

Paris, le 28 mars 2017

Salon des maires de l'Île-de-France Elior mise sur la pédagogie, la sensibilisation des décideurs publics et sur l'innovation

C'est quoi une cuisine centrale ? Le contrôle qualité ? Le restaurant du futur ? La foodtech ? Pour répondre à toutes ces questions, et valoriser le rôle de la restauration collective en matière d'équilibre et de sécurité alimentaires, de qualité des produits et d'innovation, Elior, le leader français du secteur, est présent du 28 au 30 mars au salon des maires de l'Île-de-France.

La participation à un salon, c'est l'occasion de mieux faire connaître aux consommateurs, comme aux décideurs publics, le métier de la restauration collective, sa capacité à servir du bio et du local (en fonction des souhaits et demandes des collectivités), à s'engager durablement auprès de chacun des acteurs de la filière (du producteur aux élèves) et à structurer cette dernière en investissant dans la première légumerie bio et conventionnelle en Île-de-France, inaugurée le 23 février dernier. C'est aussi démontrer que sécurité alimentaire peut rimer avec l'éveil des sens et l'éducation au goût des enfants, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la maîtrise budgétaire...

C'est également l'occasion de présenter des innovations :

- Pour les consommateurs : l'application bon'App, au service des familles (inscriptions et paiements en ligne, information sur les menus scolaires, qualité et provenance des produits...),
- Pour les professionnels : la tablette Kookiz, qui permet entre autre de gérer le plan de maîtrise sanitaire (l'hygiène et la sécurité alimentaires). Utiliser Kookiz, c'est avoir une traçabilité complète du produit, de sa fabrication à sa consommation, et d'en mesurer la satisfaction auprès de chacun des enfants. C'est aussi gérer les commandes, retrouver un observatoire du goût, quantifier les restes pour réduire le gaspillage alimentaire, et suivre des tutoriels de dressage et découpe de fruits.

Pour Benoît Drillon, directeur général d'Elior enseignement en France, « *face aux attentes des collectivités, de plus en plus soucieuses de qualité, de sécurité alimentaire, et de maîtrise de leurs coûts, Elior doit expliquer les avantages d'une restauration collective externalisée, qui permet de répondre à ces exigences tout en assurant un service personnalisé, adapté à chaque collectivité, voire à chaque établissement, ce qui est dans la culture d'Elior depuis 25 ans* ».

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) 1 71 06 70 60

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