



Manitou Aubinière Commission Restaurant

Direction Régionale Centre Ouest

Jeudi 11 septembre 2025

Restauration Entreprises

Personnes présentes:

Laurent Thareau, Wilfried Oudry, Julie Ouvrard, Françoise Arnoux, Sandrine Bellanger, Fabien Cuvelier, Jonathan Saillant, Julien Richard

Sommaire

- 1. Activités**
- 2. Contrat**
- 3. Animations**
- 4. Time chef**
- 5. Echanges**

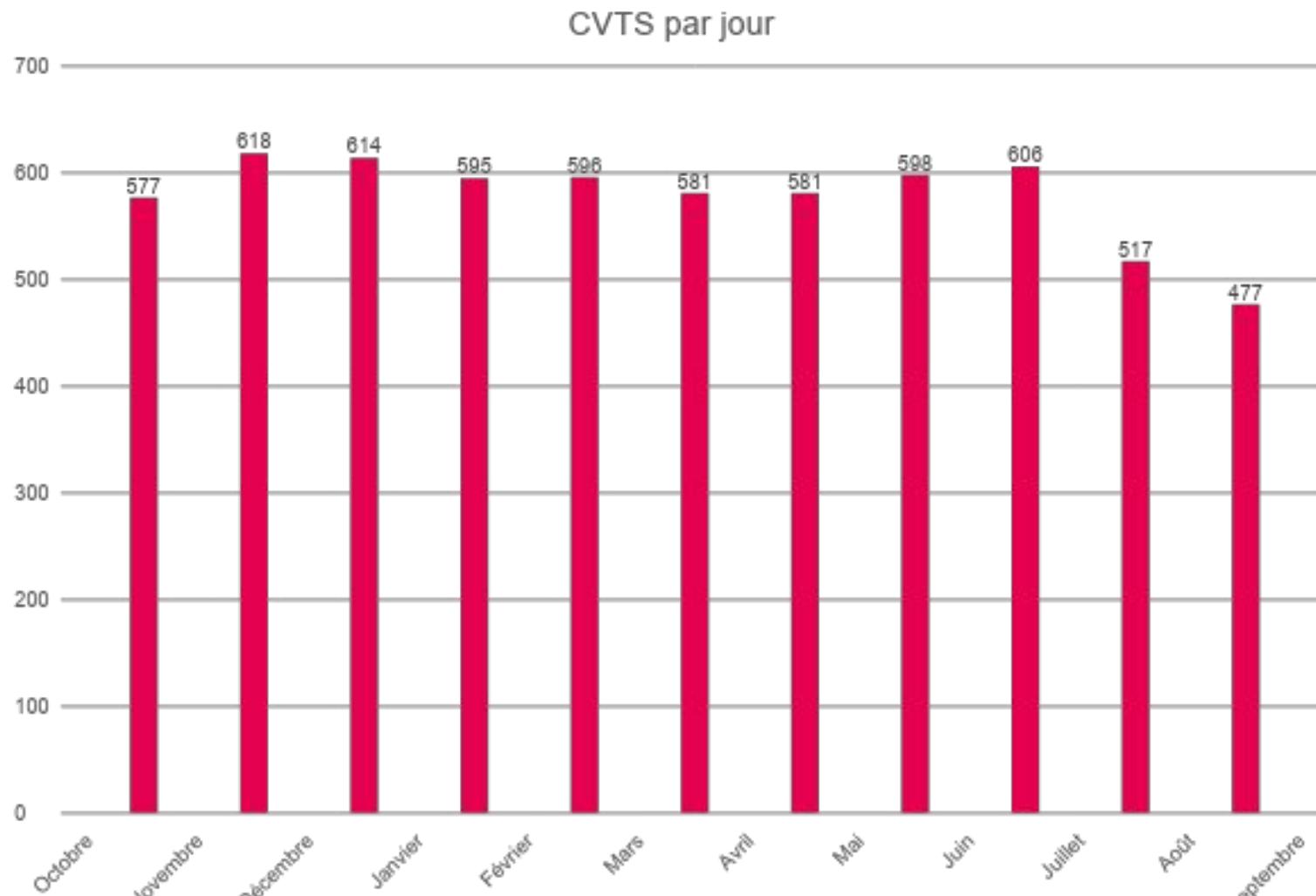


- 1 -

Activités



NOMBRE DE COUVERTS PAR MOIS



Commentaires :

Activité

Juillet : Bonne

Dernière semaine calme : moy. 275

Max : 674 le lundi 7 juillet

Mini : 251 le jeudi 31 juillet

Août : Compliqué

1^{er} août : 118

Dernière semaine : moy. 544

Activité CLPR :

Semaines 32 et 33 : très calme

- Trop de personnel

Semaine 34 : Beaucoup de couverts

- Manque de personnel

Commentaires:

Pour l'année prochaine, vérifier la possibilité d'extraire le nombre de personnes en congé, afin d'anticiper plus précisément le nombre de présents.

- 2 -

Contrat



ENGAGEMENT SUITE ENQUÊTE SATISFACTION

Fluidité en grillade :

Nous rajoutons une personne en grillage pour fluidifier le service,
Avez-vous trouvé une différence?

Commentaires:

Pas de commentaire particulier mais cela doit apporter une meilleure fluidité.

- 3 -

Animations



ANIMATIONS



Mardi 9 septembre : La Réunion

- Lentilles à la réunionnaise
- Rougail Saucisse
- Gâteau renversé à l'ananas



Jeudi 9 Octobre : Octobre Rose

Partenariat avec  pour reverser 0,15€

La couleur rose = colorant : carmin E120 0,1%

Octobre 25 : L'ÎLE-DE-FRANCE



Novembre 25 : L'AUVERGNE



Décembre 25 : L'ALSACE



Janvier 26 : LA SAVOIE



Février 26 : HAUTS-DE-FRANCE



Mars 26 : LA NORMANDIE



Avril 26 : LA PROVENCE



Mai 26 : LA BRETAGNE



Juin 26 : LE PAYS BASQUE



- 4 -

Time Chef



Satisfaction Convives

FABIEN SPADACINI

Recherche



05/09/2025 13:47 - MANITOU AUBINIERE - MANITOU Aubiniere - 4 ★

Bonjour, Je passe par ce biais pour vous remonter quelque chose qui me chagrine : le pain à disposition dès le début du self. Je trouve ça dommage car ça engendre de la perte si finalement notre choix de plat ou d'entrée n'en nécessite pas. Merci à vous

Réponse du restaurant - 08/09 16:22

Bonjour,

La disposition du pain à l'entrée du restaurant est un choix résultant des différentes semaines de pesée des déchets, et une préconisation de l'Ademe, pour réduire le gaspillage de pain.

En effet, vous pouvez consulter à l'entrée du restaurant l'ensemble des produits proposés le jour même et ainsi évaluer si vous avez besoin ou non de pain.

Le pain après les caisses était plus consommé car les personnes apportant leurs repas se servaient, ce qui n'est pas "autorisé", tout comme les ingrédients de la table à condiments.

En espérant avoir répondu à votre commentaire.

Cordialement,

Jonathan SAILLANT

L'équipe Elior

Publié par Jonathan SAILLANT, Restaurant.

Semaine 36, un client en grillade s'est servi directement dans le plat de frites avec les mains.
Nous lui avons dit que cela n'était permis.



Echanges



ÉCHANGES LORS DE LA COMMISSION

- **Arrivée du camion poubelle à 12h :** Alerte Brangeon concernant l'interdiction sur la plage horaire du midi.
- **Manque de tartelettes au chocolat :** Elles avaient déjà été proposées la semaine dernière.
- **Différences de garnitures entre Aubinière & CLPR :** Contenants distincts et tarification plus élevée.
- **Cuisson des frites :** Parfois jugées insuffisamment cuites.
- **Grillades (bavettes) :** Affichées au menu mais plus disponibles au bout de 20 minutes. → Ajouter la mention "Quantité limitée" et retirer l'affichage une fois le stock épuisé.
- **Choix des crudités au salad bar :** Moins de variétés disponibles avec la saison. → Réflexion en cours pour proposer des soupes ou alternatives.
- **Épices en accompagnement :** Déjà mises à disposition pour certains plats, mais pas de façon systématique.
- **Quantité de saucisses dans le rougail :** Préparation calibrée pour 1,5 saucisse par personne.
- **Bouteilles de citron :** Nombre limité, leur usage étant normalement prévu pour la vinaigrette. → Une bouteille est consommée en 15 min lorsqu'elle sert à remplir les verres. → Mise en place d'un affichage de sensibilisation.
- **Tickets Click & Collect :** Pour vérifier la bonne application de la subvention, consulter son ticket via l'application Times Chef.
- **Repas de Noël :** Programmé pour le 16 décembre.

Prochaine commission restaurant le 16 Octobre à 14H.