

NOS FORMULES D'ACCOMPAGNEMENT

POUR VOTRE SERVICE RESTAURATION



GESTION COMPLÈTE

Nous assurons la prise en charge globale de votre restauration avec une offre 100% personnalisée – incluant la reprise des équipes.



ASSISTANCE TECHNIQUE

Nous vous accompagnons dans la gestion quotidienne de votre restaurant grâce à la mise à disposition d'un Chef-Gérant ou d'un Chef de cuisine salarié de notre société.

Nos équipes sont à vos côtés et vous bénéficiez de leurs expertises.



GESTION DES ACHATS ALIMENTAIRES ET SERVICES ASSOCIÉS :

Nous vous assistons dans l'optimisation des achats alimentaires, la sélection de fournisseurs régionaux et locaux... Et des engagements tarifaires garantis avec des services à forte valeur ajoutée : menus, diététique, formation en hygiène alimentaire et en nutrition, audits qualité, contrôles site...

Concept **VITALPRO**



GESTION ET LIVRAISON EN DIRECT DES ACHATS ALIMENTAIRES

Vous disposez d'un seul interlocuteur de la prise de commande auprès des fournisseurs jusqu'à la livraison des produits, à partir d'une plateforme logistique (Direction Nord-Est)

APPROS+



LIVRAISON DE REPAS

Nous produisons et nous livrons à partir d'une cuisine centrale, par l'intermédiaire de notre marque **ANTHEMIS** - service de livraison de repas prêts à consommer. Notre service convient parfaitement aux types d'établissements ne disposant pas de l'infrastructure d'un restaurant classique.

POUR VOTRE SERVICE HÔTELIER

■ En complément de la restauration, Vitalrest propose un service hôtelier pour les établissements de santé sur mesure, grâce à un savoir-faire spécifique dans le domaine de la propreté développé depuis 2001.



ASSISTANCE TECHNIQUE BIO-NETTOYAGE :
Nous mettons en place un Responsable Hôtelier qui forme et supervise vos équipes ASH.



GESTION COMPLETE BIO-NETTOYAGE :
Nous reprenons les contrats de travail de vos équipes ASH au sein de notre entreprise.



VITALREST
SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Tél. : 01 39 04 23 50
contact@vitalrest.com
www.vitalrest.com

mcom

VITALREST

SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé!**



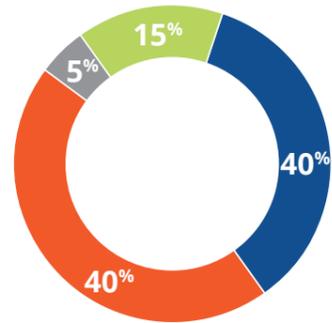
Restauration et services hôteliers pour les établissements médico-sociaux et sanitaires

VITALREST

UN RESTAURATEUR EXPERT EN SANTÉ ET MÉDICO-SOCIAL



1 200 Collaborateurs experts au cœur de la vie de
420 établissements clients



■ Résidences pour personnes âgées ■ Établissements pour personnes en situation de handicap ■ Établissements sanitaires ■ Autres : scolaire, entreprise

UNE ENTREPRISE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE, À TAILLE HUMAINE

■ Vitalrest est une entreprise familiale de restauration et services hôteliers spécialisée pour les établissements médico-sociaux et sanitaires. Nous accompagnons nos clients pour rendre leur service restauration plus performant grâce à notre **expertise culinaire en santé**, la mise en valeur d'une **cuisine généreuse** et la **proximité de nos équipes**.

7 Directions et agences

20 ans d'expérience

85 M€ C.A.



Expert culinaire en santé



À dimension humaine

Une cuisine généreuse



Réactif et adaptable

DANS VOTRE RÉGION

NOS CHEFS CUISINENT AVEC PASSION LES PRODUITS DE NOTRE TERROIR



Fait MAISON

UNE CUISINE GÉNÉREUSE ET LOCALE

- Une cuisine centrée sur l'essentiel, moderne et authentique, qui concilie plaisir, santé et convivialité.
- Nos Chefs cuisinent sur place des **produits frais et de saison issus de nos régions**.
- Une sélection rigoureuse **des produits et fournisseurs** pour favoriser une restauration de proximité et de qualité.
- Des cycles de menus personnalisés et **des recettes « maison »** élaborées en concertation avec nos Diététiciennes, Nutritionnistes et Référents Culinaires. Ainsi, nous valorisons les compétences du métier de Cuisinier, et encourageons la créativité culinaire pour le bonheur de nos convives.
- Nous donnons la priorité au local et tissons des relations étroites avec les **producteurs locaux**. Nous proposons des recettes régionales et soutenons **l'activité des petits producteurs**.

UNE CUISINE INNOVANTE ET ADAPTÉE

Notre objectif est de faire de chaque pause restauration un **moment plaisir** tout en respectant un **équilibre nutritionnel adapté**.

Nos offres s'adaptent à chaque établissement et au besoin de chaque convive :

Les offres communes au secteur médico-social et sanitaire :

- repas à textures modifiées, « manger mains »,
- lutte contre la dénutrition et enrichissement naturel.

Les offres spécifiques :

- **aux établissements pour personnes âgées :**
 - la refonte de la journée alimentaire (Programme Équilibre),
 - le travail sur l'hydratation du résident.
- **aux établissements pour personnes en situation de handicap :**
 - le traitement de la problématique de transit de la personne handicapée.
- **aux établissements sanitaires :**
 - une restauration à la pathologie,
 - une diversification des prestations en secteur ambulatoire,
 - le développement et la personnalisation du service

PROXIMITÉ ET CONVIVIALITÉ

Une implication constante dans la vie de l'établissement, pour développer des relations étroites avec les convives et le personnel :

- des animations et des ateliers culinaires...
- une restauration inclusive intégrant les travailleurs en situation de handicap,
- une participation régulière au repas du résident et au CVS (comité de vie sociale).

MANAGEMENT PAR LA QUALITÉ

■ La démarche qualité est « inscrite dans l'ADN » de notre entreprise et sert à implémenter la mise en œuvre de notre responsabilité sociétale sur la base de la norme ISO 26000.

■ Notre engagement à **réduire notre empreinte environnementale** se reflète dans la généralisation de notre démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets : déploiement du programme "S'engager Responsable".

■ L'ensemble de nos processus et méthodes est animé par les valeurs que nous voulons offrir à nos clients : **plaisir du goût** et **savoirs, créativité dans les recettes** et la présentation des plats.

UNE ORGANISATION À TAILLE HUMAINE

■ Une proximité au niveau géographique : des interlocuteurs disponibles.

- Une culture « terrain » : le PDG est également le Directeur Opérationnel.
- Une gestion décentralisée : des interlocuteurs avec un fort pouvoir de décision.

