



Dans ce numéro

- GV RESTAURATION SERVICES : Champion de la croissance 2017 !
- Du côté de chez nos Clients
- Etiquetage nutritionnel
- Transparence des résultats des contrôles officiels
- Toujours pas de betterave crue au menu

GV RESTAURATION SERVICES, Champion de la croissance 2017

Le déficit de croissance que l'on constate au niveau national n'empêche pas de nombreuses entreprises françaises de réaliser des scores flatteurs de progression en chiffre d'affaires et en emplois sur plusieurs années.

Ainsi, en septembre dernier, les Echos et Statista (Portail de statistique international) lançaient une grande enquête visant à répertorier les entreprises dont le chiffre d'affaires avait le plus progressé sur la période 2012-2015.

C'est ainsi que la Direction et les Equipes de GV RESTAURATION SERVICES sont très fières de vous annoncer qu'elles ont obtenues lors de ce Palmarès « LES CHAMPIONS DE LA CROISSANCE 2017 » :

- la 208^{ème} place sur les 500 Entreprises retenues,
- la 5^{ème} place dans la rubrique « Services à la personne, hôtellerie et restauration ».

Les principaux critères pour figurer à ce palmarès :

- avoir généré un **chiffre d'affaires d'au moins 100 000 euros en 2012 et d'au moins 1,5 millions en 2015**,
- être indépendante,
- avoir son siège en France,

Après analyse des comptes annuels d'entreprises dans différentes bases de données comme notamment Infogreffe (Service de diffusion de l'information légale et officielle sur les entreprises), Statista a pu établir une première liste restreinte de 10000 entreprises.

GV RESTAURATION SERVICES, présent dans cette liste a ensuite été contacté par Statista pour s'enregistrer dans le palmarès.

Salon Restau'Co

Le réseau Restau'Co organisera le 29 mars à Paris, la 11^{ème} édition du Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe. Nous serons présents au stand C18, venez nous rencontrer !

Hall 5.5 stand C18



SAS au capital de 53.357,16 €
 Siège social : 34, Rue de Paris – 60330 LE PLESSIS BELLEVILLE – Téléphone : 03.44.58.14.21. – Fax : 03.44.58.20.98
 E-mail : gvrs@gvrestaurationservices.com – Site : www.gvrestaurationservices.com
 SIRET : 402 719 595 000 33 – Code APE : 5629 B – RCS Compiègne – N° Déclaration de formation 22.60.02079.60
 Agence Ile de France : 5, Rue Georges Bataille – Tél. : 03.75.19.00.11 ou 00.12 – Fax : 03.44.54.10.53
 Agence Grand Est : 12, la Tannerie – 57070 ST-JULIEN-LES-METZ – Tél. : 03.87.65.94.03 – Fax : 03.87.80.49.52
 Agence Grand Ouest : 10/14, Rue Jean Perrin – Village Informatique – 17000 LA ROCHELLE
 Tél. : 05.46.50.46.86 ou 06 70 89 50 63 – Fax : 05.24.84.90.81

Du côté de chez nos Clients...

Le 26 janvier 2017, a eu lieu l'inauguration du restaurant inter-entreprises « la Table du Maraîcher » de l'association EPSoMS 80 (Etablissement Public Social et Médico-Social Intercommunal).



Le service restauration a également participé au concours culinaire de l'assiette Gourm'hand. Ce concours, dédié aux personnes porteuses d'un handicap, a eu lieu le 19 novembre 2016 sur le thème de la Cuisse de Poulet, Volailles de Licques et ses 2 garnitures.

Jeremy, Travailleur ESAT et Cyril, Moniteur ESAT ont fini 3^{ème} du concours général et ont reçu le diplôme d'honneur du Jury.

Ils ont également remporté le prix spécial du jury récompensant le plus bel exemple des valeurs de transmission et partage. Ils auront le privilège d'accéder aux cuisines de l'Elysée pendant une semaine de stage et de rencontrer le Président de la République.

Toutes nos félicitations à ce brillant duo !



Etiquetage nutritionnel : obligatoire depuis le 13 décembre 2016

Le règlement européen n°1169/2011 (règlement INCO) rend obligatoire la déclaration nutritionnelle **pour les denrées pré-emballées** afin de permettre aux consommateurs de comparer les denrées entre elles et de choisir des aliments adaptés.

Cette obligation concerne les industriels qui fournissent la restauration collective mais dans la majorité des cas, la restauration collective ne sera pas concernée. En effet, la DGCCRF a précisé que les cas suivants n'étaient pas considérés comme étant des denrées préemballées : barquettes et bacs gastronormes produits en cuisine centrale et livrés vers des satellites, repas préparés pour du portage à domicile et plateaux repas préparés après l'achat (même si composées de barquettes operculées).

Attention, cette nouvelle précision ne vous dispense en aucun cas d'indiquer les allergènes car ceci concerne aussi les denrées non pré-emballées !

Vous avez des questions à ce sujet ? Contactez-nous au 06.70.89.02.36.

Les résultats des contrôles officiels accessibles à tous à partir du 3 avril

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs,...) est une mesure prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Le but est d'évoluer vers une plus grande transparence de l'action de l'Etat.

Les résultats des contrôles réalisés à partir du 1^{er} mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire seront donc visibles à partir du 3 avril 2017 sur le site internet www.alim-confiance.gouv.fr.

Les établissements de remise directe (restaurants, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective auront la possibilité d'afficher sur leur devanture le niveau d'hygiène de l'établissement par le biais d'une affichette transmise par les agents de contrôle ou téléchargeable sur le site internet. Ceci ne sera pas obligatoire contrairement à ce qui était prévu au lancement du projet.

Toujours pas de betterave crue au menu

La DGCCRF rappelle aux consommateurs, ainsi qu'aux professionnels et gestionnaires d'établissements de restauration collective, qu'il est toujours déconseillé de consommer des betteraves crues.

Cela fait suite à des épisodes récurrents d'intoxications alimentaires collectives (TIAC) liés à la consommation de betteraves rouges crues et, en dernier lieu, d'un épisode ayant concerné 45 personnes en fin d'année 2016 dans la région des Pays-de-la-Loire. Ces intoxications, se traduisent par des troubles digestifs (diarrhées, vomissements) rapidement après consommation de betterave crue sans qu'aucun agent pathogène n'ait pu être identifié pour le moment. La DGCCRF réitère donc sa recommandation de 2014.

Ainsi, proposez la betterave en entrée, mais uniquement si elle est cuite.

