

Atelier 1 - 14 mai (14h50 – 15h35)

« La restauration dans le tourisme associatif, des idées reçues à la réalité »

La restauration dans les établissements du tourisme associatif souffre encore parfois d'une image peu qualitative.

Éléments de constat, bonnes pratiques et éléments prospectifs permettront de mesurer les écarts, des idées reçues à la réalité ...

Animation: Bruno Colin (Odcvl comptoir de projets éducatifs)





« La restauration dans le tourisme associatif, des idées reçues à la réalité »

Intervenants

- ✓ Bruno Colin (Odcvl comptoir de projets éducatifs)

Stratégies logistico-économiques : la cuisine centrale associative

- ✓ Christophe Weicheldinger (Ethic Etapes Ciarus – Strasbourg)

Réaménagement de l'espace de restauration & signalétique dédiée

- ✓ Jocelyn Mounier (Ethic Etapes La Vie en Vert - Neuwiller lès Saverne)

Équilibre alimentaire & Qualité des produits (terroir, « bio »)



Les démarches de qualité dans le tourisme associatif

Atelier n°1

« La Restauration »

La cuisine centrale associative



Le contexte

Les éléments de diagnostic

Les données
stratégiques
La mise en oeuvre

Les
enseignements

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Le contexte

Un projet pluriannuel de rénovation

Une démarche d'amélioration de nos pratiques

**Une pression bienveillante mais constante
des institutions de contrôle**

Un budget capé non extensible

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Les éléments de diagnostic

5 cuisines à remettre aux normes dans un périmètre de 35 kilomètres

La difficulté grandissante à recruter des cuisiniers

L'alimentation, enjeu stratégique financier, qualitatif et éducatif

Les responsabilités sanitaires

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Les données stratégiques

Approche économique

Satisfaction client

Maîtrise des coûts

Approche environnementale

Qualité et circuits des achats

Impact carbone

Approche sociale

Coopération

Flexibilité

Responsabilité sanitaire

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Le processus de mise en oeuvre

Démarche participative

Economat centralisé

Liaison chaude sur 2 centres

Début de production en période de basse activité

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Les enseignements

+

Constance de la qualité

Baisse des coûts

Gain social

Expérimentation

-

L'inertie

Baisse du lien

L'image

Les démarches
de qualité dans le
tourisme
associatif

Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT

ALSACEZ
-VOUS!

DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI



QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Atelier n°1

« La Restauration »

Réaménagement de l'espace de restauration & signalétique dédiée

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Pourquoi ces travaux ?

Installations usées, matériel vétuste, manque de place pour le service petit déjeuner, problème de froid pour les buffets entrées et desserts, manque de place pour la distribution chaude. Mauvaises conditions de travail au bar.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Elaboration du projet

Avec un cabinet d'architecte, la société Electrolux, la société installatrice du self, le responsable maintenance, le responsable restauration, le directeur et beaucoup d'autres. Le projet est né suite à de nombreuses réunions, de longues heures de réflexion, beaucoup de croquis, des mises en situation et la visite d'un self.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Début des travaux

Le 06 janvier 2009, démolition du bar, remise aux normes de l'installation électrique, carrelage au sol, fabrication de la nouvelle entrée du bar et du self, montage du mobilier, peinture etc.... pour une durée d'un mois. Pendant ce temps un bar provisoire était installé au sous sol.

Début février, démolition du self, même traitement que pour le bar, installation de la distribution provisoire dans la salle à manger, création d'un self petit déjeuner.

Réouverture le 07 mars 2009.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Avantages

Matériel neuf, chaîne du froid respectée, nouvelle présentation des produits, module grillades sur le self avec cuisson devant les clients, nouvelle signalétique, plus de place, self avec habillage en bois.

Inconvénients

Pas de fermeture pendant les travaux, changement radical de toutes les habitudes du personnel et surtout des clients qui étaient un peu perdus au début.

Toutes les nuisances liées aux travaux directement et tous les soucis rencontrés, car les idées couchées sur un plan ne correspondent pas toujours à la réalité au moment des travaux.

QuickTime™ et un
décompresseur
sont requis pour visionner cette image.

Coût

- Coût total du projet bar et self

238 000 € HT

- Coût du matériel bar, self

116 395 € HT

ETHIC ETAPES – la y



Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT
ALSACEZ
-VOUS! DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

Atelier n°1
« La
restauration »



Tous les secrets sont dans la Nature



Notre restaurant bio

Ethic Etapes – La Vie en Vert à Neuwiller lès Saverne

Présentation du restaurant : Un restaurant dont le principe est une carte au choix de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts.

Deux possibilités pour profiter de notre restauration bio
1°) En individuel sur réservation à la carte
2°) Un groupe constitué : réservation à partir d'un choix de menu composé de manière saisonnière



ethic étapes

LA VIE EN VERT
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE

Atelier n°1

« La restauration »

Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT

ALSACEZ
-VOUS! DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

Pourquoi le choix du bio ?



ethic'étapes
LA VIE EN VERT
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE

Atelier n°1

« La restauration »

Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT
LSACEZ
-VOUS!
DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

Nous réalisons des menus bio :

- 1°) Pour le bien être**
- 2°) Dans le soucis de démocratiser une pratique qui permet de créer du lien social autour de nouveaux produits alimentaires**
- 3°) Pour contribuer à développer une filière économique**
- 4°) Donner du sens à la consommation par le biais de dîners débats**



ethic'étapes

LA VIE EN VERT
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE

Atelier n°1

« La restauration »

Les 6° Rendez-Vous
de l'UNAT



ALSACEZ
-VOUS!
DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

Et le coût me demanderez vous ?

Le produit bio est cher ?

**Non il ne l'est pas
si vous respectez
la saisonnalité**



ethic'étapes

LA VIE EN VERT
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE

Atelier n°1

« La restauration »

Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT



ALSACEZ
-VOUS!
DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

Notre logique de la restauration bio est de répondre à la question du bien être et de l'équilibre alimentaire tout en procurant de nouvelles sources d'alimentation plaisir



ethic'étapes

LA VIE EN VERT
NEUWILLER-LÈS-SAVERNE

Atelier n°1

« La restauration »

Les 6^e Rendez-Vous
de l'UNAT 
ALSACEZ
-VOUS! DU 13 AU 15 MAI 2009
STRASBOURG - OBERNAI

- ✓ Le bio respecte le consommateur
- ✓ Le consommateur respecte les produits bio