

Nos sœveurs  
ont du cœur



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

— elior —

Nos sœveurs ont du cœur

# L'Alsacienne de Restauration en quelques chiffres



**45 000**

convives chaque jour

**L'Alsacienne de Restauration est le restaurateur leader, spécialiste de la restauration des entreprises et des administrations.** Son offre de restauration et de services associés sur le lieu de travail combine plats savoureux et équilibrés, expertise en aménagement des espaces pour la satisfaction de chacun.

**L'alsacienne de Restauration est présente dans tous les secteurs d'activité** - privé comme public - sur toute l'Alsace, avec une large gamme de prestations tout au long de la journée : petit déjeuner, repas du midi, pauses, traiteur, diner, à emporter...



**142**

restaurants  
et points de  
vente



**780**

collaborateurs

**Nos équipes assurent une proximité** avec nos clients, nos partenaires et nos convives.



**53M€**

Dernier exercice



**1**

direction  
régionale

**Véritable leader d'une agilité locale**  
Nos équipes sont opérationnelles sur place et nos partenaires, sélectionnés en Alsace pour être au plus proche des sites que nous gérons.

# Une entreprise Alsace Excellence depuis 2016

## **Le label Alsace Excellence marque une reconnaissance de la démarche RSE que mène L'Alsacienne de Restauration depuis plusieurs années.**

Sur les volets économique et environnemental, la politique d'achats adoptée priorise les produits issus du territoire alsacien. Elle travaille avec plus d'une centaine de producteurs et fournisseurs locaux.

En termes social, les ressources humaines ne sont pas une simple fonction de l'entreprise, mais un état d'esprit, un moteur de progrès pour tous. De l'intégration au développement des compétences, l'entreprise a à cœur de favoriser l'épanouissement de chaque collaborateur.

Elle s'engage également pour la diversité en favorisant l'insertion de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, ainsi que l'accueil de cuisiniers en devenir.



## NOS AMBITIONS

- Proposer une offre de restauration innovante et de qualité
- Développer nos approvisionnements locaux
- Développer nos actions en faveur de l'environnement

## ÊTRE L'EMPLOYEUR FAVORI ET DE RÉFÉRENCE EN ALSACE

- Améliorer le bien être et la qualité de vie de notre personnel
- Avoir à coeur de développer la diversité au sein de nos équipes
- Collaborer avec les écoles hôtelières

# L'équilibre alimentaire et les animations

## Menus et découvertes

La méthodologie d'élaboration des plans alimentaires et menus est parfaitement en phase avec nos engagements bien-être et santé.

Nous respectons le cahier de grammages du GEMRCN afin de garantir des quantités en fonction de l'âge et donc des besoins nutritionnels des convives (grammages maternelles, élémentaires et adultes).



**Les menus proposés sur tous les restaurants scolaires de Schiltigheim sont élaborés avec 40 % de produits issus de l'agriculture biologique.**

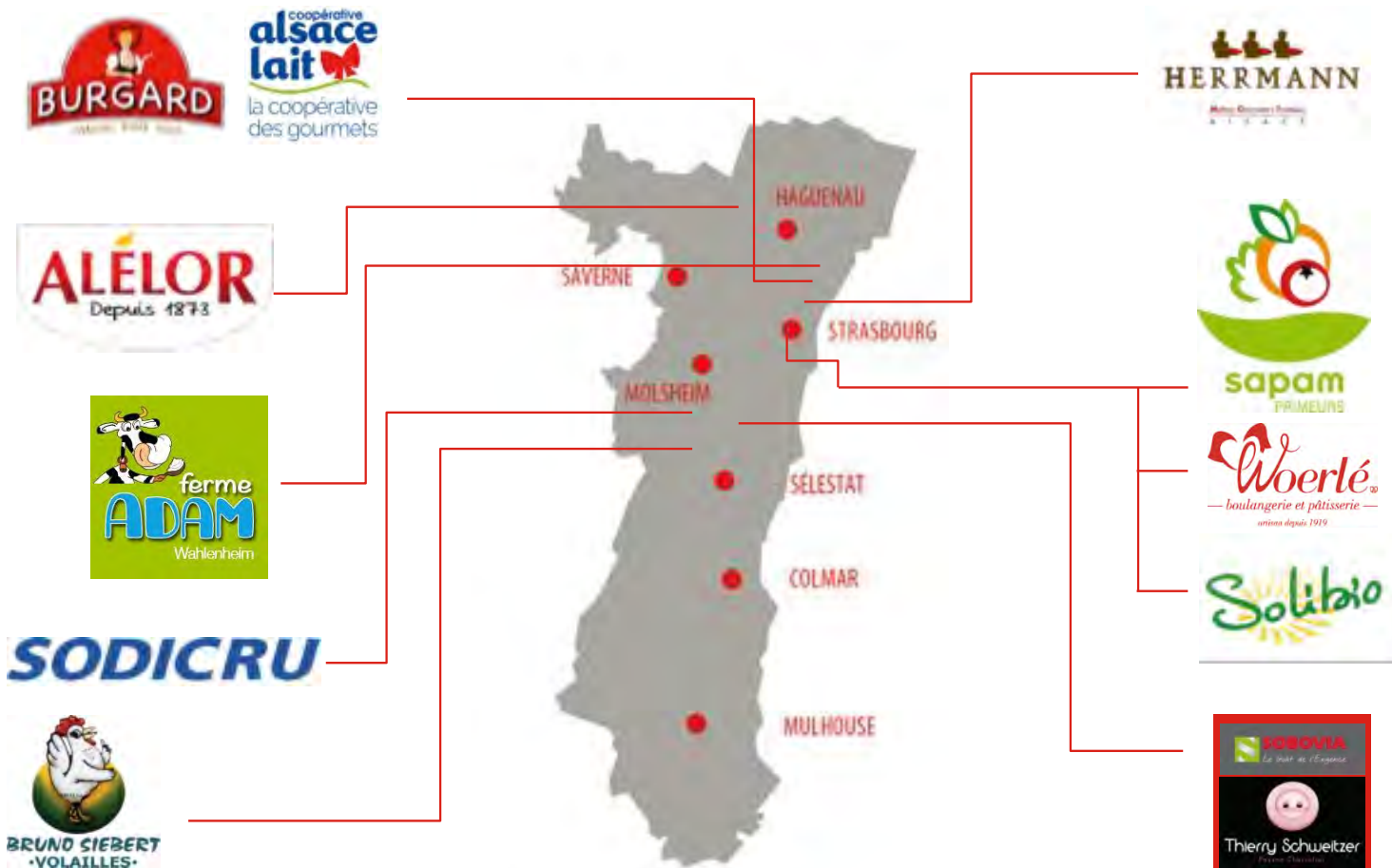
Les repas sont préparés en liaison froide sur notre cuisine centrale située à Schiltigheim ou cuisinés sur place pour les Foyers Tonneliers, Soleil et St Charles.

L'année est rythmée de moments de découverte de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs avec des rendez-vous comme la Semaine du Goût, les animations calendaires et les menus à thème.



# Notre politique RSE

## Approvisionnement locaux



# Notre politique RSE

## Approvisionnements locaux

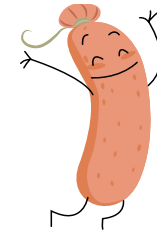
Pour s'engager durablement avec nos fournisseurs alsaciens, nous avons mis en place une campagne de communication.

Elle met en avant les produits locaux sur lesquels nous nous engageons :

**Poulet** : 100 % du poulet frais alsacien (Siebert Volailles)

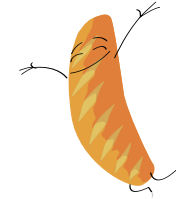


**Charcuteries alsaciennes (knacks, kassler)** : 100 % issues de la filière Thierry Schweitzer



**Pain blanc traditionnel** : 100 % du pain à base de farine de blé alsacien (Alsépi)

**Une gamme de fruits et légumes** 100 % alsaciens en saison.



# Notre politique RSE

## Partenariat Solibio et Bio en Grand Est



Nous achetons chaque année en moyenne  
250 tonnes de produits bio

55 à 60 % de ces produits sont d'origine Alsace

Produits achetés localement : viandes, légumes, fruits, pain



# Notre politique RSE

## Réduction de notre impact environnemental



**Partenariat avec Initiatives durables** : réseau d'entreprises alsaciennes engagées dans le DD

**Livraisons** : tournées optimisées et Eco-conduite avec 100 % des chauffeurs formés



**Déchets** : travail avec les fournisseurs pour réduire les emballages et tri de nos bio-déchets au sein de la cuisine centrale

**Gaspillage alimentaire** : adaptation des grammages et des quantités de pains en fonction des tendances de consommation observées

**Energie** : éco-recyclage d'énergie grâce à la récupération de la chaleur du groupe froid pour chauffer les ballons d'eau

**Conditionnement** : aujourd'hui, 8000 repas en bacs inox / jour soit 54 % des repas servis

### Réduction des additifs alimentaires

**Janvier 2020 à Février 2021** : Disparition des additifs E150d, E471, des glutamates et marqueurs de l'ultra-transformation





# Notre politique RSE

## Le bien-être animal et les repas végétariens

### La charte Elior bien-être animal

En signant la charte Elior, **nos fournisseurs s'engagent à :**

- Mettre en œuvre durant l'élevage, le transport, l'abattage, des mesures efficaces **garantissant le bien-être animal,**
- Mettre en place des moyens de contrôle et des indicateurs permettant de s'assurer du **respect de la réglementation,**
- Nous communiquer **leurs actions de progrès** sur le bien-être animal.

*Produits proposés : Viande de porcs élevés sur paille issus de la filière Schweitzer  
Viande de bœuf et porc issus de l'agriculture biologique*

### Réduction des protéines animales dans les menus

Depuis 2009 : 1 Repas « Bon pour ta planète » par mois

Depuis 2019 : 1 repas végétarien par semaine pour tous

