



# R.I.A. LE BEAUREGARD

# **ANSAMBLE Breiz Restauration**

**Commission consultative** 

Période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2023



# COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX



Du

# 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







# Organisation du restaurant



# **Fabrice BARBEY**

Responsable de Secteur

# Franck CHAPIN

Responsable du restaurant

Khadija Firdaous Assistante administrative Julien Petit Responsable de production

Stéphane Guégan Chef de cuisine Self/Club

Virginie Fleury
Serveuse Club

Et toute l'équipe du restaurant...

# Les arrivées et les départs au RIA Beauregard

|             | Julien Petit                   | Responsable de production |  |  |
|-------------|--------------------------------|---------------------------|--|--|
|             | Stéphane<br>Guégan             | Chef de Cuisine et Club   |  |  |
| ARRIVEES    | Cheick Michel<br>Kasse         | Cuisinier                 |  |  |
| 71111117223 | Cheick<br>Aboubacar<br>Traore  | Apprenti Cuisinier        |  |  |
|             | Sekou Coulibaly                | Apprenti Cuisinier        |  |  |
|             | Alban Genest<br>Romain Georges | Mutation Orange Atalante  |  |  |
| DEPARTS     | Jacques Rescan                 | Retraite                  |  |  |
|             | Khan Asgar                     | Retraite                  |  |  |



# Productivité et activité



# Productivité et activité RIA BEAUREGARD

|              | Heures<br>productivité | Heures<br>intérim | Nbre de<br>jours<br>d'ouvert<br>ure | ЕТР           | Nbre de<br>repas<br>servis | Nbre de<br>couverts<br>par<br>employé/<br>jour |
|--------------|------------------------|-------------------|-------------------------------------|---------------|----------------------------|--|
| JANVIER      | 2 183                  | 124,75            | 22                                  | 14,99         | 13 690                     | 41,51  |
| FEVRIER      | 2 010                  | 177,25            | 20                                  | 15,62         | 12 132                     | 38,83  |
| MARS         | 2 106                  | 286,50            | 23                                  | 14,86         | 14 339                     | 41,95  |
| AVRIL        | 1 696                  | 245,00            | 19                                  | 14,59         | 10 368                     | 37,40  |
| MAI          | 1 705                  | 118,50            | 18                                  | 14,47         | 11 609                     | 44,57  |
| JUIN         | 2 117                  | 311,25            | 22                                  | 15,77         | 14 049                     | 40,49  |
| JUILLET      |                        | _                 |                                     |               | -                          |  |
| AOUT         |                        |                   |                                     | 7 A T T T T T |                            |  |
| SEPTEMBRE    |                        |                   | TRAV                                | <b>VAUX</b>   |                            |  |
| OCTOBRE      |                        |                   |                                     |               |                            |  |
| NOVEMBRE     | 1 605                  | 17,00             | 14                                  | 12,87         | 7 591                      | 42,13  |
| DECEMBRE     | 1 501                  | 61,15             | 16                                  | 13,95         | 7 729                      | 34,63  |
| Total annuel | 14 923                 | 1 341,40          | 154                                 | 15,08         | 91 507                     | 39,40  |

| Nombre repas<br>servis Hôtel du<br>département | Nombre<br>repas<br>servis à<br>des tiers * |
|--|--|
| Nombre de                                      |  |
| repas servis                                   |  |
| 2490   |  |
| Dont:  |  |
| 2467 repas                                     |  |
| chauds   | Pas de                                     |
| 13 plateaux                                    | repas                                      |
| repas  | servis à                                   |
| 10 formules                                    | des tiers                                  |
| pique nique                                    |  |
| Pour un  |  |
| montant total                                  |  |
| de : 39 112.20€                                |  |
|  |  |



# Suivi emploi et clause sociale



|                      |        | RQTH* | Jan   | Fév | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept | Oct | Nov | Déc | Total | Qualifiez<br>la sortie<br>de<br>parcours* | Commentair<br>e libre (freins<br>levés : santé,<br>mobilité,<br>logement) |
|----------------------|--------|-------|-------|-----|------|-------|-----|------|---------|------|------|-----|-----|-----|-------|---|---|
| Association<br>Tézéa |        | Non   | 101   | 75  | 106  | 53    | 106 | 106  |         |      |      |     | 110 | 113 | 770   |   | Association<br>Tézéa  |
| Portal               | Amélie | Oui   | 56,25 |     |      |       |     |      |         |      |      |     |     |     | 56,25 | Autre                                     | Mise à disposition  |

| 2021    | 2022    | 2023    | Total    |  |  |
|---------|---------|---------|----------|--|--|
| *566,00 | *793,00 | *826,25 | *2185,25 |  |  |

# Objectif sur la durée de la DSP: 5600 heures

# Pour 2024

- Poursuite du partenariat avec Tézéa
- Partenariat stagiaire Inserim « Programme HOPE Restauration Collective »







<sup>\*</sup> Nbre d'heure entrant dans la clause sociale



# Récapitulatif des formations



| Nom Stagiaire    | Prénom Stagiaire | Emploi Stagiaire                         | Libellé du Stage<br>▼                               | Durée en<br>heures |
|------------------|------------------|--|---|--------------------|
| FIRDAOUS         | KHADIJA          | ADJOINT DE RESTAURANT                    | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| GISLAIS-HINCOURT | CATHERINE        | EMPLOYE TECH RESTAURATION                | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| TULLOU           | STEPHANE         | EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| FOUATHIA         | ZINEB            | EMPLOYE(E) DE REST. CAISSIER(E)          | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| CHAPIN           | FRANCK           | RESPONSABLE DE RESTAURANT                | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| ROBERT           | VERONIQUE        | PLONGEUR POLYCOMPETENT                   | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| SAID MOHAMED     | FAOUZIA          | EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| GUERIN           | CHRISTINE        | EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT DE RESTAURATION | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| FLEURY           | VIRGINIE         | EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION         | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| BOURA            | MAOULIDA         | CUISINIER(E)                             | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| KASSE            | CHEICK MICHEL    | CUISINIER(E)                             | Hygiène sécurité environnement                      | 6                  |
| CHAPIN           | FRANCK           | RESPONSABLE DE RESTAURANT                | Cuisine végétarienne                                | 12                 |
| PETIT            | JULIEN           | CHEF GERANT(E)                           | Cuisine végétarienne                                | 12                 |
| KASSE            | CHEICK MICHEL    | CUISINIER(E)                             | Cuisine végétarienne                                | 12                 |
| KASSE            | CHEICK MICHEL    | CUISINIER(E)                             | PLAN DE MAITRISE SANITAIRE                          | 2                  |
| GUEGAN           | STEPHANE         | CHEF DE CUISINE                          | Recyclage Habilitation électrique BS BE Manoeuvre   | 10,5               |
| CHAPIN           | FRANCK           | RESPONSABLE DE RESTAURANT                | HELIOS LIGHT - Dès réception jusqu'à la fin de mois | 21                 |
| PETIT            | JULIEN           | CHEF GERANT(E)                           | HELIOS LIGHT - Dès réception jusqu'à la fin de mois | 21                 |
| CHAPIN           | FRANCK           | RESPONSABLE DE RESTAURANT                | Formation 100% durable                              | 7                  |
| FIRDAOUS         | KHADIJA          | ADJOINT DE RESTAURANT                    | HELIOS LIGHT - Feuille de caisse et ScanDoc         | 1,5                |
| CHAPIN           | FRANCK           | RESPONSABLE DE RESTAURANT                | HELIOS LIGHT - Feuille de caisse et ScanDoc         | 1,5                |
|                  |                  |  | Total des heures de formations 2023                 | 166,5              |



# Récapitulatif des accidents de travail



| Date de<br>l'accident | Activité   | Nature accident  | Nature de la<br>lésion      | Siège<br>des<br>lésions          | Durée<br>AT |
|-----------------------|--|--|-----------------------------|----------------------------------|-------------|
| 13/02/23              | La salariée aurait voulu se saisir<br>d'un produit sur une étagère | La salariée aurait ressenti une<br>douleur au niveau de l'épaule<br>gauche | TRAUMASTISME<br>ARTICULAIRE | MEMBRES<br>SUPERIEURS            | 25          |
| 27/06/23              | Le salarié nettoyait un bain marie                                 | Le salarié a fait un malaise   | MALAISE                     | SIEGES<br>INTERNES               | 7           |
| 28/06/23              | Le salarié poussait un chariot                                     | Le salarié s'est coincé la main<br>droite entre la porte et le<br>chariot  | AUTRE                       | MAINS (Y<br>COMPRIS<br>POIGNETS) | 0           |

Ansamble



3 Accidents de travail ont été constatés en 2023\*.

Pour éviter que cela se reproduise et adopter les bons gestes, des briefings dit « Quart d'heure sécurité » sont organisés tous les mois avec l'équipe.



2022 : 8 AT dont 2 avec Arrêt



# Compte rendu financier







# Evolution de la fréquentation



| Mois/Année                                  | 2022                          | 2023                              | Evolution  |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|--|
| Janvier                                     | (251 jours d'ouverture) 7 845 | (154 jours d'ouverture)<br>13 690 | 74,50 %  |
| Février                                     | 9 261                         | 12 132                            | 31,00 %  |
| Mars  | 13 683                        | 14 339                            | 4,80 %   |
| Avril                                       | 11 015                        | 10 368                            | -5,90 %  |
| Mai   | 13 091                        | 11 609                            | -11,32 %   |
| Juin  | 13 493                        | 14 049                            | 4,10 %   |
| Juillet                                     | 8 924                         | т                                 |  |
| Août  | 9 133                         | R<br>A                            | 93 jours de fermeture (du 1 <sup>er</sup> /07 au |
| Septembre                                   | 14 504                        | V<br>A                            | 12/11/2023)                                      |
| Octobre                                     | 11 612                        | U<br>X                            |  |
| Novembre                                    | 12 068                        | 7 591                             | -37,10 %   |
| Décembre                                    | 9 119                         | 7 729                             | -15,25 %   |
| TOTAL (valeur absolue)                      | 133 748                       | 91 507                            | -31,60 %   |
| <b>TOTAL</b> (valeur relative hors travaux) | 133 748                       | 146 767                           | +9,73%   |

# Résultats d'exploitation

|  |          |          |          |          |          | •        |         |         |        |         |         |          |                   |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|--------|---------|---------|----------|-------------------|
| Compte d'exploitation synthétique Beauregard 2023  | Janvier  | Février  | Mars     | Avril    | Mai      | Juin     | Juillet | Août    | Sept   | Octobr  | Novemb  | Décemb   | TOTAUX<br>Annuels |
| NOMBRE DE JOURS D'ACTIVITE   | 22       | 20       | 23       | 19       | 18       | 22       |         |         |        |         | 14      | 16       | 154               |
| Nombre de Couverts / Mois  | 13 690   | 12 132   | 14 339   | 10 368   | 11 609   | 14 049   |         |         |        |         | 7 591   | 7 729    | 91 507            |
| Nombre de Couverts / jour  | 622      | 607      | 623      | 546      | 645      | 639      |         |         |        |         | 542     | 483      | 588               |
|  |          |          |          |          |          |          |         |         |        |         |         |          |                   |
| Chiffre d'affaire Self + Frais Fixes   | 90 950   | 81 838   | 93 684   | 67 215   | 75 499   | 90 983   |         |         |        |         | 55 824  | 59 260   | 61 5254           |
| Chiffre d'affaire Repas Club   | 3 974    | 8 314    | 4 064    | 4 293    | 3 155    | 1 1856   |         |         |        |         | 5 442   | 8 645    | 49 744            |
| CA + Frais fixes/couvert   | 6,64     | 6,75     | 6,53     | 6,48     | 6,50     | 6,48     |         |         |        |         | 7,35    | 7,67     | 7,27              |
| TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRE (1)  | 94 925   | 90 152   | 97 748   | 71 508   | 78 654   | 102 839  | 0       | 0       | 0      | 0       | 61 266  | 67 905   | 664 997           |
|  |          |          |          |          |          |          |         |         |        |         |         |          |                   |
| Coût de la MATIERE PREMIERE  | -58 921  | -50 938  | -53 280  | -40 403  | -41 919  | -57 821  | 1 834   | 116     | 571    | -75     | -29 654 | -31 211  | -361 700          |
| Coût de la MAIN D'OEUVRE   | -57 959  | -58 492  | -57 603  | -55 195  | -58 999  | -63 954  | -13 655 | -13 628 | -5951  | -9 466  | -44 818 | -57 560  | -497 281          |
| Coût des FRAIS GENERAUX  | -15 752  | -15 013  | -18 966  | -22 516  | -19 687  | -20 804  | -17 203 | -9 992  | 14 180 | -5 661  | -16 100 | -20 194  | -167 710          |
| COUTS D'OCCUPATION (amortissements)  | -2 828   | -2 740   | -3 824   | -2 837   | -2 868   | -2 837   | -2 868  | -2 868  | -2 879 | -2 842  | -2 805  | -2 802   | -34 999           |
| AUTRES PRODUITS & CHARGES D'EXPLOITATION   | 0        | 0        | 110      | 0        | 0        | 39       | 0       | 0       | 120    | 0       | 0       | 4        | 273               |
| TOTAL DES CHARGES<br>D'EXPLOITATIONS (2)   | -135 461 | -127 183 | -133 563 | -120 951 | -123 473 | -145 378 | -31 892 | -26 372 | 6 041  | -18 045 | -93 376 | -11 1763 | -1 061 41         |
|  |          |          |          |          |          |          |         |         |        |         |         |          |                   |
| RESULTAT D'EXPLOITATION (1)-(2)  | -40 536  | -37 031  | -35 815  | -49 443  | -44 819  | -42 539  | -31 892 | -26 372 | 6 041  | -18 045 | -32 110 | -43 858  | -396 420          |
| RESULTAT DE L'EXERCICE<br>Résultat d'exploitation – allègements<br>et remises fournisseurs | -24 944  | -19 188  | -19 765  | -35 952  | -29 130  | -25 671  | -28 242 | -23 749 | 8 530  | -17 846 | -21 355 | -33 509  | -270 82           |

Ansamble Ansamble



# Détail des frais généraux



| Tableau des frais<br>généraux     | Janvier | Février | Mars    | Avril   | Mai     | Juin    | Juillet | Août   | Septem<br>bre | Octo<br>bre | Novem<br>bre | Décem<br>bre | TOTAUX<br>Frais<br>Généraux<br>2023 | TOTAUX<br>Frais<br>Généraux<br>2022 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|-------------|--------------|--------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ELECTRICITE                       | -4 000  | -5 893  | -7 300  | -9 500  | -9 070  | -8 000  | -7 000  | -5 573 | 11 017        | 0           | -6 218       | -7 639       | -59 175                             | -51 356                             |
| EAU                               | 53      | 1 077   | -500    | -500    | -500    | -500    | -500    | -500   | 1 605         | -750        | -750         | -750         | -2 515                              | -4 937                              |
| LOC./ ENTRET./<br>REPAR. VEHICULE | -855    | -1 358  | -896    | -915    | -891    | -918    | -945    | -891   | -835          | -835        | -1 033       | -911         | -11 281                             | -9 901                              |
| CARBURANTS                        | -189    | 0       | 0       | 0       | 0       | 0       | 0       | 0      | 0             | 0           | 0            | 0            | -189                                | 85                                  |
| PRODUITS<br>LESSIVIELS            | -1 968  | 321     | -1 101  | -906    | -836    | -1 374  | -1 359  | 0      | 0             | 0           | 584          | -778         | -7 417                              | -6 885                              |
| VERRERIE-VAISSELLE                | 0       | -811    | -477    | -580    | 60      | 0       | -804    | 0      | 0             | 0           | -109         | -641         | -3 363                              | -3 020                              |
| CONSO. US. UNIQUE                 | -2 032  | -1 188  | -938    | -1 538  | -1 096  | -508    | 0       | 0      | 0             | 0           | -3 177       | -455         | -10 933                             | -28 818                             |
| LINGE ET<br>UNIFORMES             | -1 963  | -1 967  | -2 154  | -1 998  | -1 931  | -1 972  | -2 072  | 0      | 0             | 0           | 0            | -2 195       | -16 250                             | -22 680                             |
| SOUS TRAITANCE & LABO             | 82      | -186    | -154    | -163    | -306    | -331    | -11     |        | 0             | 0           | 0            | 0            | -1 069                              | -1 027                              |
| COUTS LIES PERSONNEL              | -316    | -235    | -39     | -145    | -58     | -257    | -57     | 109    | -296          | 67          | 57           | -347         | -1 516                              | -718                                |
| COUTS MATERIELS & LOCAUX          | -1 644  | -2 213  | -2 751  | -3 065  | -2 676  | -3 058  | -2 668  | -1 367 | 4 351         | -2 453      | -2 615       | -2 619       | -22 778                             | -40 816                             |
| COUTS MKTG /                      | -65     | -65     | -65     | -65     | -65     | -1 238  | -97     | -65    | -242          | -55         | -65          | -115         | -2 205                              | -1 058                              |
| COUTS<br>ENCAISSEMENTS            | -172    | -115    | -86     | -23     | -49     | -90     | 29      | 0      | 0             | 0           | -185         | -172         | -863                                | -1 891                              |
| ADMINISTRATIF                     | -345    | -29     | -29     | -800    | -33     | -31     | -335    | -30    | -30           | -208        | -115         | -70          | -2 055                              | -1 498                              |
| ASSURANCES                        | -50     | -100    | -100    | -100    | -100    | -100    | -100    | -100   | -100          | -100        | -100         | -100         | -1 150                              | -1 200                              |
| SYST. INFORMATION                 | -1 138  | -1 161  | -1 161  | -1 323  | -1 154  | -1 154  | -1 255  | -1 544 | -1 316        | -1 315      | -1 245       | -1 794       | -15 561                             | -19 242                             |
| TAXES ET IMPOTS                   | -1 149  | -1 091  | -1 213  | -895    | -982    | -1 274  | -30     | -30    | 25            | -13         | -1 129       | -1 610       | -9 390                              | -11 567                             |
| FRAIS GENERAUX                    | -15 752 | -15 013 | -18 966 | -22 516 | -19 687 | -20 804 | -17 203 | -9 992 | 14 180        | -5 661      | -16 100      | -20 194      | -167 710                            | -206 529                            |



# Maintenance et renouvellement du matériel





# Coûts de la maintenance et provision de renouvellement



# Maintenance préventive et curative



|      | Société de maintenance | Contrat préventif | Maintenance curative | Total    |
|------|------------------------|-------------------|----------------------|----------|
| 2021 | Quietalis + Hobart     | 11 218 €          | 18 814 €             | 30 032 € |
| 2022 | Quietalis + Hobart     | 11 195 €          | 10 272 €             | 21 467 € |
| 2023 | Quietalis + Hobart     | 11 122 €          | 11656 €              | 22 778 € |

# Provision de renouvellement de matériel de cuisine

|          | Montant annuel de la provision<br>de renouvellement de matériel<br>(Nbre repas annuel x 0,17 € ht ) | investissements | Solde de provision<br>de renouvellement<br>de matériel<br>disponible au<br>31/12/2023 |
|----------|---|-----------------|---|
| 2021     | 7 707 €   | 0 €             |   |
| 2022     | 22 737 €  | - 39 479 €      |   |
| 2023     | 15 556 €  | 0               |   |
| Total HT | 46 000 €  | - 39 479 €      | 6 521 €   |



# Détail et suivi des investissements de renouvellement de matériel de cuisine



| Matériel          | Prestataire                  | Montant H.T | N° Facture                   | Période          | TOTAL CUMUL |  |
|-------------------|------------------------------|-------------|------------------------------|------------------|-------------|--|
| Mixer plongeant   | Quiétalis                    | 724,00€     | SIV600004812                 | mars-22          | 724,00€     |  |
| Plaque chauffante | Quiétalis                    | 962,00€     | SIV600000680                 | avr-22           | 1 686,00 €  |  |
| Chariot assiette  | Quiétalis                    | 4 548,88 €  | SIV600001611<br>SIV600002252 | mai-22<br>mai-22 | 6 234,88 €  |  |
| Machine à glaces  | Quiétalis                    | 13 056,00 € |                              |                  | 19 290,88 € |  |
| Adoucisseur       | Quiétalis                    | 911,00€     | SIV600001323                 | sept-22          | 20 201,88 € |  |
| Armoires chaudes  | ires chaudes Quiétalis 12 24 |             |                              | oct-22           | 32 449,16 € |  |
| Armoire chaude    | Alliance Froid Cuisine       | 7 030,00 €  | 8069141                      | sept-22          | 39 479,16 € |  |

# Prévisions d'investissements et de renouvellement de matériels :

- 3 Bains marie Self
- 1 Essoreuses à salades
- 1 coupes légumes CL 55 + Pack disques coupe légumes
- · Echelles de rangement
- 3 Chariots à plateaux
- 3 Krampouz
- 2 Echelles GN1/1
- 3 Chauffes assiettes
- 1 mixer à sauce

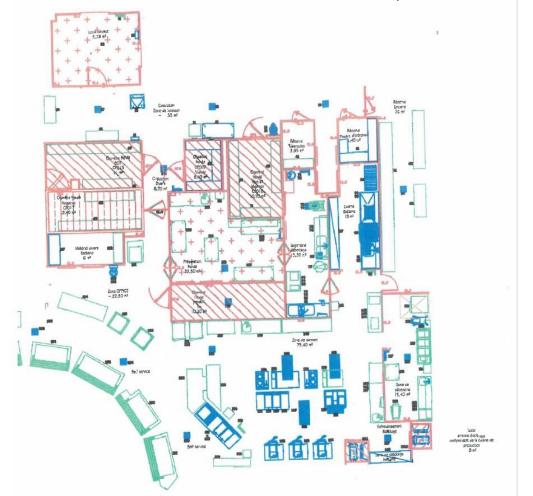


# **INVENT**AIRE RIA / NOVEMBRE 2023



# INVESTISSEMENTS DU DÉPARTEMENT DANS LA RÉNOVATION DES CUISINES DU RIA EN 2023

La cuisine du RIA a été entièrement refaite et repensée pour améliorer la qualité des équipements et faciliter le travail des équipes de la société Ansamble. Toutes les zones ont été recloisonnées, et la marche en avant a été revue. La laverie a également fait l'objet de travaux de réfection des sols, le vide sanitaire a été recalibrée et la partie aération a été modifiée.



| Légende |  |
|---------|--|
|         | Mobilier existant, déposé et remis en place (tables inox e étagères) |
|         | Mobiliers et équipements neufs (fours, sauteuses,                    |
|         | grill)<br>Nouvelles Cloisons   |
|         | (chambres froides, locaux de stockage et pâtisserie)                 |

### A noter:

Les vestiaires du personnel ont fait l'objet d'un rafraichissement ainsi que le bureau du gérant partagé avec la gestionnaire et le chef de production.

La partie salle à manger, la partie hall d'entrée n'ont pas été rénovée, seul le mobilier de la cafétéria a été remplacé.

# INVENTAIRE RIA / NOVEMBRE 2023



| ZONE ou LOCAL  | Changements notables  | Existant déposé et remis en place  |
|--|---|--|
| 5 chambres froides (Viandes, « BOF » beurre-<br>œufs-fromage, surgelés, Fruits et légumes,<br>jour/produits finis) | Achat évaporateurs et<br>Groupes froids<br>Rayonnages pour la CF Viandes                | Rayonnages   |
| Zone Plonge batterie   | Remise à neuf : Lave batterie, casier de lavage,<br>support égouttage, rayonnage mobile |  |
| Local Pâtisserie   | Achat d'un batteur mélangeur spécial<br>boulangerie et une centrale d'hygiène           | Fours existants et tables inox et étagères en bon état ont été conservés               |
| Local légumerie – déboitage  | Poste de nettoyage et désinfection neuf   | Plonge suspendue, stérilisateur à couteaux et ouvre-boite manuel inox                  |
| Local préparation froide   | Stérilisateur à couteaux, évaporateur   | Tables mobiles inox existantes ont été conservées.                                     |
| Zoner livraison décartonnage   | Table mobile, un poste de lavage,<br>désinsectiseur                                     | Balance de contrôle sur table existante ainsi que les rayonnages                       |
| Réserve à tubercules   |   | Rayonnages inox existants  |
| Local à déchets  | Désinsectiseur, évaporateur   |  |
| Local à produits d'entretiens  | Achat de rayonnages   |  |
| Local réserve épicerie   |   | Rayonnages inox existants  |
| Zone de cuisson  | Achat de 2 sauteuses multifonctions, 2 friteuses haut rendement, 2 foyers induction     | Tables inox, armoires de maintien à + 63°C existantes                                  |
| Zone laverie   |   | Dépose et remise en place du convoyeur et du lave-vaisselle, après avoir refait le sol |
| Zone grillade  | Achat de 2 friteuses, partie grillades, ainsi que meubles                               |  |
| Zone de plat du jour et pizza  |   | Dépose et remise en place des meubles et<br>bain marie, après avoir refait le sol      |

# QUELQUES PHOTOS DES TRAVAUX





Déstructuration de l'espace cuisine



Recloisonnement



Ragréage des sols



Espace cuisine reconfiguré

# Détail maintenance curative QUIETALIS 2023

| Date intervention+A1:C10 | Equipement / Type                      | Remarque Mainteneur Equipement   |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 05/01/2023               | Armoire, tiroir maintien en T°         | prise en glace évaporateur à mon arrivée<br>vu avec responsable, lancé plusieurs séquences de dégivrage manuel afin de pas perturber la mise en place<br>vérification régulation , mis dégivrage toute les 4h durée 30 mn  |  |
| 05/01/2023               | Sauteuse élect                         | à mon arrivée en fonctionnement<br>Le cuisinier observe qu elle chauffe plus par moment<br>recherche de panne  |  |
| 05/01/2023               | Sauteuse élect                         | recherche de panne<br>contact fin de course faux contact<br>vu avec mr chapin , pas de suite à donner  |  |
| 05/01/2023               | Plusieurs équipements                  | visite contrat d'entretien.  |  |
| 19/01/2023               | Plusieurs équipements                  | nettoyage complet évaporateur et dégivrage. nettoyage évacuation condensat. reprise évacuation légèrement fissurée, vu avec le client. préconisation : reprise évacuation  |  |
| 09/02/2023               | Batteur, pétrin (hors modèle de table) | sv<br>batteur fonctionnea voir dans le tps   |  |
| 09/02/2023               | Vitrine réfrigérée, vitrine self       | sv<br>problème d'édairage.<br>bloc néons hs.   |  |
| 09/02/2023               | Four mixte 20 niv injection gaz        | sv<br>claquements électriquealéatoire.<br>devis sur contacteur de sécuritéen preventif   |  |
| 17/02/2023               | Sauteuse élect                         | test de fonctionnement non concluant. disjonction franche au tableau électrique. vérification de l'installation en partie électrique. présence d'eau significative. façade avant difficile d'accès, volant de cuve bloquée et bouton thermostatique. vu avec le client, arrivée d'eau fuyarde sur le général et cable électrique baignant dans l'eau. attendre le séchage complet de l'installation sous réserve d'absence d'oxydation. installation vetuste.  |  |
| 17/02/2023               | Sauteuse élect                         | test de fonctionnement non concluant.  Installation s'arrête en cours de chauffe.  thermostat = oxydation et jeu important lors de la manipulation et température de l'eau ne correspond pas à la température de consigne.  doseur énergie = faux contact.  problème principal de sélectivité départ électrique :  disjoncteur = 25a  installation en chauffe = 30a entraînant des disjonction.  préconisation : remplacement du thermostat et dosseur énergie sous réserve du remplacement du départ électrique dans le Tgbt. |  |
| 21/02/2023               | Cellule à chariot                      | vérification, historiqueerreur DF2 défaut sonde à piquer<br>recherche et vérification : sonde à piquer hs à remplacer ,isolation de celle-c<br>ne pas utiliser le mode : SSP ET RSP avant remplacement de la sonde   |  |
| 23/02/2023               | Machine grains/paillettes              | pas de défaut à mon arrivée<br>vérification<br>stock glace à rebord et remonte jusqu'au le Cylindre et bloque la production<br>enlevé de la glace<br>test de fonctionnement ok<br>vu avec responsable  |  |
| 28/02/2023               | Essoreuse, lave-légumes                | vérification platine et bornier électrique.<br>trace d'humidité et remise en place d'une cosse électrique.<br>test de fonctionnement concluant.  |  |

# Détail maintenance curative QUIETALIS

| Date intervention | Equipement / Type                      | Remarque Mainteneur Equipement   |  |
|-------------------|--|--|--|
| 06/03/2023        | Bain-marie élect                       | vérification des résistances : 2 résistances HS.<br>relais défectueux :à remplacer<br>régulateur défectueux à remplacer  |  |
| 09/03/2023        | Sauteuse élect                         | CL remplacement doseur énergie et joint étanchéité suivant devis 30496. essais doseur OK mais pas de régulation de température car thermostat h.s (soit pas de chauffe malgré température basse, soit ne s'arrête pas lorsque consigne atteinte).  nota: presse étoupe d'entrée câbles sur boîtier connections resistances cassé, risque d'entrée d'eau et d'abîmer le câble.  devis à suivre pour remplacement thermostat et presse étoupe. |  |
| 09/03/2023        | Sauteuse élect                         | volant de basculement impossible à démonter sans le casser, donc pas d'accès au compartiment technique permettant un diagnostique.<br>visuellement de l'eau peut pénétrez par les voyants cassés et par l'axe du doseur d'énergie (traces d'oxydation).  |  |
| 15/03/2023        | Four pâtisserie 6-10 niv élect         | four pâtisserie remise en place de la vidange<br>devis a réaliser pour une cartouche BWT   |  |
| 15/03/2023        | Sauteuse élect                         | sauteuse pbs de chauffe due au fin de course<br>Reglage du fin de course et Reglage de la pédale de descente<br>obliger de refaire les fixations indémodable<br>contrôle et essai ok<br>à contrôler par le client  |  |
| 27/03/2023        | Four mixte 6/10 niv injection - élect  | pose de pièce impossible<br>Le client appelle quand la douchette est disponible  |  |
| 27/03/2023        | Chauffe-assiettes                      | recherche de panne câble d alimentation abîmé au niveau presse étoupe raccourcissement de celui-ci rajout cosses de connexion remis en service test de régulation test concluant   |  |
| 29/03/2023        | Essoreuse, lave-légumes                | elle a rien à mon arrivée<br>test de fonctionnement , s'allume mais ne fonctionne pas<br>nappe plastron télécommande faux contact<br>mis silicone pour bloquer nappe des vibrations<br>prévoir remplacement plastron télécommande avec clavier   |  |
| 18/04/2023        | Blixer, Cutter, combiné, coupe légumes | robot coupe CL 50E<br>réparation provisoire de la poignée<br>devis a suivre pour remise en état origine  |  |
| 21/04/2023        | Centrifugeuse, presse agrumes          | contrôle fonctionnement<br>point dur dans le moteur et vis de buté qui a perdu sa buté<br>devis de remplacement moteur et bagues   |  |
| 05/05/2023        | Essoreuse, lave-légumes                | fb contrôle fonctionnement dysfonctionnement de la carte électronique aléatoire  |  |
| 05/05/2023        | Sauteuse élect                         | to<br>contrôle de la partie électricité par le panneau latéral<br>défaut d'isolement constaté au départ de l'alimentation des résistances<br>machine condamné ne pas réparer   |  |
| 10/05/2023        | Blixer, Cutter, combiné, coupe légumes | devis de remplacement condenssateur et relais de démarrage<br>sous réserve du moteur   |  |
| 23/05/2023        | Batteur, pétrin (hors modèle de table) | sur le batteur dito sama, différentes pièces électronique et mécanique du tableau de commande sont défectueuses.<br>sécurité de positionnement cuve défectueuse<br>ensemble mécanique de positionnement cuve à remonter.   |  |

# Détail maintenance curative QUIETALIS

| Date intervention | Equipement / Type  | Remarque Mainteneur Equipement   |  |
|-------------------|--|--|--|
| 12/06/2023        | Plusieurs équipements  | sur le bain-marie numéro 1 de gauche, bloc résistance HS, 2 relais Hager HS, régulateur défectueux à remplacer également<br>bain-marie numéro 2 du milieu : R.A.S<br>ben Marie numéro 3 de droite : R.A.S  |  |
| 12/06/2023        | Meuble réfrigéré yc self froid                               | horloge de dégivrage qui n'était plus à l'heure<br>réglage vérification du fonctionnement OK   |  |
| 12/06/2023        | Chauffe-assiettes  | sur les deux chauffe assiettes connectique de résistance brûlée.<br>remplacement des cosses abîmées .<br>sur les deux choses assiettes ressort à remplacer dans son ensemble.  |  |
| 12/06/2023        | Blixer, Cutter, combiné, coupe légumes                       | sur le coupe légumes problème de lame qui tourne lentement et forte odeur de brûlé.<br>condensateur de démarrage défectueux, courroie défectueuse, poignée de couvercle défectueuse : à remplacer  |  |
| 15/06/2023        | Local réfrigéré  | impossibilité d'accéder au site le client n est plus la<br>programmer une autre intervention   |  |
| 16/06/2023        | Chambre froide positive                                      | sur la chambre froide bof, moteur ventilateur évaporateur défectueux à remplacer<br>isolation électrique de l'élément défectueux. mise en place d'un cache à la place du moteur ventilateur HS pour le flux d'air.<br>mise en route de la chambre froide OK  |  |
| 22/06/2023        | Lave-batterie  | vidange du lave vaisselle complètement boucher par des granules.<br>essais de déboucher sans retirer la vidange car celle-ci est coller de partout.<br>aucun résultat après essais de débouchage.<br>demontage de la vidange le flexible casse car très devenue avec le temp<br>déboucher vidange et réparation de la vidange en provisoire<br>Le lave batterie n'a plus qu'une semaine à faire avant remplacement de celui-ci<br>pas de travaux à suivre. |  |
| 29/06/2023        | Local réfrigéré  | le client ne veut pas que l'on fasse l'entretien de son évaporateur car il ferme vendredi pour 4 mois de travaux   |  |
| 29/06/2023        | Eplucheuse   | sur les plus choses abrasif côté droit à l'intérieur de la cuve manquant à remplacer   |  |
| 10/11/2023        | Plusieurs équipements  | recherche de la panne, la central du self ne démarre pas<br>contrôle de l'alimentation sur central mais pas d'alimentation à arriver.<br>au tgbt aucun disjoncteur identifié sur central self.<br>vue avec client l'électricien doit repasser  |  |
| 13/11/2023        | Plusieurs équipements  | Remplacement d'une bobine d'electrovanne sur la fontaine E0436905.<br>Voir avec le plombier pour la fontaine E0436903. Il n'y a pas d'alimentation en eau.   |  |
|                   | Bain marie eau élect (self ou mobile)                        | disjoncteur a l'armoire couper<br>rearmement du disjoncteur<br>test de chauffe 3 radiant ok 6 a chacun<br>aucune disjonction constater   |  |
| 11/12/2023        | Etuve, table chaude<br>Bain marie eau élect (self ou mobile) | bon fonctionnement   |  |
| 11/12/2023        | Bain marie eau élect (self ou mobile)                        | apres 45 min de test le regulateur ne fonctionne plus<br>alor q il recoi du 230v<br>prevoir son remplacement   |  |
| 20/12/2023        | Bain marie eau élect (self ou mobile)                        | prevoir le remplacement du regulateur<br>qui s arrete par intermitance   |  |
| 20/12/2023        | Bain marie eau élect (self ou mobile)                        | recherche de la panne<br>le contacte de chauffe sur le regulateur reste coler  |  |
| 20/12/2023        | Bain-marie élect   | verification du bain marie<br>bouton regulateur casser<br>bobine regulateur niveau d eau ne fonctionne pas<br>contacteur de chauffe fondue<br>essai des radian impossible sous reserve de leur bon fonctionnement  |  |
| 20/12/2023        | Chauffe-assiettes  | recherche de la panne<br>cable d alimentation couper   |  |
| 21/12/2023        | Fontaine (avec désinfection)                                 | remplacement de la cartouche et desinfection de la fontaine a eau  |  |
| 21/12/2023        | Fontaine (avec désinfection)                                 | remplacement de la cartouche et desinfection de la fontaine a eau  |  |



# Bilan qualitatif

- Anti Gaspillage
- Approvisionnements
  - Engagements RSE
    - Animations







# Focus sur le gaspillage alimentaire



# La collecte des déchets est assurée quotidiennement par Rennes Métropole



**OBJECTIFS** 



Engagement Ansamble 2024:

Réduire le gaspillage alimentaire à 70g par repas.

Moyenne française : 120g par repas (référence ADEME)

votre restaurant est en dessous de l'objectif!

RESTE ASSIETTE

INVENDU

RÉSULTATS DE LA PESÉE

PAIN

TOTAL

41 g/couvert



# Comment j'agis ? 🖊

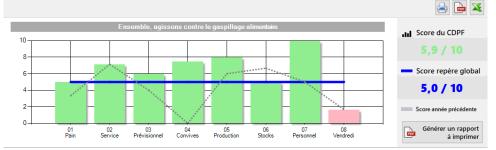
**ACTION 1**: J'utilise un système de déclaration de présence pour aider le restaurant dans la gestion de la fréquentation

**ACTION 2** : Je choisis un repas adapté à ma faim et à mes goûts

Soyons responsables et concernés par le gaspillage alimentaire. Rendez-vous à la prochaîne campagne de pesée pour voir l'évolution de nos efforts!

### 🥓 Ensemble, agissons contre le gaspillage alimentaire \*

|             | Catégorie  | Score CDPF | Score N-1 | Score repère |  |
|-------------|--|------------|-----------|--------------|--|
| 01)         | Pain   | 5,0        | 3,3       | 5,0          |  |
| 02          | Service  | 7,1        | 7,1       | 5,0          |  |
| 03)         | Prévisionnel                                       | 6,0        | 4,0       | 5,0          |  |
| 04)         | Sensibilisation des convives                       | 7,5        |           | 5,0          |  |
| 05)         | Méthodes de production                             | 8,0        | 6,0       | 5,0          |  |
| 06)         | Gestion des stocks                                 | 5,0        | 6,7       | 5,0          |  |
| <b>07</b> ) | Sensibilisation du personnel                       | 10,0       | 5,0       | 5,0          |  |
| (80)        | Gestion du vendredi et des jours à faible fréquent | 1,7        | 1,7       | 5,0          |  |
| Σ           | Note globale                                       | 5,9        | 4,4       | 5,0          |  |
|             |  |            |           |              |  |
|             |  |            |           |              |  |





Les Bonnes Pratiques : LE PRÉVISIONNEL

- Un prévisionnel de fréquentation assiste le gérant (ex : TimeChef, communication des effectifs présents par le client)
- La production des entrées et desserts est limitée au nombre de choix contractuel incluant la repasse de la veille.
- L'écart de prévisionnel est maitrisé pour les jours à risque (ex : veille jour férié, pont, mercredi, vendredi...)
- Lors des rencontres client, les écarts entre les prévisionnels et les effectifs réels sont présentés







# Focus sur le gaspillage alimentaire



# Synthèse du gaspillage - 801373 R.I.A. BEAUREGARD - Du 12/06/2023 au 16/06/2023 - Déjeuner

|   |                                 | Lundi<br>12 Juin | Mardi<br>13 Juin | Mercredi<br>14 Juin | Jeudi<br>15 Juin | Vendredi<br>16 Juin | Total        | Moyenne     |
|---|---------------------------------|------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|--------------|-------------|
| = | Production totale (hors pain)   | 387,4 kg         | 439,1 kg         | 394,0 kg            | 426,3 kg         | 302,7 kg            | 1949,6 kg    | 389,9 kg    |
| ŵ | Retour distribution             | 6,0 kg           | 11,0 kg          | 10,0 kg             | 2,0 kg           | 86,0 kg             | 115,0 kg     | 23,0 kg     |
| ŵ | Retour assiette                 | 10,0 kg          | 18,2 kg          | 21,5 kg             | 23,0 kg          | 15,0 kg             | 87,7 kg      | 17,5 kg     |
| - | Production pain                 | kg               | kg               | kg                  | kg               | kg                  | kg           | kg          |
| ŵ | Pain jeté                       | kg               | kg               | kg                  | kg               | kg                  | kg           | kg          |
| Σ | Gaspillage total                | 16,0 kg          | 29,2 kg          | 31,5 kg             | 25,0 kg          | 101,0 kg            | 202,7 kg     | 40,5 kg     |
| € | Dépense MP (hors pain)          | 1844,97 €        | 1772,59€         | 1771,66 €           | 1763,84 €        | 1492,96 €           | 8646,01 €    | 1729,20 €   |
| € | Dépense Pain                    | €                | €                | €                   | €                | €                   | €            | €           |
| € | Dépense gaspillée               | 76,19€           | 117,87 €         | 141,63€             | 103,44 €         | 498,19 €            | 898,94 €     | 179,79€     |
| • | Carbone total                   | 1221 k-e-co2     | 1101 k-e-co2     | 837 k-e-co2         | 584 k-e-co2      | 1074 k-e-co2        | 4818 k-e-co2 | 964 k-e-co2 |
| ٠ | Carbone gaspillé                | 50 k-e-co2       | 73 k-e-co2       | 67 k-e-co2          | 34 k-e-co2       | 358 k-e-co2         | 501 k-e-co2  | 100 k-e-co2 |
|   | Couverts prévus                 |                  |                  | 580                 | 685              | ,                   | 1265         | 253         |
| * | Couverts réalisés               | 689              | 705              | 563                 | 685              | 497                 | 3139         | 628         |
| ŵ | Production gaspillée au couvert | 23,2 g           | 41,4 g           | 56,0 g              | 36,5 g           | 203,2 g             |              | 64,6 g      |
| € | Dépense gaspillée au couvert    | 0,11 €           | 0,17 €           | 0,25€               | 0,15€            | 1,00 €              | 25           | 0,30 €      |
| • | Carbone gaspillé au couvert     | 73 g-e-co2       | 104 g-e-co2      | 119 g-e-co2         | 50 g-e-co2       | 721 g-e-co2         | 10           | 186 g-e-co2 |

Nombre de couverts

3 139

65 grammes

Gaspillage au couvert

Objectif fixé par Ansamble



70 grammes



% 10,4%

% Production jetée

Dépense gaspillée au couvert

€ 0,30 euros

Carbone gaspillé au couvert



186 g. eq CO2

Sur une année, cela représente



9 000 kg de déchets / an soit le poids d'environ 1,8 éléphant



41 617 € / an soit environ 9 760 repas jetés



25 899 kg-eq CO2 soit environ 111 allers-retours Paris-Marseille





# Bilan des approvisionnements \*



# Volume d'achat annuels HT par catégorie

95 337

3 880

83 077

|    | Dont produit |
|----|--------------|
| ts | durables     |
| r  | Egalim,      |
|    | labellisés,  |
|    | biologiques  |
|    | MSC          |
|    |              |

d'achats

**Dont produits** biologiques

61 960

0

20 923

% d'achats

65 %

0%

33%

27%

18%

51%

| Fruits et légumes (1-2-3)      |
|--------------------------------|
| <b>Charcuteries et viandes</b> |
| fraîches (4)                   |

61 980

**Produits laitiers** 63 968

Epicerie (5) 59 643 Boulangerie, Crêpes, 11 240

galettes

Café, thé

**Total des achats** 

Surgelés

379 125 alimentaires

MSC... 67 688

19 986

28 134

16 064

27 %

2 241

2 8 7 9

13 044

150 036

32 %

20 %

74 %

16 %

40 %

71 %

%

44 %

16 064

2 003

1 972 3 199

106 121

4%

28%



<sup>(1)</sup> dont achat 4ème gamme Tézéa = 17 415 €

<sup>(2)</sup> Carottes et pommes 100 % Biologiques

<sup>(3)</sup> Bananes issue du commerce équitable

<sup>(4)</sup> Volaille Label Rouge et Bœuf VBF et viande à race mixte.

<sup>(5)</sup> Farine 100% Bio





**BPA** Pain et autres produits de boulangerie

PACÉ NOVOITOU

VAL D'ANAST

PIPRIAC

CHAUMERE

GUIPRY-MESSAC



**PRESBYTERE** 

CRÉPERIE COLAS Crêpes et Galettes Bretonne





FERME DE LA PINAIS Elevage et transformation de produits laitiers



LA FERME DE MEUL'N Elevage et transformation de produits laitiers



**TEZEA** Association insertion Fruits et légumes





# Focus sur la consommation des fluides et la réduction de la consommation d'énergie

Consommation





| Electricité Puissance souscrite 285 KW | MW Heure<br>2023 | MW Heure<br>2022 |  |
|--|------------------|------------------|--|
| H-creuses 22h-6h                       | 81 614           | 88 049           |  |
| H-Pleines                              | 192 999          | 282 288          |  |
| H-pointes 9h-11h                       | 16 003           | 39 214           |  |

Consommation

| Consommation Eau (volume m3) | 2023 | 2022 |
|------------------------------|------|------|
| 1er semestre                 | 669  | 756  |
| 2eme semestre                | 117  | 388  |

# **OBJECTIFS DU GUIDE**





Sensibiliser les équipes aux bons gestes





Limiter l'impact environnemental de nos restaurant



POUR ALLER PLUS LOIN EN TANT QUE RU/DIRECTEUR



Réduire les coûts liés aux énergies et aux fluides

### DÉCRETTERTIAIRE

# ENGAGEMENTS ANSAMBLE

Entré en vigueur le ser octobre 2019

Pour les propriétaires ou locataires de bâtiments supérieure à 1 000 m2

Objectifs

Réduction de la consommation de

40% en 2030 50% en 2040 60% en 2050

Selon une référence postérieur à 2000

-12 %
de nos émissions de Caiz
à Effet de Serre
and 2003, par report à 2019

-6 %
de réduction des consommations énergétiques

ifici 2025, par rapport à 2020



# Vente à emporter

# Partenariat avec l'association PAKADUR depuis mai 2023



# En Boîte Le Plat

contenants consignés et réutilisables



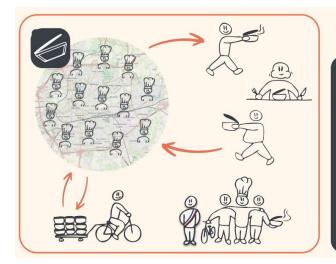
# Contenants utilisés en 2023

Mai: 473

• Juin: 935

Novembre: 73

Décembre: 212



Porté par l'association d'intérêt général



### En Boîte le plat, un service :

Sans impact sur la santé des client·e·s

Valorisant pour l'établissement et ses produits

> Qui permet la transition écologique du territoire

Simple et gratuit pour les client·e·s

Plaçant la maximisation des impacts devant la recherche de lucrativité

Collectif



### **Une solution**

### Le réemploi et la consigne!

- Mutualisation et partage
- Économe en ressource
- Créateur de lien social
- Créateur d'emploi et de richesse sur le territoire
- Vecteur de changement des pratiques





# Les animations





Janvier: Grande Muraille - Chine

Février: Statue du Christ Rédempteur - Brésil

Mars: Chichén Itzá - Mexique

Mai: Machu Picchu - Pérou

Juin : Colisée - Italie



Merci à Produit en Bretagne pour sa confiance et pour son engagement



**Semaine PRODUIT EN BRETAGNE** 

22 au 26 mai 2023







# Hygiène et sécurité alimentaire







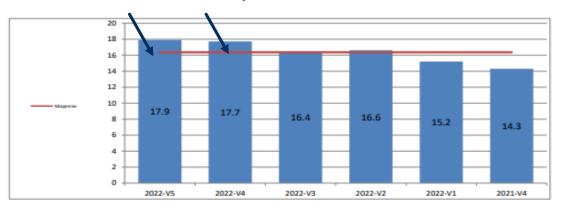
# Résultats des audits d'hygiène\*



# COMPTE RENDU AUDIT HYGIENE RESTAURANT LIVRAISONS

LEGENDE DE LA GRILLE
D'OBSERVATION:
Critère satisfaisant : S
Critère non évalué : NV
Critère acceptable : A
Critère sans objet : SO
Critère non satisfaisant : N

### Historique de la note finale



\* Pas d'inspection de la DDPP sur l'année 2023



Hygiène Alimentaire

- 2 Audits Hygiène en 2023
- 21 Analyses
   réalisées dont 2
   analyses de
   produits finis en
   non-conformité
   niveau 1



# Résultats des analyses d'hygiène\*





# Hygiène Alimentaire

\* Pas d'inspection de la DDPP sur l'année 2023

| Ł                   | G                           | 1                        | J              | I N           | U                 | 5                             |
|---------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------|---------------|-------------------|-------------------------------|
| Date de prélèvement | Type d'analyse              | Produit                  | Conditionner * | Conclusio     | Niveau de gravité | Germes - BACILLUS CEREUS 30°C |
| 14/06/2023          | Analyse d'Huile             | Friteuse de droite       |                | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 14/06/2023          | Analyse de surface          | Lame trancheur           |                | Satisfaisant  |                   | Non applicable                |
| 14/06/2023          | Analyse de surface Listeria | Planche de travail jaune |                | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 14/06/2023          | Analyse Produit fini        | Tarte chocolat           | Sur assiette   | Satisfaisant  | <u>-</u>          | < 100                         |
| 14/06/2023          | Analyse Produit fini        | Houmous                  | En ramequin    | Insatisfaisan | Niveau 1          | < 100                         |
| 16/05/2023          | Analyse Produit fini        | pâtes au pesto           | En ramequin    | Satisfaisant  | -                 | < 100                         |
| 16/05/2023          | Analyse de surface          | Bac gastro               |                | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 16/05/2023          | Analyse Produit fini        | Far breton               | En bac inox    | Satisfaisant  | -                 | < 100                         |
| 16/05/2023          | Analyse Produit fini        | boulgour au lait         | En ramequin    | Satisfaisant  | -                 | < 100                         |
| 05/04/2023          | Analyse d'eau Microbiologie | <b>EVIER POSTE FROID</b> |                | Satisfaisant  | 7                 | Non applicable                |
| 05/04/2023          | Analyse d'eau Chimie        | EVIER POSTE FROID        |                | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 05/04/2023          | Analyse de surface          | TRANCHEUR                |                | Satisfaisant  | 2                 | Non applicable                |
| 05/04/2023          | Analyse de surface Listeria | TRANCHEUR                |                | Satisfaisant  | 2                 | Non applicable                |
| 05/04/2023          | Analyse Produit fini        | CAKE AUX OLIVES          | Sur assiette   | Satisfaisant  | -                 | < 100                         |
| 14/03/2023          | Analyse Produit fini        | BROCCOLI                 | En bac inox    | Satisfaisant  | -                 | < 100                         |
| 14/03/2023          | Analyse Produit fini        | lieu noir                | En bac inox    | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 08/02/2023          | Analyse de surface Listeria | Trancheuse à jambon      |                | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 08/02/2023          | Analyse Produit fini        | Brownie                  | Sur assiette   | Satisfaisant  |                   | < 100                         |
| 08/02/2023          | Analyse Produit fini        | Pâtes, olives, coriandre | En ramequin    | Insatisfaisar | Niveau 1          | < 100                         |
| 23/01/2023          | Analyse Produit fini        | Bruschetta Chèvre        | Sur plaque     | Satisfaisant  | -                 | Non applicable                |
| 23/01/2023          | Analyse Produit fini        | Salade fruit             | En ramequin    | Satisfaisant  | 2                 | Non applicable                |





# Plan de Maîtrise Sanitaire



Tous nos établissements respectent un plan de maîtrise sanitaire stricte qui comprend :

- Des fiches d'autocontrôles
- Des fiches méthodes
- Des plans d'actions correctifs
- Des Quarts d'heures hygiène mensuels par nos collaborateurs

Notre responsable qualité s'assure de la mise en place et du suivi opérationnel du plan de maîtrise sanitaire dans votre établissement.

# SECURITE DES ALIMENTS



QUART D'HEURE HYGIENE- SERVICE QUALITE HYGIENE RESTAURANTS

### Correction Jeu 1 : Différence entre nettoyage et désinfection :

La majorité de nos produits pour les surfaces sont nettoyants et désinfectants, c'est-à-dire, qu'ils vont rendre la surface propre visuellement mais aussi détruire les micro-organismes.

Si le produit est uniquement nettoyant (Suma Light D1.2 par exemple), il faut alors obligatoirement avoir une action désinfectante: plonge machine ou spray désinfectant (Divosan Etha Plus).



Avant





visuellement propre, mais les bactéries restent présentes

Après désinfection : les bactéries ont été détruites

### Correction Jeu 2 : Pour une désinfection efficace, il faut respecter la méthode TACT

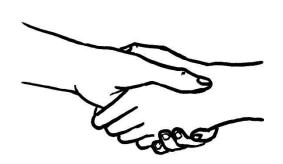








# Toutes les équipes opérationnelles et fonctionnelles restent mobilisées pour vous satisfaire au quotidien





# PROCÈS - VERBAL

# COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX Réunion du 20 juin 2023

Examen du rapport annuel 2022 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 la délibération du Conseil départemental du 25 novembre 2021 sur la composition de la commission.

### Membres élus :

<u>Présidente de la CCSPL</u> : Mme Emmanuelle ROUSSET, vice-présidente du Conseil départemental (en remplacement d'Isabelle COURTIGNE, empêchée).

### Titulaires:

- M. Nicolas PERRIN, vice-président du Conseil départemental.

### 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 :

- M. Ronan GERAUD, directeur 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 »,
- M. Fabrice BARBEY, responsable de secteur de la société ANSAMBLE, agence de Rennes.
- M. Franck CHAPIN, responsable du restaurant « Le Beauregard »,
- Mme Hélène RENOUARD, responsable de la mission prestations sociales et restaurant administratif.
- Mme Maryse GOTER, gestionnaire du restaurant administratif,
- Mme Emeline PERRIN, conseillère technique au cabinet du Président.
- Mme Françoise LEMOINE, adjointe à la cheffe du service de la commande publique.

### Excusés:

### Membres élus :

- Mme Laurence ROUX, vice-présidente du Conseil départemental,
- M. Bernard DELAUNAY, conseiller départemental.

## Représentants des usagers :

- Mme Nadine GILBERT (Département d'Ille-et-Vilaine),
- M. David GOBIN (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 délégataires 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 2022 de la société ANSAMBLE, délégataire pour l'exploitation du restaurant administratif « Le Beauregard ».

# Examen du rapport annuel 2022 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 de la convention de délégation de service public (DSP) n°2021-0265 en cours depuis le 30 août 2021 et jusqu'au 28 août 2026.

La qualité des produits servis et le caractère social de la prestation sont des marqueurs forts pour le Département d'Ille-et-Vilaine.

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.

Les représentants de la société ANSAMBLE présentent le rapport annuel 2022 :

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

## - Bilan social et technique :

## Effectifs:

Le nombre équivalent temps plein sur l'année 2022 est de 14,76 ETP. <u>Productivité et activité du restaurant</u> (self, salons, repas Hôtel du Département) : - 133 748 repas servis durant l'année 2022, soit 251 jours d'ouverture pour un nombre d'heures productives de 25 936.

### Détail du suivi des clauses d'insertion sociale :

Sur l'année 2022, 793 heures d'insertion ont été réalisées. Le nombre total minimum d'heures d'insertion à réaliser sur les cinq années de la convention est de 5 600 heures. Dans son offre pour la délégation de service public, ANSAMBLE avait proposé le recours à un ESAT pour un projet de légumerie qui n'a pas pu être concrétisé. ANSAMBLE a contractualisé avec l'association d'insertion TEZEA, située à Pipriac et Saint-Ganton, créée dans le cadre du projet « Territoire Zéro chômeurs de longue durée ». 401 heures d'insertion ont été réalisées en 2022 avec TEZEA qui fournit ANSAMBLE en fruits et légumes biologiques locaux frais et prêts à cuisiner, à raison de deux livraisons par semaine. 336 heures d'insertion correspondent à la mise à disposition d'un jeune par l'ESAT du Pommeret de Bréal sous Montfort.

56 heures d'insertion correspondent au recours à l'intérim.

### Formations:

En 2022 : 98,5 heures de formation ont été réalisées, au profit de 6 salariés, dans les domaines suivants : techniques métiers (dont 56 heures pour les techniques de cuisine évolutives et les pratiques nouvelles concernant les entrées et desserts), santé et sécurité au travail, informatique.

# Accidents du travail:

En 2022 8 accidents du travail ont été enregistrés dont 3 avec un arrêt de travail. Un guide de prévention des troubles musculo squelettiques et un guide des bonnes pratiques sur la santé, la sécurité et la vie au travail sont mis à disposition des salariés.

# - Compte-rendu financier:

### Fréquentation :

En 2022 : 133 748 repas ont été servis sur 251 jours d'activité. L'évolution de la fréquentation par rapport à 2021 enregistre une augmentation de 27% (105 118 repas en 2021) mais la fréquentation reste en-dessous de celle enregistrée avant la crise sanitaire de 2020 et le développement du télétravail. En 2019, le nombre de repas servis s'élevait à 185 398 pour 249 jours d'activité, soit une fréquentation moyenne de 745 repas/jour contre 533 repas/jour en 2022. La fréquentation sur 2022 est également impactée par le déménagement de la préfecture en octobre. Des arrivées sont venues atténuer ce départ : en novembre, les agents des services informatiques du Département qui étaient localisés boulevard d'Armorique à Rennes, ainsi qu'en décembre le SGAMI (service informatique de l'Etat).

La période a également enregistré une augmentation du coût des matières premières et ANSAMBLE a sollicité une compensation financière du Département au titre de la théorie de l'imprévision.

### Résultats d'exploitation :

|                            | Du 1/01 au 31/12/2022 |
|----------------------------|-----------------------|
| Chiffres d'affaires        | 955 962 €             |
| Frais généraux             | - 206 528 €           |
| Matières premières         | - 499 117 €           |
| Main d'œuvre               | - 676 861 €           |
| Coûts d'occupation         | - 43 304 €            |
| Autres produits et charges | - 1 516 €             |
| d'exploitation             |                       |
| Résultat d'exploitation    | - 471 364 €           |
| Résultat de l'exercice     | - 292 014 €           |

### Renouvellement du matériel :

La convention a consolidé le risque d'exploitation supporté par le délégataire, en mettant à sa charge la prise en compte pleine et entière de la maintenance et du renouvellement des équipements qui dans la convention précédente se limitait à la provision collectée par repas. La société ANSAMBLE s'est engagée dans le cadre de la convention sur un montant de 115 000€ HT d'investissement de matériel si besoin sur la durée de la DSP et au renouvellement de la vaisselle.

En 2022, les investissements réalisés par ANSAMBLE se répartissent ainsi : 39 479 € pour le matériel de cuisine (dont 13 056 € pour la machine à glaces et 12 247€ pour les armoires chaudes) et 404€ pour l'achat de vaisselle et de petit matériel.

### Maintenance:

La maintenance du matériel de cuisine a été assurée par les sociétés Quiétalis et Hobart. Le contrat de maintenance est à la charge du délégataire pour un coût global de 21 467€ en 2022

### - Bilan qualitatif:

| Prestations self                 | Convention de DSP                      |
|----------------------------------|--|
| Hors d'œuvre ou entrées dressées | 4                                      |
| Salad'bar                        | 4                                      |
| 5 plats                          | 4                                      |
| Prestation grillade              | 1                                      |
| Garnitures                       | 3 (hors légume cuit à l'eau et frites) |

| Fromages                        | 6 |
|---------------------------------|---|
| Produits laitiers               | 4 |
| Desserts élaborés et/ou dressés | 4 |
| Dessert bar                     | 3 |

La commission demande le taux de prise des repas végétariens : il est en moyenne de 100 repas sur les 500 repas par jour.

Les jeudis végétariens (2 fois par mois, durant lesquels sont servis 4 plats végétariens sans grillade) ont permis de ne pas émettre 20 tonnes de gaz à effet de serre sur l'année.

La commission évoque la possibilité de faire évoluer le nombre de repas et/ou de jeudis végétariens et/ou la diminution du nombre de plats proposés certains jours, notamment les invariables (bavettes, steak haché, jambon grillé) et le poisson.

ANSAMBLE indique que l'augmentation du prix des matières premières a engendré une perte financière sur certains produits, notamment la viande et que la limitation de la variété des plats permet une réduction des coûts.

Il est rappelé à la commission que l'évolution des dispositions de la DSP est encadrée par la convention et soumise au code de la commande publique.

## Répartition des approvisionnements :

La convention de DSP prévoit que les denrées utilisées pour la confection des repas doivent respecter les dispositions de la loi n°2018-938 du 30/10/2018 dite EGALIM, imposant la présentation dans le cadre de repas servis de 50% de produits dits durables dont, à minima, 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Le taux de présentation s'apprécie en valeur d'achat hors taxes.

Le Département impose en outre, la présentation des denrées suivantes à hauteur de 100% :

- Issues de l'agriculture biologique : pommes, œufs, farine, carottes.
- Autres labels ou marques de qualité : volailles (label rouge), bœuf (à minima race mixte), fromage plateau : AOP/AOC.

Le délégataire s'engage également à présenter des produits issus du commerce équitable tels que : café, thé, chocolat, sucre, banane, quinoa, riz.

Dont 100% de produits équitables pour le riz, quinoa, café, chocolat, chocolat chaud et le sucre et 50% pour les thés et infusions.

ANSAMBLE s'est engagé sur 50% d'alimentation durable dont 30% de produits issus de l'agriculture biologique.

En 2022, les approvisionnements s'élèvent à 369 118€ HT. La part des achats en produits durables et biologiques (hors poisson et boisson) s'élève à 259 331€ HT dont 165 468€ HT pour les produits durables et 93 863€ HT pour les produits bio représentant respectivement 45% et 25% du volume d'achat global. Ils se répartissent ainsi :

Pour les fruits et légumes : 65,27% en produits durables et 34,73% en produits biologiques. Pour la viande fraîche : 51,64% en produits durables et 6,46% en produits biologiques. Pour les produits laitiers : 43,53% en produits durables et 30,29% en produits biologiques. Pour l'épicerie : 41% en produits durables et 40,82% en produits biologiques. Pour la boulangerie, les galettes et crêpes : 13% en produits durables et 13,9% en produits biologiques.

### L'hygiène du site :

En 2022, 3 audits d'hygiène ainsi que 33 prélèvements de surfaces ou de produits ont été réalisés. Une non-conformité a été relevée et traitée en plan d'assurance qualité.

La note est de 14,3/20 pour l'audit de structure 2022. Les travaux de rénovation de la cuisine, entrepris en 2023, devraient permettre une amélioration de la note de l'audit. En outre, ANSAMBLE bénéficie d'un plan de maîtrise sanitaire qui prévoit des fiches d'autocontrôles, des fiches méthodes et des plans d'actions correctifs.

▶ Avis de la Commission : La Commission prend acte du rapport du délégataire du restaurant administratif « Le Beauregard » pour l'année 2022 et fait part des remarques consignées au procès-verbal.



# **PROCÈS VERBAL**

# COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

# Réunion du 20 juin 2023

Examen du rapport annuel 2022 du délégataire du service public du restaurant administratif « le Beauregard » à Rennes.

### COMPOSITION DE LA COMMISSION

# Collège des élus :

| Présidente : - Mme Emmanuelle ROUSSET, en remplacement d'Isabelle COURTIGNE, empêchée |  |  |
|---|--|--|
| <u>Titulaires</u> :   |  |  |
| - Mme Laurence ROUX   |  |  |
| - Mr Nicolas PERRIN   |  |  |
| - Mr Bernard DELAUNAY.  |  |  |



# **PROCÈS VERBAL**

# COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

# Réunion du 20 juin 2023

Examen du rapport annuel 2022 du délégataire du service public du restaurant administratif « le Beauregard » à Rennes.

| <u>Suppléants</u> :   |  |
|---|--|
| - Mme Cécile BOUTON   |  |
| - Mme Caroline ROGER-MOIGNEU  |  |
| - Mme Charlotte FAILLE  |  |
| - <u>Représentants des usagers</u> :                                | ,                                      |
| - Mme Christine BALLET (Conseil départemental<br>d'Ille-et-Vilaine) | ************************************** |
| - Mme Nadine GILBERT (Conseil départemental d'Ille-<br>et-Vilaine)  |  |
| - Mme Angélique KERHELLO (Préfecture d'Ille-et-<br>Vilaine)         | GH-                                    |
| - Mr David GOBIN (Conseil régional Bretagne)                        | •                                      |