

Groupe familial DE RESTAURATION



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

**1^{er} groupe familial de restauration
SUR LE GRAND TIERS OUEST DE LA FRANCE :**

- Plus de **30 ans d'expérience** dans la restauration
- Actionnariat **100 % familial** (= pérennité / solidité du groupe)
- Une **passion** transmise de père en fils
- Défenseur des **méthodes traditionnelles** de cuisine



Jean-Paul, Grégory et Jocelyn RENOÜ.

Président Fondateur, Président-Directeur Général et Directeur Général Activité Cuisines Centrales





7 valeurs qui font recette

1

LA FAMILLE

- Passion transmise de père en fils
- Actionnariat 100 % familial
- 1^{er} groupe familial dans le grand tiers ouest de la France

2

LA LIBERTÉ

- Flexibilité du référencement produits, pas de centrale d'achat
- Liberté de nos chefs cuisiniers dans la réalisation des menus
- Choix des producteurs locaux confié aux chefs

Convivio
RESTAURANTS AUTHENTIQUES & BIEN-ÊTRE

3

LA CUISINE

- Dans nos cuisines, nous cuisinons !
- Respect des méthodes traditionnelles de cuisine
- Savoir-faire reconnu des chefs cuisiniers, issus de restaurants gastronomiques et traditionnels

5

LA PROXIMITÉ

- Ancrage régional fort
- Autonomie de décision en région
- Encadrement issu du terroir

4 sièges restaurant
12 provinces ou paysans

4

L'ENGAGEMENT

- Approvisionnement local dans chaque région
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sensibilisation aux éco-gestes

LA CONVIVIALITÉ

- Transparence et simplicité dans les échanges
- Partage avec les équipes sur la vie du groupe
- Animations des restaurants tout au long de l'année

6

LE SUR-MESURE

- Solutions de restauration personnalisées
- Offres nutritionnelles adaptées à chaque type de convives
- Création d'espaces de restauration

7

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION ET NOS SEGMENTS

Spécialiste DE LA RESTAURATION SUR-MESURE



RESTAURATION
SUR PLACE



LIVRAISON
DE REPAS



ASSISTANCE
TECHNIQUE



SERVICES
+

Une restauration POUR TOUS



ENSEIGNEMENT



ENTREPRISE



MÉDICO- SOCIAL



CRÈCHE



CENTRE DE LOISIRS



CONVIVIO EN CHIFFRES

Chiffres CLÉS

+ de **35**
années
d'expérience

2 300
collaborateurs

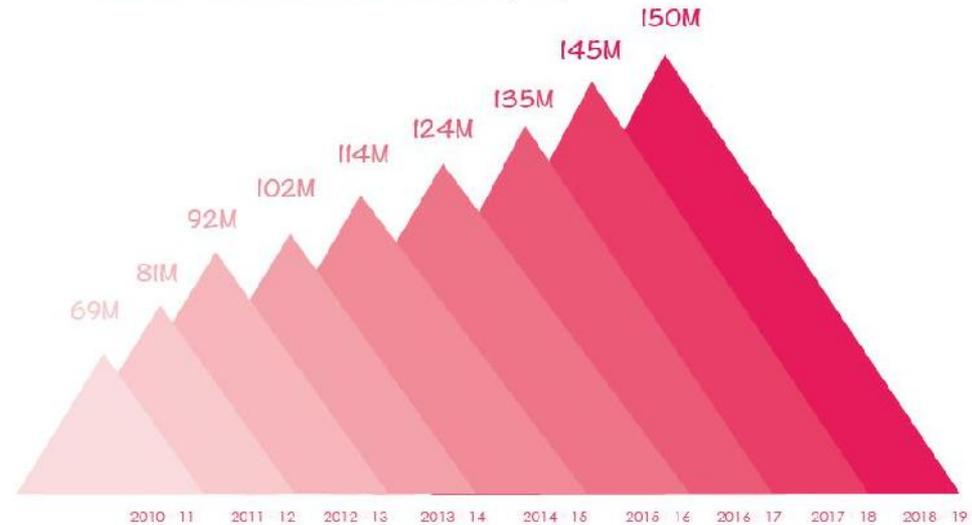
1^{er}
groupe
indépendant
de restauration
dans l'Ouest de la France

2 500
clients

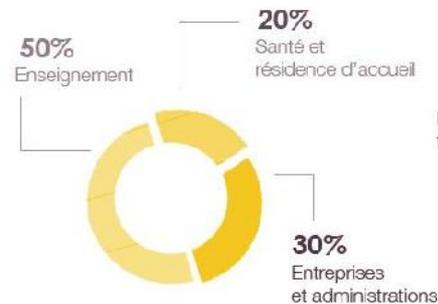
260 000
convives
servis chaque jour

95% de nos
clients
renouvellent
leur confiance
chaque année

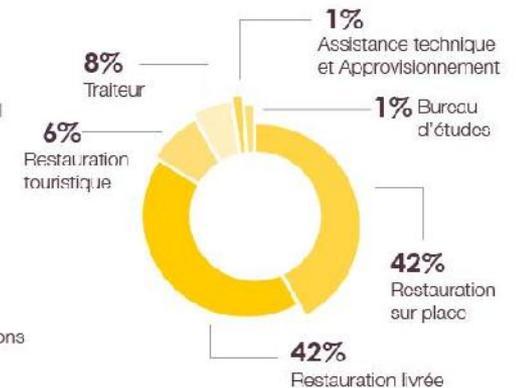
Chiffre d'affaires HORS TAXE CONSOLIDÉ (M€)



Répartitions DES SEGMENTS



Répartitions de l'activité EN CHIFFRE D'AFFAIRE



IMPLANTATION GÉOGRAPHIQUE

Un ancrage AU CŒUR DES RÉGIONS

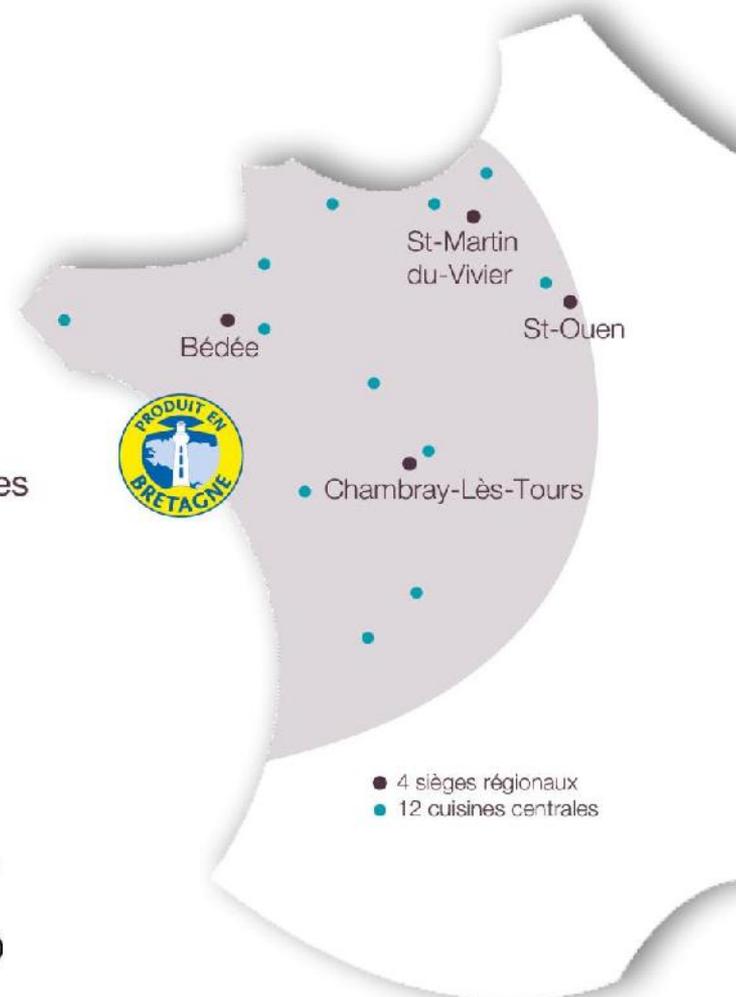
Dans le grand tiers ouest de la France, notre maillage régional garantit à nos clients et nos fournisseurs locaux proximité et réactivité.

4 sièges RÉGIONAUX

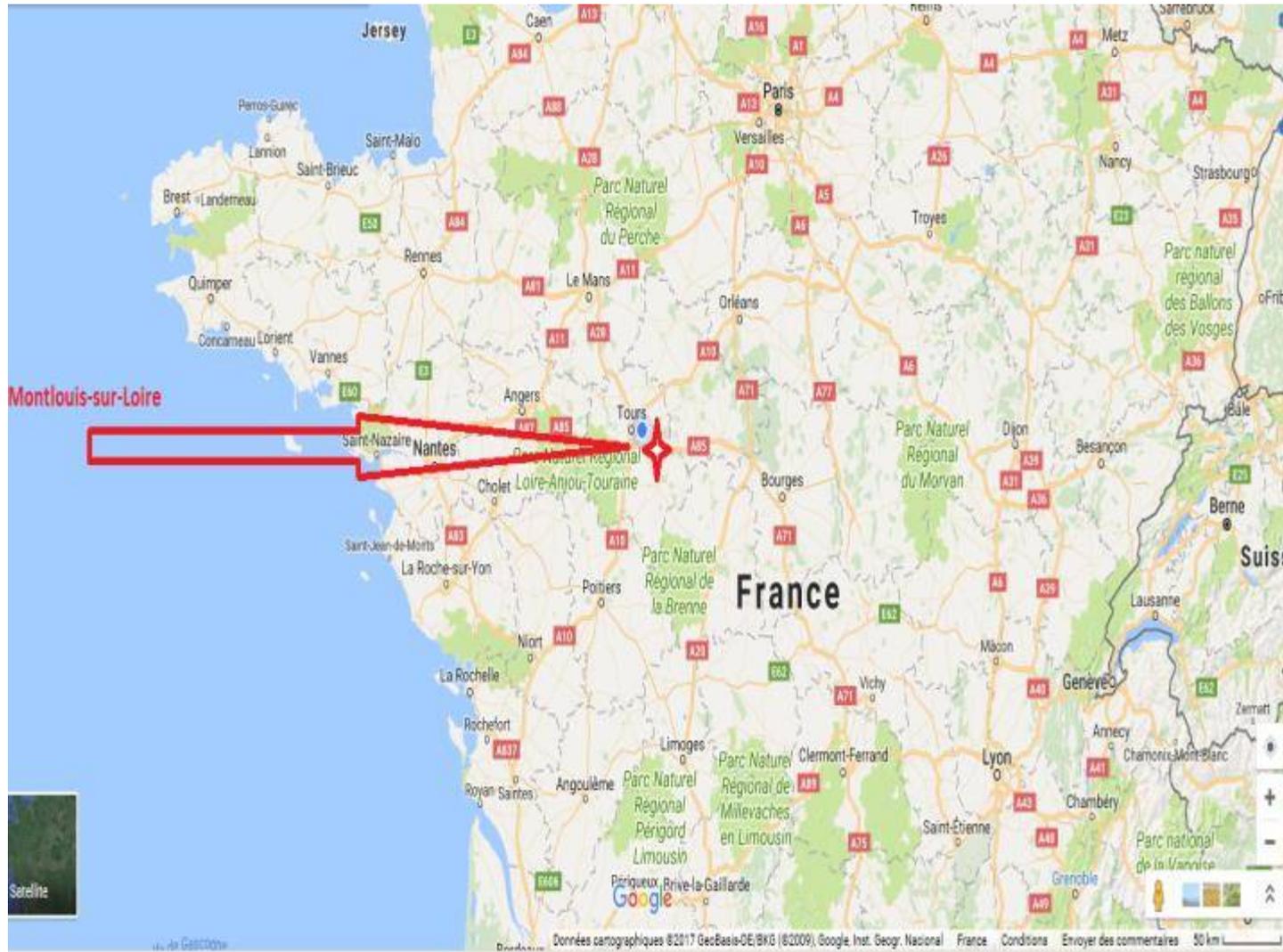
- Bretagne / Pays de la Loire
Bédée (35)
- Normandie / Picardie
Saint-Martin-du-Vivier (76)
- Centre / Poitou-Charentes
Chambray-Lès-Tours (37)
- Île-de-France
Saint-Ouen (93)

12 cuisines centrales AGRÉÉS

- Bois-Himont (76)
- Le Havre (76)
- Sartrouville (78)
- Gavrus (14)
- Avranches (50)
- Dirinon (29)
- Bréal-sous-Montfort (35)
- Beaufray (72)
- Montrevault-sur-Èvre (49)
- Montlouis-sur-Loire (49)
- Niort (79)
- Poitiers (86)



Situation géographique



NOS ENGAGEMENTS DURABLES



Agir pour une restauration responsable

- Attitude positive et globale / démarche d'amélioration continue
- Respect de l'homme
- Au plus près des territoires (implantation en région / implication dans la vie locale)

Soutenir la production locale

- Achat de produits responsable : pas de centrale d'achat mais un service de référencement
- + de 300 producteurs locaux référencés
- Promotion des régions

Limitier le gaspillage alimentaire

- Traitement et valorisation des déchets
- Mise en place de tables de tri
- Information et sensibilisation des convives

Préserver nos ressources

- Optimisation de l'utilisation des énergies et des fluides
- Surveillance et maintenance constantes du matériel de conservation
- Sensibilisation des équipes aux éco-gestes

Favoriser l'épanouissement des hommes et des femmes

- Emploi local favorisé
- Politique de promotion interne et de développement des compétences
- Lutte contre toutes formes de discrimination