

*La Démarche Qualité: pour une remise en question continue de nos pratiques et une amélioration continue de nos services.*

## Un référentiel régional

### Engagement 7

#### La Restauration Durable

...Proposer un service de restauration de qualité, diversifié à des prix optimisés, un service ouvert sur l'extérieur pour favoriser la mixité sociale, le travail avec les producteurs locaux. Un service qui propose des repas complets pour répondre aux besoins primaires des jeunes. Faire de la restauration un outil essentiel pour aborder les questions autour de la santé et du développement durable.

## Notre projet socio-éducatif

4 ans pour

-S'adapter aux besoins et problématiques des usagers et communiquer en ce sens.

-Favoriser l'achat, la production et le transport de repas responsables.

-Travailler à l'éducation nutritionnelle et sensorielle.



### La Restauration Durable



#### Les chiffres clefs:

- 2 restaurants ouverts à tous!
- Plus de 65 000 repas servis par an!
- Un repas de qualité pour moins de 8€!
- Et chaque jour, plus de 80 jeunes prennent leurs repas pour seulement 5.50€!

#### Nos prestations:

Nos restaurants sont ouverts à tous, le midi, du lundi au vendredi. Celui de Château-Gontier est également ouvert le soir du lundi au jeudi.

En partenariat avec le CCAS, nous proposons un service de portage de repas. Nous préparons également des repas pour les écoles des communes de Chemazé et de Senonnes et d'autres encore. Les élèves de l'école de Senonnes viennent directement déjeuner dans notre restaurant, nous assurons, en partenariat avec la commune, le service.

Nous accueillons des groupes (Séminaires, formations, ...), qui peuvent bénéficier d'une salle de réunion, et bien sûr de notre restauration.

Nous acceptons tout type de paiement (y compris les chèques restaurant), et nous avons des conventions signées avec nos partenaires et entreprises.

#### Des produits locaux:

Nous sommes inscrits dans une dynamique de développement durable. C'est pourquoi, nous privilégions les produits locaux. Notre périmètre de recherche de fournisseur est très local. Nous travaillons régulièrement avec les producteurs locaux (Pour le pain, les légumes, les fruits, ...).

#### Et demain:

Pour les années à venir, nous souhaitons développer notre service de restauration. Notre capacité d'accueil sera augmentée avec l'acquisition de nouveaux espaces. Nous souhaitons également pérenniser le portage des repas.

Un plan de communication est à l'étude, il permettra de faire connaître ce service, encore trop méconnu.

Nous avons enfin, la volonté d'utiliser notre restauration, comme porte d'entrée pour sensibiliser nos résidents et usagers sur des thématiques de santé et de développement durable.

Pour faire écho à l'enquête de satisfaction, le renfort de deux services civiques au sein de l'équipe d'animation, permettra de relancer les animations sur le temps méridien. En lien avec l'équipe de restauration, ils mettront en place des animations en parallèle de repas à thèmes. Et la dynamique a déjà été relancée, avec des concerts, des expositions, ...



### L'équipe de Restauration

Antoine (le chef), Julie, Alexandra, Jonathan, Séverine, Issa



(Il manque Aurélien et Saïda sur la photo)

Cuisiner, pour vous, c'est quoi?

De la bonne humeur

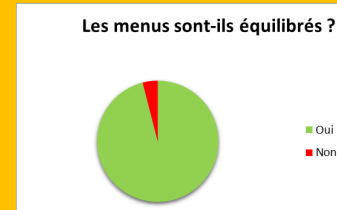
De la passion

Du bon goût

Des repas équilibrés

### L'enquête de satisfaction

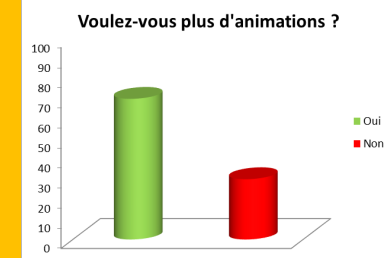
#### Les menus sont-ils équilibrés ?



#### Qualité des aliments ?



#### Voulez-vous plus d'animations ?



A noter que les résultats affichés ici, correspondent à une enquête effectuée fin 2015. Pour mesurer les changements réalisés, une nouvelle enquête sera proposée début 2018.

Dans l'ensemble, les résidents et usagers de nos restaurants sont satisfaits de ce service.

#### Paroles de résidents

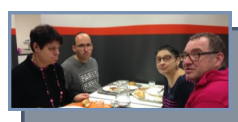
Gaëtan, Dylan et Yassine



« L'équipe est top, super agréable! On y mange très bien. Petites choses à améliorer: La diversité des entrées, l'agencement du restaurant pour pouvoir manger à plusieurs (plus convivial), et préciser le contenu des plats pour les régimes spéciaux (sans porc, ...). »

#### Paroles d'usagers

Monique, Thierry, Valérie et Albert



« Rien à dire c'est top, les gens sont gentils. On adore venir manger ici. Ce que l'on préfère; les entrées et les plats! »

#### Parole de partenaire

Alexis Laurent



« Un bon restaurant, où l'on trouve des produits frais et des menus variés chaque jour. Il y en a pour tous les goûts. On y mange rapidement et le prix est très avantageux! »

