



# 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**



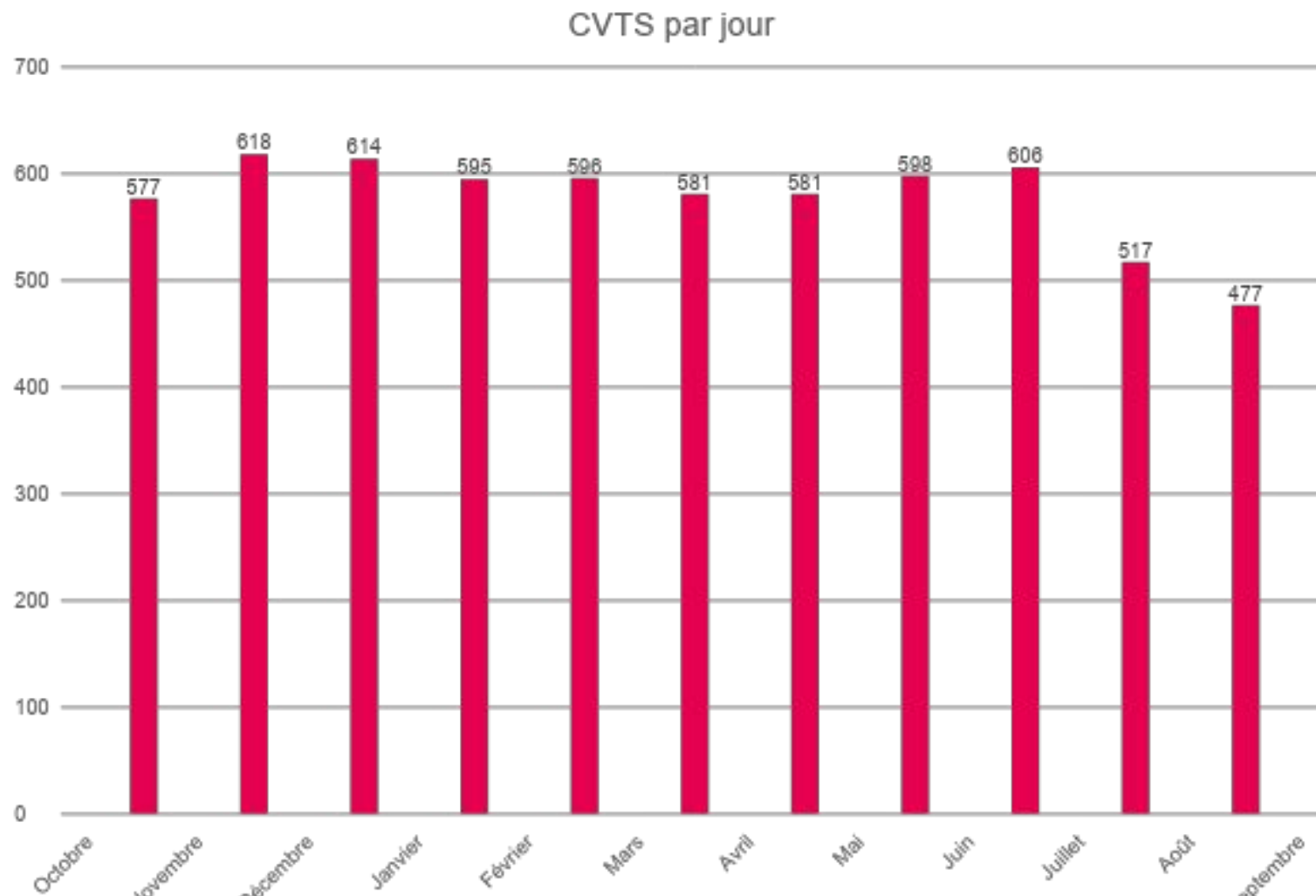
- 1 -

# Activités



**ELIOR**

# 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 : Complicqué

1<sup>er</sup> 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



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



## Jeudi 9 Octobre : Octobre Rose

Partenariat avec  BPA pour reverser 0,15€

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



- 4 -

# Time Chef



# Satisfaction Convives

**FABIEN SPADACINI**

Recherche

05/09/2025 13:47 - MANITOU AUBINIÈRE - MANITOU Aubinière - 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.**