



Dans ce numéro

- Certification Qualicert pour le Service Formation G VRS
- Grande enquête besoins Clients
- G VRS sur LinkedIn
- Produits végétariens
- Fête de la gastronomie et fête du goût
- Les habitudes alimentaires des français

GV RESTAURATION SERVICES obtient la certification de services QUALICERT pour son activité Formation

GV RESTAURATION SERVICES vient d'obtenir la **certification de services QUALICERT relative aux engagements qualité des organismes de formation professionnelle**, reconnaissance de la capacité de GV RESTAURATION SERVICES à offrir à ses Clients des prestations de service de qualité, répondant à des caractéristiques définies dans un référentiel.



Parmi ces caractéristiques certifiées : un recueil attentif des besoins de formations, des formateurs et des intervenants aux compétences avérées, des méthodes de formation et des supports pédagogiques adaptés, une évaluation par les stagiaires, une enquête de satisfaction annuelle envoyée aux financeurs.

En effet, le contexte règlementaire de la formation professionnelle a évolué depuis le début de l'année. Les OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé) doivent maintenant s'assurer, lorsqu'ils financent une action de formation, de la capacité des organismes de formations à dispenser des formations de qualité au sens de la loi n°2014-288 du 5 mars 2014.

En s'engageant dans cette démarche de certification, **GV RESTAURATION SERVICES est réputée délivrer des formations de qualité ce qui permettra de garantir à ses Clients une prise en charge des actions de formation professionnelle continue par leur OPCA.**

A noter que cette certification de services pour l'activité Formation complète la certification ISO 9001:2015 que détient déjà GV RESTAURATION SERVICES (certification du système de management de la qualité).

Vous envisagez une formation de votre Personnel sur le thème de l'hygiène et de la sécurité des aliments, la nutrition, les techniques culinaires ou la gestion ? N'hésitez pas à consulter notre catalogue de formations sur notre site internet ou à contacter un de nos formateurs afin d'échanger sur vos besoins et construire une formation totalement personnalisée !



Grande enquête besoins Client

Pour répondre à vos attentes et à vos besoins qui évoluent, nous lançons une grande enquête afin de recueillir vos suggestions et ainsi continuer à vous accompagner de la meilleure manière.

Vous n'avez pas reçu cette enquête ? Contactez-nous directement au 03.87.65.94.03.

Venez nous rencontrer !

- Salon AJI à Lyon le 12 octobre 2017
- Salon ANDICAT à la Rochelle du 21 au 23 novembre 2017



Venez nous rejoindre !

Côté Produits



Conscient de la nécessité d'avoir une politique de communication digitale, GV RESTAURATION SERVICES vient de créer sa page Entreprise sur le plus large réseau professionnel mondial.

Venez rejoindre notre groupe pour étoffer votre et notre réseau et aussi retrouver toute l'actualité de l'Entreprise !

Afin d'accroître son **engagement dans le développement durable**, GVRS référence régulièrement de nouveaux produits. Vous pouvez ainsi retrouver des produits végétariens (galettes végétales, boulettes, nuggets de blé, falafels...) dans la mercuriale surgelés ou bien des produits issus de la gamme Bleu Blanc Cœur pour les familles viandes et volaille fraîches.

Le local à l'honneur pour la Fête de la gastronomie



FÊTE DE LA GASTRONOMIE
22 23 24
SEPTEMBRE 2017

GV RESTAURATION SERVICES a participé à la Fête de la Gastronomie qui a eu lieu du 22 au 24 septembre 2017.

Pour cette édition ayant pour thème « Au cœur du produit », GV RESTAURATION SERVICES a joué les locavores, en mettant **les produits locaux à l'honneur**. Ainsi, chaque Client, s'est vu proposé un menu « local », adapté à sa région, et ce, de l'entrée au dessert.

A cette occasion, un **jeu concours** a été organisé. Le défi : préparer un plat « gastronomique » en utilisant les matières premières mises à disposition pour confectionner le menu entier de la fête de la Gastronomie. Résultat sur notre site internet ainsi que dans notre prochaine Newsletter !

La Semaine du Goût

Pour les gourmands, rendez-vous pour la **Semaine du Goût du 9 au 15 octobre** pendant laquelle les **tendances culinaires du moment** seront mises à l'honneur dans des recettes aussi surprenantes que savoureuses !

Les habitudes alimentaires des français décryptées



La 3ème étude INCA (étude individuelle nationale des consommations alimentaires) menée tous les 7 ans par l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement) sous l'égide des ministères de la Santé et de l'Agriculture a livré ses résultats dans un avis du mois de juillet.

Cet avis comprend à la fois des informations chiffrées sur les habitudes de consommation et des recommandations à destination des pouvoirs publics et consommateurs. Il posera les jalons du prochain PNNS (Programme National Nutrition Santé)

Quelques résultats à retenir :



- Seulement **un tiers des adolescents de 11 à 17 ans pratique au moins 60 minutes par jour d'activité physique** comme recommandé par l'OMS,
- **63% des adultes de 18 à 79 ans pratiquent au moins 150 minutes par semaine d'activité physique**, comme recommandé par l'OMS
- **Encore trop de sel** : 9.0 g/jour chez les hommes au lieu de 8 g/j et 7.0 g/j pour les femmes au lieu de 6.5 g/j (recommandations ANSES)
- **Pas assez de fibres** : 20 g par jour pour les adultes au lieu de 30 g (recommandations ANSES)
- **Pour 20% des ménages, la température du réfrigérateur est supérieure à 8°C** et environ **50% des ménages consomment le jambon, le saumon fumé et la viande après les DLC !**

N'oublions pas le rôle de l'alimentation dans la prévention de nombreuses maladies comme le cancer, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires !

Pour en savoir plus : <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2017DPA04.pdf>