

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE RÉSEAU RESTAU'CO EST FIER D'ANNONCER LES LAURÉATS DE SES PREMIERS TROPHÉES RESTAU'CO

Paris, le 7 mars 2017. Hier s'est tenue la séance de délibération du jury d'experts qui a élu les lauréats du Trophée Initiatives et des deux Trophées Exposants (Produits & Solutions et Equipements & Hygiène). Cette première édition des Trophées Restau'Co est dédiée à l'innovation, thématique du prochain Salon de la restauration collective en gestion directe qui se tiendra le 29 mars 2017 à Porte de Versailles. Les Trophées Restau'Co ont pour vocation de récompenser la créativité des acteurs du secteur, la cérémonie de remise des prix se déroulera sur le salon.

Le lauréat du Trophée Avenir destiné aux étudiants et apprentis des filières de formation en restauration, sera quant à lui annoncé le 29 mars 2017, sur le Salon Restau'Co.

LAUREATS DES TROPHEES 2017

- ❖ **Trophée Initiatives** : Foyer André Billoux à Sérénac (Tarn)
- ❖ **Trophée Exposants Produits & Solutions** : Absolom Design, pour son application QuiDitMiam
- ❖ **Trophée Exposants Equipements & Hygiène** : Ideolys, pour sa solution Easilyls Equipement



Le Foyer André Billoux à Sérénac (Tarn) remporte le Trophée Restau'Co Initiatives*

Le foyer André Billoux a mis en place un **accompagnement des personnes en situation de handicap mental**, pour l'organisation de 110 repas par jour. Pour certaines personnes, c'est un tremplin qui permet un retour au travail en milieu protégé ou ordinaire, et pour d'autres un mode de vie basé sur une activité professionnelle à visée occupationnelle. Le foyer a mis en place des **stratégies d'accompagnement sur des tablettes**, où les acteurs sont les personnes accueillies et où elles expliquent les différentes méthodes d'acquisition des compétences culinaires. Le foyer André Billoux est un véritable **moteur dans l'économie locale** grâce à son travail avec une vingtaine de producteurs locaux.

*À destination des adhérents du réseau et restaurants de collectivité le Trophée Initiatives récompense des initiatives innovantes et responsables menées au sein des services dans tous les secteurs de la restauration collective (médico-social, scolaire, universités, entreprises, collectivités territoriales, armées).



Absolom Design, pour son application QuiDitMiam remporte le Trophée Restau'Co Exposants*, catégorie Produits & Solutions

L'application QuiDitMiam permet de **consulter à chaque instant les menus des restaurants sur son smartphone, de créer du lien avec les convives et de mettre en valeur la restauration collective**. L'application permet également de connaître les allergènes présents, les labels (bio, local, Bleu Blanc Cœur, Label Rouge, Aoc, Aop, etc.), ainsi que les fiches techniques des fournisseurs, respectant la réglementation INCO et permettant aux convives de savoir exactement d'où viennent les denrées. Enfin, il est possible pour le convive de contribuer à la qualité du service en notant les plats ou en postant des commentaires. Le responsable du restaurant peut également envoyer des notifications instantanées sur les smartphones des convives en cas d'informations importantes (fermeture exceptionnelle, changement de plat, etc.).



Ideolys, pour sa solution Easilys Equipement remporte le Trophée Restau'Co Exposants*, catégorie Équipements & Hygiène

Easilys Equipement est la **1^{re} solution internet multi-sites à destination des maîtres d'ouvrage pour la supervision des parcs équipements, l'aide à la décision et l'optimisation des investissements**. C'est un logiciel simple qui permet d'avoir une vision exhaustive de son parc, de faire les bons choix et d'optimiser la durée de vie des matériels. La solution intègre une base de données de plus de 2 000 matériels génériques, ainsi qu'une bourse d'échange des matériels entre les restaurants.

*À destination des entreprises agroalimentaires et équipementiers les Trophées Exposants récompensent les entreprises qui ont développé depuis 2015 une innovation étant à l'origine d'une évolution significative et durable (une simple nouveauté n'est pas une innovation) sur leur marché : création, ou amélioration notable, d'un produit, d'une solution ou d'un équipement.

UN JURY D'EXPERTS

Le réseau Restau'Co a réuni un **jury représentatif des différents métiers de la restauration collective en gestion directe**. Les jurés ont chacun attribué une note aux candidats.

Pour le Trophée Initiatives, les votes des jurés ont compté pour 2/3 de la note, 1/3 de la note résulte des votes Facebook sur la page Restau'Co (@RestaurationCollective), près de 3000 likes ont été attribués aux différents candidats.

Le jury du Trophée Initiatives :

- Aude ABOUCAYA : rédactrice en chef Zepros Collective
- André-Pierre DOUCET : secrétaire général SYNEG (Syndicat National des l'Équipement des Grandes cuisines)
- François MAUVAIS : responsable pôle alimentaire et nutrition DRIAAC (Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation et de la Forêt d'Île de France)
- Juliette PROTINO : chargée de mission SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles Français)
- Patrice RAVENEAU : chargé de projet Mon Restau Responsable® à la Fondation Nicolas Hulot

Le jury du Trophée Exposants Produits & Solutions :

- Claudine ALLAIN : responsable communication, RHD et export INTERBEV (Interprofession Bétail et Viande)
- Christophe CHAUMON : technicien territorial en restauration, lycée Janson de Sailly Paris
- Sabine DURAND : directrice des rédactions Néo Restauration
- Margo HARLEY : directrice AURI (Association des Usagers du Restaurant Interministériel)

Le jury du Trophée Exposants Equipements & Hygiène :

- Catherine BOURNIZIEN : 1ère classe de réserve, service du Commissariat des Armées
- Odile DUCHENNE : directrice déléguée UNIFA (Union Nationale des Industries Françaises de l'Ameublement)
- Thierry MATHIEU : membre AJI et gestionnaire de collègue (Paris 14ème)
- Nelly RIOUX : journalistes La RPF Cuisine Pro
- Michel VINCENT : directeur de la restauration AGR

Le Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe

Lancé en 1989 au Palais Omnisports de Paris Bercy, le salon est peu à peu devenu le rendez-vous annuel de tous les professionnels de la restauration collective. En 2014, il consacre cette évolution en s'installant à Paris Expo Porte de Versailles, où il devient le Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe. En 2015, avec 155 exposants, 3 300 visiteurs et la venue du ministre Stéphane Le Foll, le salon s'affirme aujourd'hui comme l'événement incontournable du secteur.

Conçu pour apporter des réponses concrètes aux acteurs de la restauration collective et à leurs partenaires, il est à la fois un temps fort de partages professionnels, un carrefour d'informations sur les filières (bio, circuits courts, traitement des déchets...) et la vitrine des métiers du secteur.

Pour plus d'informations :

<http://restauco.fr/>

<http://www.salonrestauco.com/>

<https://www.facebook.com/RestaurationCollective/>

Contacts Presse :

agence becom! T. 01 42 09 04 34

Eva Scrive : e.scrive@becomagence.com / 07 85 54 58 30

Isabelle Callède : i.callede@becomagence.com / 06 03 02 51 45

Contact Salon : Anne Plantié-Roux : a.plantie-roux@restauco.fr / 06 34 47 78 53