153	- 0	-	-	-	-	-	-	- 1 472	-	- 750	-	- 2 374	-5489
CONSO. US. UNIQUE (hors Barq.)	- 1 697	- 2 309	- 1 524	814	- 1 361	- 2 085	- 1 369	- 3 898	- 1 937	- 2 193	- 1 636	- 1 893	- 21 088	-25401
LINGE ET UNIFORMES	- 2 100	- 2 162	- 2 040	- 1 905	- 2 051	- 2 012	1 187	- 1 905	- 1 787	- 840	- 1 800	- 1 976	- 19 392	-23086
SOUS TRAITANCE & LABO	- 70	- 169	-	- 124	-	-	-	-	- 445	-	- 176	- 52	- 1 036	-1091
COUTS LIES PERSONNELS	- 35	- 41	58	- 742	602	52	169	- 57	128	120	- 15	- 116	123	
COUTS MATERIELS&LOCAUX	- 3 195	- 2 486	- 2 686	- 2 495	- 2 644	- 2 319	- 2 511	- 3 435	- 7 027	- 2 526	- 5 356	- 2 815	- 39 494	-33554
COUTS MKTG / CCIAUX	- 65	- 65	- 249	- 65	- 65	- 65	- 97	411	- 278	- 55	- 55	- 55	- 703	-2019
COUTS ENCAISSEMENTS	- 313	- 784	- 237	- 143	- 22	- 104	- 183	- 260	- 353	- 192	- 251	- 291	- 3 133	-3960
ADMINISTRATIF	- 420	- 27	- 205	- 298	- 27	- 27	- 328	- 27	- 198	- 493	- 208	- 314	- 2 574	-3846
ASSURANCES	- 100	- 100	- 50	- 100	- 100	- 100	- 100	- 100	- 100	- 100	- 100	- 100	- 1 150	-700
SYST. INFORMATION	- 910	- 755	- 754	- 766	- 1 162	- 769	- 945	- 513	- 756	- 586	- 938	- 1 188	- 10 042	-9455
FRAIS GENERAUX	-14 877	-13 903	-13 975	- 8 811	-13 633	-14 201	-11 518	-10 412	- 11 322	-14 294	- 17 190	- 11 679	- 155 817	-185327

Provision renouvellement matériel

de Janvier à Décembre 2020

0,03273 * - les 25 repas des enfants qui ne sont pas comptabilisés dans le calcul de la redevance soit 100263 couverts

Période		Effectifs	Montant HT		Investissements
				Montant TTC	Matériels
2020	Report 2019		12493,51	13742,86	
	1er trim.	38 934	1 274,31	1401,74	
	2ème trim.	8 999	294,54	323,99	
	3ème trim.	26 373	863,19	949,51	ADOUSSICEUR -1022,43 €
	4ème trim.	25 982	850,39	935,43	
Total		100 288	3 281,61	3609,77	
Somme restant à dépenser			15 775,12	17352,63	

Bilan qualitatif de Janvier à Décembre 2020

Une offre alimentaire adaptée
Les animations
Nos partenaires régionaux, locaux et Bio
La répartition des achats
L'hygiène du site
Les actions réalisées

La prestation Self du 1^{er} janvier au 16 mars 2020 (hors COVID 19)

- Salad'bar dont mono ingrédients (6 choix)
- 6 entrées individuelles

- Une pizza chaque jour
- Un poisson frais tous les jours sauf le lundi
- Deux plats du jour
- Un légume plat « Bio » - offre végétarienne
- Un choix de 3 grillades minimum par jour
- Deux légumes verts et deux féculents par jour (dont frites)

- Dessert'bar (3 choix)
- 6 desserts individuels
- 6 choix de fromages dont 3 « Bio »
- Au minimum un choix de 6 yaourts
- Bar à yaourt

- Un buffet à sauces d'accompagnement des plats du jour, vinaigrettes et condiments

La cafétéria (11h45 – 14h30) :

- 1 café 100% arabica, un café équitable et une grande variété de thés et infusions.

Le Carré Gusto (11h45 –14h30) :

- sandwiches, salades, pâtisseries, café gourmand, yaourts, fruits, boissons

L'offre alimentaire

Depuis le 10 mai 2020, en raison de la Pandémie nous vous proposons une offre alimentaire simplifiée et adaptée

Une offre simplifiée et adaptée en fonction de la fréquentation

- 4 entrées dont une BIO
- 2 ou 3 plats dont 1 végétarien
- 1 grillade
- 2 légumes et 1 féculent; frites
- Laitages, fromage
- 4 desserts dont 1 Bio
- 1 offre à emporter au self (plats chauds, entrées, desserts...)

Pourquoi cette offre

Cette offre courte permet de s'adapter à la réduction de la fréquentation et de s'assurer des approvisionnements pour les produits au menu.

Nous avons adapté régulièrement l'offre de menu à la fréquentation réelle constatée au Self.





PRODUIT VEGETARIEN



BIO



LABEL ROUGE



PRODUIT LOCAL



MAISON



EQUITABLE



VIANDE D'ORIGINE
FRANCAISE

Le bio dans nos menus :

- Une entrée Bio et une salade verte Bio, un dessert Bio, un fruit Bio, deux yaourts Bio et trois fromages Bio quotidiennement (au minimum)
- Un « plat végétarien » Bio ou partiellement Bio tous les jours
- Plus de 70 % de nos féculents sont issue de l'Agriculture Biologique (riz, semoule, épeautre, blé, pâtes)
- Fournisseurs locaux « en direct » en Bio (Yaourt de chez Anna SOIZ, Lait de chez Mr LOURY à Vitré, Le Vivier des Saveurs (glace))
- Partenariat avec « Manger Bio 35 » et « les Jardins du Breil à Rennes »
- Adhérent d'Initiative Bio Bretagne (I.B.B.).

Animations 2020

Janvier: La galette des rois

Février: Animation crêpes « La chandeleur »

Septembre : L'Italie & les Cinque Terre

Novembre: L'Allemagne et Berlin

Décembre: Le Repas de Noël

En plus de ces animations, nous avons organisé la semaine du goût 19 au 23 octobre 2020



Au menu

Menu l'Italie & les Cinque Terre







Verrine roquette courgette râpée et ses
poivrons marinés
Artichaut farci ricotta aux herbes
Tarte fine compotée aubergine basilic anchois

Osso bucco de dinde milanaise
Risotto de fruits de mer
Linguine aux aubergines parmesan
Polenta
Poêlée d'aubergines courgettes
Gratin d'épinards à l'italienne

Cianbellone
Tiramisu
Panna cotta aux griottes et son amaretti

Nos partenaires locaux

Fournisseurs		Localité	Produits
PRESBYTERE DU VIEUX PRESSOIR		35 - DOMAGNE	POMMES
JANZE VOLAILLE		35 - JANZE	VOLAILLES
JARDIN D'ICI		35 - RENNES	PRODUCTEURS LOCAL (Fruits et Légumes)
AME HASLE		35 - RENNES	PRODUITS FRAIS (Fruits, Légumes, Produits de la mer, Crèmerie et Viandes)

Nos partenaires bio



Fournisseurs		Localité	Produits
GABILLARD		35 – ST GREGOIRE	LEGUMES
PTIT GALLO		35 – MONTREUIL LE GAST	YAOURTS
LE COUCOU Arnaud Daligault		35 – MONTREUIL LE GAST	LEGUMES
ANA-SOIZ		35 – MAURE DE BRETAGNE	YAOURTS
BERGERIE DE LA CORBIERE		35 - MARPIRE	YAOURTS DE BREBIS
LA FROMAGERIE DU CAPRARIUS		35 – BAIN DE BRETAGNE	FROMAGE

Fournisseurs		Localité	Produits
EARL HERVE LOURY		35 - VITRE	LAIT
SYLVIE FOREL		35 – ST GREGOIRE	POMMES FRUITS
RONAN LEGALL		35 – LA MEZIERE	LEGUMES
EARL DE L'AUNE		35 - LANGOUET	ŒUFS FRAIS
MANGER BIO 35		35 - MELESSE	Epicerie et complément de fruits et légumes suivant les saisons

Répartition des approvisionnements de Janvier à Décembre 2020



Répartition des approvisionnements du RIA Le Beauregard Année 2020

Fruits et légumes FRAIS	Produits Conventionnels			Produits biologiques et locaux		
	Volume d'achat en euro	% d'achat	Engagement Ansamble	Volume d'achat en euro	% d'achat	Engagement Ansamble
Total année 2020	59 212,55	68,26%		27 534,55	31,74%	88%
Viande Fraîche, Volaille et Charcuterie	Produits Conventionnels			Produits biologiques et locaux		
	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble
Total année 2020	37 321,96	69,6%	35%	16 343,01	30,40%	
Produits laitiers	Produits Conventionnels			Produits biologiques et locaux		
	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble
Total année 2020	35 815,83	84,39%	20%	6 626,63	15,61%	
Epicerie	Produits Conventionnels			Produits biologiques et locaux		
	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble
Total année 2020	28 355,38	84,36%		5 256,26	15,64%	
Pain, Pâtisserie Fraîche	Produits locaux			Produits biologiques et locaux		
	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble	Volume d'achat en €	% d'achat	Engagement Ansamble
Total année 2020	5 864,85	85,7%		1 237,16	14,3%	25%
TOTAL ACHATS 2020	166 570,57	74,51%		56 997,61	25,49%	

Hygiène du site de Janvier à Décembre 2020

Le restaurant est suivi par le laboratoire EUROFINS, laboratoire indépendant mandaté par ANSAMBLE

Charte d'analyses et d'audits déployée en 2020 :

- 2 audits « hygiène »,
- 1 audit « structure »,
- 1 analyse d'eau chimie
- 2 analyse d'eau microbiologique,
- 2 analyses huile,
- 8 analyses surface,
- 7 analyses surface listéria,
- 22 analyses produit fini,
- 1 analyses produit fini listéria.

Les résultats vous sont transmis régulièrement

La méthode HACCP (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments) est appliquée aux sites ANSAMBLE selon la norme NF en ISO 22000

Avec entre autres des actions spécifiques telles que :

- contrôles des T° des prestations froides et chaudes en cours de distribution/service
- suivi des non-conformités et élaboration de plan d'actions

Notre responsable qualité P. Douillard suit et accompagne l'équipe du RIA quant à la bonne tenue des indicateurs de sécurité alimentaire conformément au Plan de Maitrise Sanitaire

Toutes les équipes opérationnelles
et fonctionnelles restent mobilisées
pour vous satisfaire au quotidien et
vous remercient de votre
confiance.