

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 19 septembre 2017

Restauration en entreprise Service continu, *click & collect* et produits régionaux pour Airbus Helicopters

Aux côtés d'Airbus Helicopters depuis plus de vingt ans, Elior a remporté pour les huit prochaines années la gestion de la restauration du site des Bouches-du-Rhône, qui abrite le cœur de la branche industrielle et R&D d'Airbus Helicopters. La capacité d'Elior à se réinventer a permis de faire la différence, avec une offre adaptée aux rythmes de travail et exigeante dans ses approvisionnements de produits locaux et durables.

Avec près de 7 000 repas quotidiens, Elior adapte son offre culinaire aux profils et aux exigences des différents convives, qu'ils soient compagnons ou cadres, *millenials* ou *baby boomers*... Restaurateur de référence, Elior s'appuie sur son expérience pour proposer une cuisine variée et de qualité conçue en cohérence avec les rythmes et tendances de consommation, et sur son savoir-faire pour satisfaire les envies des convives.

Sur le site de Marignane qui accueille les équipes de l'usine, de la R&D et du siège administratif d'Airbus Helicopters, les trois restaurants proposent quatre univers de restauration différents :

- Une offre naturalité et bien-être, mettant l'accent sur une cuisine légère et végétale, à base de produits riches en vitamines et minéraux pour des convives qui associent alimentation et santé,
- Une offre thématique autour des recettes du monde,
- Une offre traditionnelle avec des plats mijotés, des bocaux et des classiques de la gastronomie régionale,
- Une offre grillade de qualité grâce à de véritables fours à braise.

Diversité des offres et nouvelles technologies sont omniprésentes sur le site

Elior répond aux différents rythmes de travail des convives et leur propose une pause à tout moment de la journée : dès 7 heures le matin, et jusqu'à 16 heures, un kiosque et une boulangerie Paul proposent des produits à emporter du petit-déjeuner au goûter. Le soir, des plats du jour sont prêts à être emportés grâce aux armoires réfrigérées connectées associées à un service de *click & collect*.

Les écrans digitaux informent en temps réel sur les offres et les plats, et l'application TimeChef d'Elior permet aux convives de consulter les menus des restaurants, de gérer leur compte en ligne, de s'informer sur les composants allergènes des plats, de connaître l'affluence en temps réel, de noter les plats ou de répondre à des enquêtes en ligne. Ces enquêtes permettront de mesurer le taux de satisfaction des convives pour optimiser les prestations.

La région à l'honneur : une filière structurée

Conformément aux engagements RSE d'Elior Group, et afin de privilégier les filières de produits durables et locaux, une grande partie des fruits et légumes provient de producteurs régionaux:

- Les fruits et légumes sont en partie lavés, épluchés et préparés à Aubagne dans la légumerie gérée par un ESAT¹: l'ensemble des courgettes, poireaux et pommes de terre, mais aussi les carottes d'un producteur de Berre-l'Étang, Michel Bourguigneau.
- Elior propose régulièrement des produits de qualité, exprimant le meilleur des terroirs et cultivés dans le respect des sols et de leur environnement : environ 50 tonnes de melons de Provence seront consommés sur le site de Marignane entre juin et septembre 2017, après avoir été déchargés, préparés et découpés quotidiennement dans les cuisines d'Elior.

Elior accompagne également Airbus Helicopters dans son processus de certification ISO 50001 avec un outil de pilotage de la consommation d'énergie sur le site. Réaliser des économies d'énergie permet de lutter durablement contre le réchauffement climatique. Par ailleurs, tous les déchets organiques du site – soit quelque 150 tonnes par an – sont valorisés en compost, après un tri opéré dans les restaurants.

« Notre cahier des charges portait sur l'origine et la saisonnalité des produits, une restauration adaptée à l'organisation de notre site industriel, et la maîtrise des coûts. La proposition de notre partenaire Elior correspondait le mieux à nos attentes. L'engagement d'Elior pour les huit prochaines années repose sur une offre culinaire et digitale évolutive. L'application TimeChef apportera au quotidien plus d'informations et de transparence sur les menus et les produits. Cela s'inscrit pleinement dans la stratégie de notre comité d'établissement qui réfléchit à la construction d'un e.CE », explique Richard Leveau, secrétaire du comité d'établissement d'Airbus Helicopters – Marignane.

« Nous sommes reconnaissants de la confiance renouvelée d'un client historique et heureux d'avoir trouvé les réponses innovantes, souples et adaptées à la pluralité des besoins pour que les pauses, moments importants d'une journée de travail, soient source de sérénité et de plaisir pour tous les collaborateurs d'Airbus Helicopters à Marignane », souligne Eric Roussel directeur général d'Elior entreprises en France.

À propos d'Elior France

N° 1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac – marie.desorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13

¹ Établissement et services d'aide par le travail employant des personnes en situation de handicap