





Sommaire

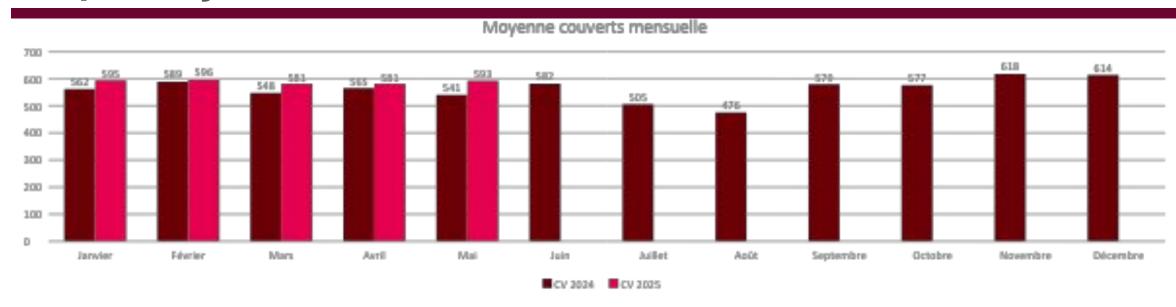
- 1. Statistiques
- 2. Animation
- 3. Ecoute convives
- 4. Enquête de satisfaction



1-Statistiques

Nombre de couverts moyen

1-Fréquentation globale



Mini: 393 le vendredi 11 avril

Maxi: 714 le mardi 22 avril

Avec les semaines de 3 jours, il y a eu une bonne fréquentation.



2-Animation

2-Animation



- Le 17 avril : Escale printanière :
 - Asperge blanche ; Navarin printanier aux légumes de saisons.



- Le 15 mai : Exploration libanaise
 - Houmous, poisson à la libanaise au tahini et mouhalabieh



• Le 22 Mai : Produit en Bretagne



• En juin : Italie, Fête foraine

En complément, dans le cadre de la semaine QVCT, deux ateliers de 45 minutes animés par une nutritionniste se tiendront le mercredi 18 juin en salle Glénan. 15 personnes par session pourront y participer.



3-Ecoute convives

3- Écoute des convives

manitou-aubiniere	MANITOU Aubiniere	11/04/2025 08:46:17	5	TEST
manitou-aubiniere	MANITOU Aubiniere	17/04/2025 21:01:15	2	J'ai choisi le Bun Thit Nuing ce midi, ce n'était clairement pas a la hauteur des plats asiatiques habituels. L'ensemble était très fade et assez gras. Et dommage qu'il n'y avait pas un légume en vue. A refaire mais avec un meilleur équilibre ? Merci.

17/04/2025 21:01 - MANITOU AUBINIERE - MANITOU Aubiniere - 2 *

J'ai choisi le Bun Thit Nuing ce midi, ce n'était clairement pas a la hauteur des plats asiatiques habituels. L'ensemble était très fade et assez gras. Et dommage qu'il n'y avait pas un légume en vue. A refaire mais avec un meilleur équilibre ? Merci.

Réponse du restaurant - 22/04 10:55

Bonjour Madame,

Merci pour votre retour et ce commentaire. JE viens d'en parler avec la cuisine et cette recette a déjà été réalisée avec succès les dernières fois. Nous avons respecté la fiche technique, qui effectivement, ne comporte pas de légumes. Cordialement, Jonathan SAILLANT

- Salade bar commencé le 22 avril 2025.
- Modification de la disposition du dessert'bar pour intégrer les entrées

16/05/2025 14:09 - MANITOU AUBINIERE - MANITOU Aubiniere - 5 *

J'ai beaucoup aimé les Enchiladas au boeuf sauce tomate épicée ce midi avec la semoule. C'était très goûtu. A refaire. Merci beaucoup pour ce plaisir gustatif

Réponse du restaurant - 20/05 09:31

Bonjour Madame, Merci pour votre message. Cela nous encourage à trouver des recettes qui changent et à vous proposer des plats du monde. Je transmets à l'équipe.

L'équipe Elior Publié par Jonathan SAILLANT, Restaurant.

Remontées convives

- Rupture de pain : Recuit immédiatement après constat
- Rupture de jus citron : Penser à mettre un mot pour informer les convives
- Navarin : Grammage viande limité vigilance sur les portions (préconisation : 120 g de viande)
- Rôti de dinde : Trop cuit, et a été recyclé...
- Crèmes dessert chocolat : Peu consommées 3 semaines pour en consommer 48.
- Entretien & équipements :

Remettre en service les fontaines à eau et l'horloge à la sortie du restaurant

Vérification des tables extérieures : Remplacer celles en mauvais état ou prévoir pour budget 2026.

• La prochaine commission aura lieu le 26 Juin à 14h00.



4-Enquête de satisfaction

4- Ecoute des convives

	2025			2024			2023		
	% de satisfaction	Nbr de répondants	Progression	% de satisfaction	Nbr de répondants	Progression	% de satisfaction	Nbr de répondants	Progression
Aubinière	73%	298	+9 points	66%	279	-6 points	72%	268	+13 points
Candé	75%	64	+10 points	65%	53	+7 points	58%	39	+12 points
CLPR	88%	63	+3 points	85%	39	-3 points	88%	35	
Laillé	83%	22	-9 points	92%	20	+4 points	88%	13	

Vous appréciez particulièrement ...



L'accueil du personnel de service



La propreté du restaurant



L'information sur les plats /produits proposés

Vous êtes moins satisfaits de ...



La variété des recettes



Les évènements culinaires proposés



Le confort du restaurant



Merci de votre attention