

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2018

bamboo
Restaurant

Un restaurant associatif,
une démarche responsable !

22 mai 2019



L'activité en 2018

1. L'édito du bureau
2. Qui fait quoi
3. L'offre de restauration
 - A. *Le renouvellement du marché*
 - B. *L'évolution de l'offre de restauration*
 - C. *L'installation du nouveau prestataire*
 - D. *Le suivi au quotidien*
4. La prestation de restauration
5. Le restaurant
6. La démarche numérique
7. L'association
8. Et demain

1 - L'éditorial du bureau de l'association (1/3)

L'année 2018 a été bien riche en projets pour l'AGRIA. Elle concrétise la dynamique insufflée depuis décembre 2016 où le bureau - alors tenu par le Secrétaire Général de la Préfecture et le DGS du Département - s'est ouvert aux agents-utilisateurs du restaurant, les convives.

2017, année de transition, a permis de réfléchir à un nouveau modèle de fonctionnement qui tienne compte des spécificités de nos administrations, parfois complexes, notamment en termes de : subventions, conventions, facturations, gestion de fournisseurs, etc.

La réflexion a abouti à la mise en place d'une organisation de suivi car, malgré les travaux conduits en 2012-2013, il semblait nécessaire de mettre le restaurant plus en phase avec les attentes des quelques 900 convives quotidiens.

Sensibles à rejoindre un espace plus fonctionnel, plus pratique, plus accueillant, plus responsable, ils ont contribué à bâtir la transformation progressive du restaurant. Cette transformation, réalisée pas-à-pas de l'intérieur, s'est aussi matérialisée dans la construction d'une nouvelle identité. En 2017, le "RIA" devient "Bamboo restaurant" - grâce au vote des convives - ; AGRIA procède à un 1er réaménagement des espaces, améliore la signalétique, et choisit d'exploiter la cursive d'accès en espace d'expositions et de rencontres.

...

2018 accélère les grandes mutations, parmi lesquelles :

- Le renouvellement du marché. Avec l'appui de la société de conseil Agriate - AMO, auditions et accompagnement à la sélection du prestataire -, AGRIA lance un appel d'offres répondant aux standards d'achats voulus par nos administrations. Le cahier des charges a ainsi permis d'intégrer des critères de qualité plus exigeants au service du "manger sain à prix malin".

- La révision complète de l'offre de restauration : c'est en août 2018 que se met en place le principe de kiosque thématique - green bamboo, le voyageur, etc.-. La nouvelle offre entraîne de nouveaux aménagements pour démarquer les espaces, faciliter le repérage des kiosques et fluidifier la circulation et le confort des convives.

- Les réponses numériques s'installent : site internet interactif, affichage dynamique des menus, application mobile sont autant de solutions pratiques permettant à l' AGRIA de gérer tout de même, sans permanent, 23 administrations conventionnées ; elles représentent près de 4000 membres-convives, et 900 repas quotidiennement consommés au restaurant Bamboo.

-Des prestations complémentaires investissent l'espace Bamboo pour partager plus qu'un repas avec les convives : cafétéria, assiette verte, expositions, stand végétarien, etc. animent régulièrement le restaurant durant la pause méridienne des convives.

- ...

- L'équilibre financier est enfin au rendez-vous ! Grâce à la modification du mode de financement, à une meilleure répartition des charges de fonctionnement, L'AGRIA consolide sa position privilégiée au coeur de la Cité Administrative, au bénéfice de tous les agents-convives.

Ces réalisations ont été possibles avec l'engagement du bureau, du Conseil d'Administration, ainsi que la mobilisation des administrations-clientes ; qu'elles en soient ici remerciées. C'est aussi grâce aux efforts quotidiens déployés par ses partenaires, prestataires et la confiance de ses convives que le restaurant Bamboo a su créer un espace de pause agréable, utile à l'intérêt collectif qui nous est si cher à tous.

Gageons que l'AGRIA poursuive cette belle dynamique, et continue de se professionnaliser dans le suivi administratif et juridique de son activité, et ainsi la développer au bénéfice de toutes celles et ceux qui oeuvrent chaque jour au sein de nos administrations.

A très bientôt @ Bamboo !

Jean-Christophe Frachet

Président



Nadine Marchal

Secrétaire



Le bureau et le C.A. et la C.S. au 31/12/2018

Le Bureau

Jean-Christophe FRACHET (Président)

Nadine MARCHAL (Secrétaire)

Cyrille COATTRIEUX (Trésorier démissionnaire)

Membres de la commission de surveillance

M. KAPLAN (Président)

M. Michel DELAMAIRE

Mme Anne CHARBONNIER

M. Thiery THUEGAZ

M. Yann COURBARON

MEMBRES CONSEIL D'ADMINISTRATION ELUS

BAHMED Abderrafik

DDT

FRACHET Jean-Christophe

Conseil Départemental 91

MARION Marie-Agnès

Conseil Départemental 91

MARCHAL Nadine

Préfecture 91

VACHER Henri

DDT

LYS Béatrice

Préfecture

MEMBRES CONSEIL D'ADMINISTRATION NOMMES

BELVISI Patrice

Préfecture

BOUABANE SCHMITT Rachid

Conseil Départemental 91

GAUCHON Christophe

DSDEN

LAVOUE-DESDEVISES Claire

Préfecture

Conseil Départemental 91

JAOUEN François-Xavier

DDT

DEMISSIONNAIRES CA ELUS

BOQUEL Cédric

Conseil Départemental 91

Liste des administrations et organisations conventionnées

- Département
- Préfecture
- La Police
- DDT MTES
- ARS
- DSDEN (IA)
- DGFIP
- DDPP FINANCES
- DDT MAA
- DIRECCTE UT 91
- Ministère de la Justice (TGI)
- Ministère de la Justice (DDPJ)
- CIRAT
- DRAC
- DDPP VETERINAIRE
- GENDARMERIE
- SECOURS POPULAIRE
- DRIEE
- DRIEA
- UNIVERSITE D'EVRY
- DDCCS
- STIF
- ENSIIE

Les partenaires principaux en 2018

1. Agriate Conseil, AMO et suivi du marché
2. Artfully, Aménagement d'espace et communication
3. Elior, Prestataire de restauration jusqu'en août 2018
4. Engie, entretien
5. M. Franquemagne, Commissaire aux Comptes
6. Idex, entretien
7. Inextenso, Cabinet Comptable
8. Molinot, Traitement des bio déchets
9. NewRest, Prestataire de restauration depuis août 2018
10. Trevize, Communication numérique

L'offre de restauration

A-Le renouvellement du marché

- avril 2018 : Publication du marché : AMO AGRIATE Conseil
- juin 2018 : Audition des candidats : présence de membres du Bureau/C.A., AMO, prestataires.



- **6 candidats :**

Elior
Eurest
NewRest
R2C
Dupont
Sodexo

- **3 sélectionnés**

- **1 retenu**

Changement le 6 août 2018

B-L'évolution de l'offre de restauration

- Une offre plus repérable



- La pesée pour les buffets des entrées et desserts

- La vente à emporter



B-L'évolution de l'offre de restauration (suite)

- **L'assiette verte** : les plats de la veille resservis, moins cher et/ou dans le menu malin



- Un **stand végétarien**



- Le **bamboo Café** ouvert de 8h30 à 16h30

- Maintien du **Menu Malin** à 2,88€

- Maintien de l'admission à 3,45€



menu malin

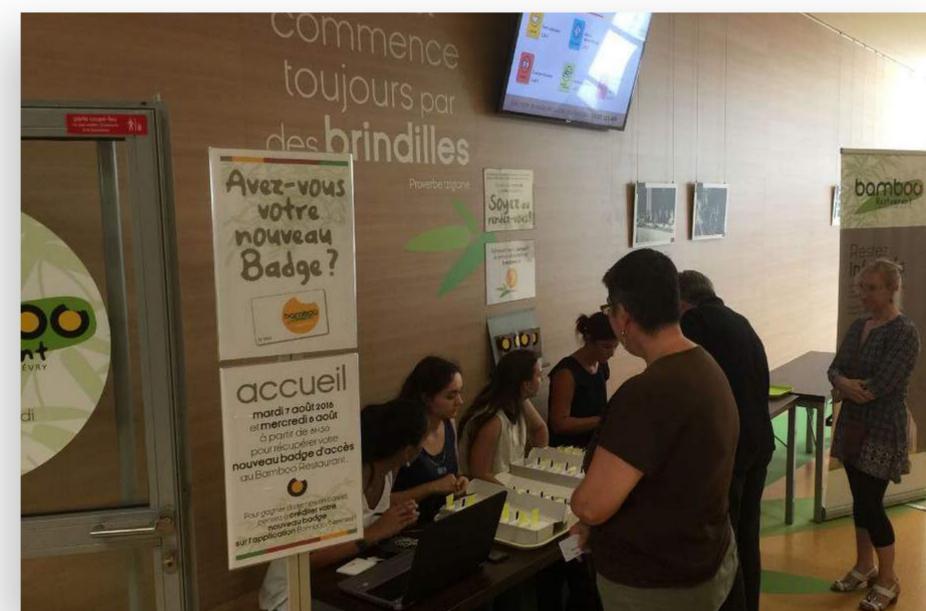
Chaque jour, un repas complet à petit prix

C- 6 août 2018 : installation du nouveau prestataire

- Choix de la date du 6 août 2018 (fréquentation minimum)
- Reprise d'une très faible partie de l'équipe d'Elior :
=> *Historique méconnu pour prendre en main rapidement le restaurant*
- Changement de prestataire de maintenance du matériel (Idex -> Engie) :
=> *Difficulté pour la maintenance*
- Changement de caisses et de système d'information :
=> *Changement de carte pour les convives*
=> *Adaptation du paramétrages des caisses*



La nouvelle carte



Renfort NewRest pour la distribution des nouvelles cartes

D-Le suivi au quotidien

- Mise en place d'un contrat de suivi du marché avec AGRIATE Conseil
=> *contrôles mensuels*

- Mise en place d'une commission de suivi avec NewRest et les acteurs concernés par les projets en cours
=> *fréquence bi-mensuelle puis mensuelle*

- Relation avec les convives et les différentes administrations

- Coordination des prestataires, suivi des projets de l'association,...

bamboo Restaurant Plan de contrôle - Audit technique
Visite du 20/11/2018

Plan de Maîtrise Sanitaire	Conformité	Taux de conformité	Remarques	Photos
Présence de l'étude HACCP	C	100.0%	Mise en place d'un nouveau PAS et de nouvelles fiches d'empêchement au respect du site	
Enregistrement de la température des zones réfrigérées	C	100.0%		
Chambres froides	C	100.0%	Remarque - Indication du mois de l'exercice en cours	
Armoires froides	C	100.0%		
Autocompteur de température des denrées	C	100.0%		
Température des denrées à réception	C	100.0%		
Installation	C	100.0%		
Enregistrement	C	100.0%		
Audit des paramètres du refroidissement	C	100.0%		
Installation	C	100.0%		
Enregistrement	C	100.0%		
Température des denrées au service	C	100.0%		
Installation	C	100.0%		
Enregistrement	C	100.0%		
Archivage des analyses bactériologiques	NC	0.0%	Après notre les du précédent passage. Aucun passage depuis le démarrage du contrat. Le PAS prévoit un passage mensuel avec 3 prélèvements de jus et 3 autres points.	
Archivage des attestations des services officiels	C	100.0%		
Enregistrement des non conformités et mise en place d'actions correctives	NC	0.0%	pas d'action corrective pour les températures non conformes des chambres froides positives.	
Qualité de l'installation des tubes de filtration	C	100.0%		
Total		84.6%		
Tracabilité				
Casement et archivage des étiquettes des matières premières	C	100.0%		
Installation des repas témoins (pâtis et conditions de conservation)	C	100.0%		
Identification correcte des plats témoins	C	100.0%		
Total		100.0%		

Les tableaux de contrôle

COMMISSION DE SUIVI						
DATE	OBJET	PRELÈVEUR	ANALYSEUR	DATE DE LA PROCHAINE VISITE	STATUT	REMARQUES
11/11/2018	Présence de l'étude HACCP	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Enregistrement de la température des zones réfrigérées	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Chambres froides	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Armoires froides	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Autocompteur de température des denrées	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Température des denrées à réception	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Installation	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Enregistrement	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Audit des paramètres du refroidissement	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Installation	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Enregistrement	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Température des denrées au service	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Installation	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Enregistrement	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Archivage des analyses bactériologiques	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Archivage des attestations des services officiels	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Enregistrement des non conformités et mise en place d'actions correctives	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	
11/11/2018	Qualité de l'installation des tubes de filtration	AGRIATE CONSEIL	AGRIATE CONSEIL	20/11/2018	OK	

Les tableaux de suivi

Le restaurant

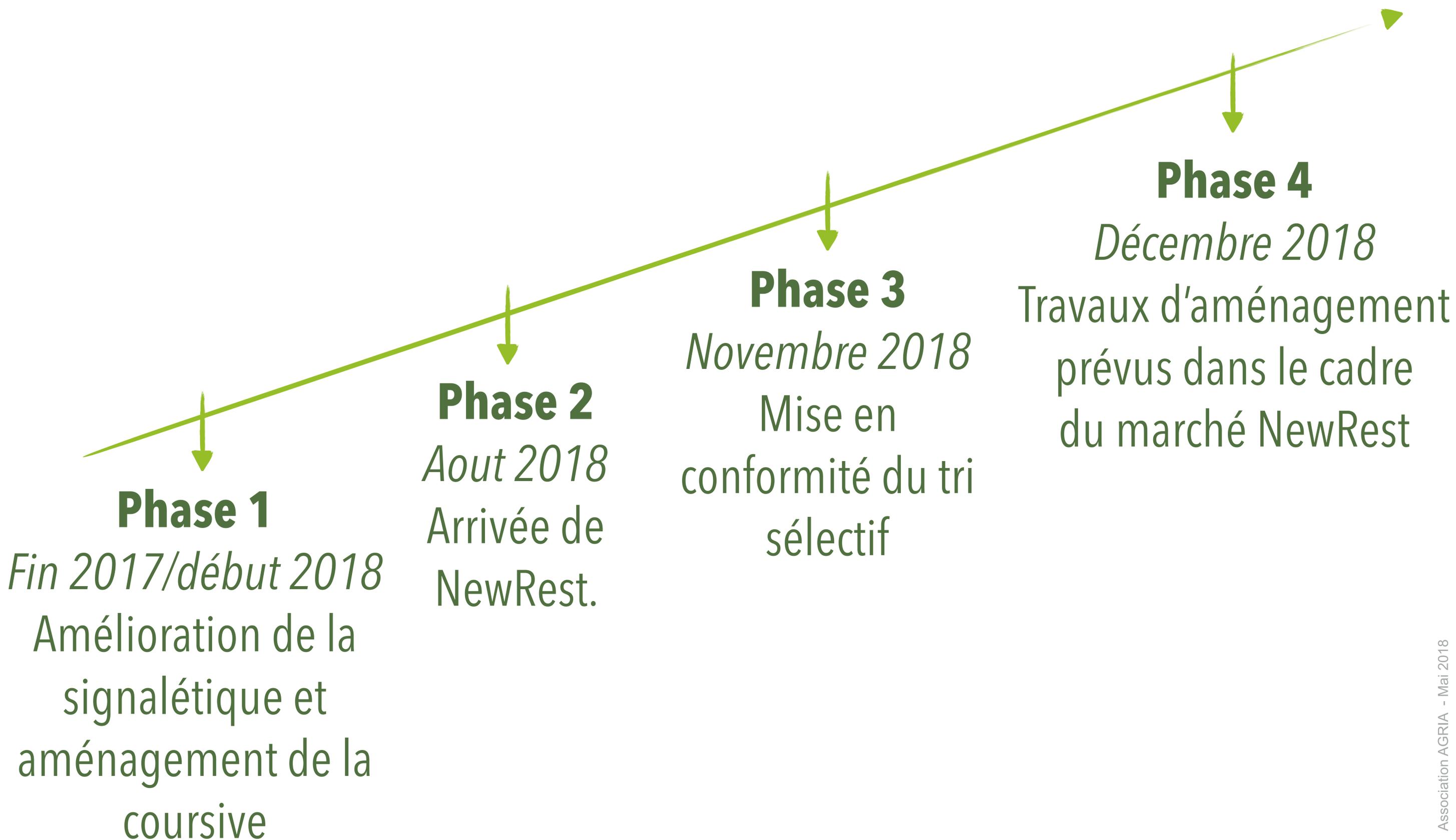


Les valeurs du restaurant

- S'inscrire dans une nouvelle dynamique pour offrir aux convives une prestation de qualité.
- Engager une démarche responsable et respectueuse de l'environnement : produits du département de l'Essonne, circuits courts, viande et poisson le plus souvent labellisés (Origine France, Pêche durable, Label BBC), oeufs bio, pain cuit sur place...
- Rester fidèle aux valeurs du service Public, soucieux du développement durable.

Parce qu'un restaurant associatif est plus qu'un restaurant, notre association porte une responsabilité environnementale, sociale et économique.

L'aménagement progressif du restaurant en plusieurs phases



Aménagement phase 1

Le restaurant

- Nouveau bureau, nouveau C.A. : Fin 2017/début 2018
- Volonté de faire évoluer le restaurant et sa communication
- Consultation sur l'appellation du restaurant
- Création du site internet pour disposer des menus en ligne
- Travail sur la signalétique pour faciliter les déplacements
- Création de l'espace expo et de convivialité dans la coursive

Les aménagements : Phase 1

Fin 2017/début 2018

Concrètement :

- *Changement d'identité*
- *Amélioration de la signalétique, de la circulation*
- *Création de l'espace événement*
- *Création de la bibliothèque libre*
- ...

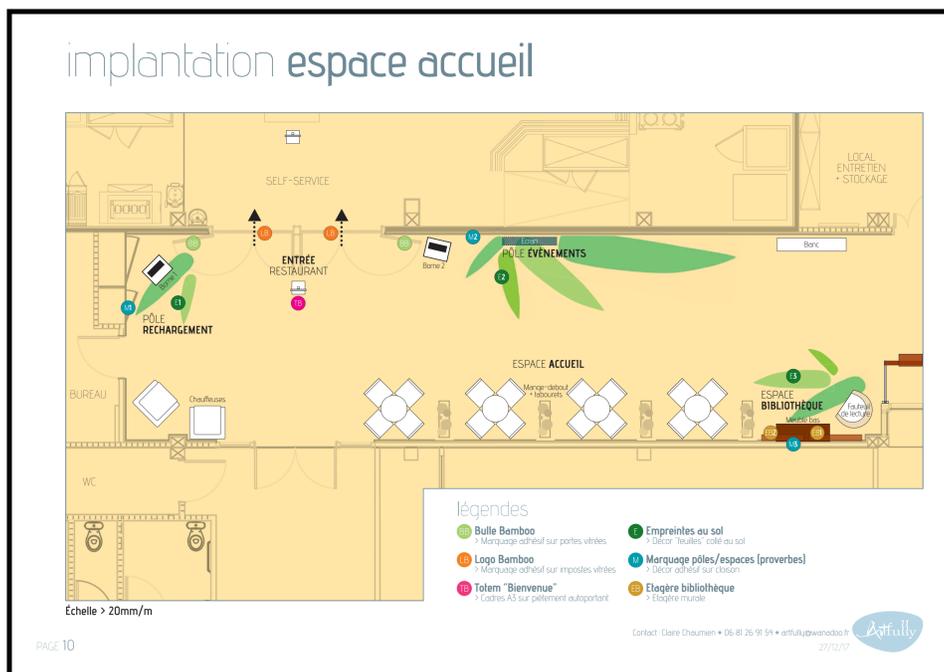
Appel à propositions pour la dénomination

Communication sur l'appellation choisie

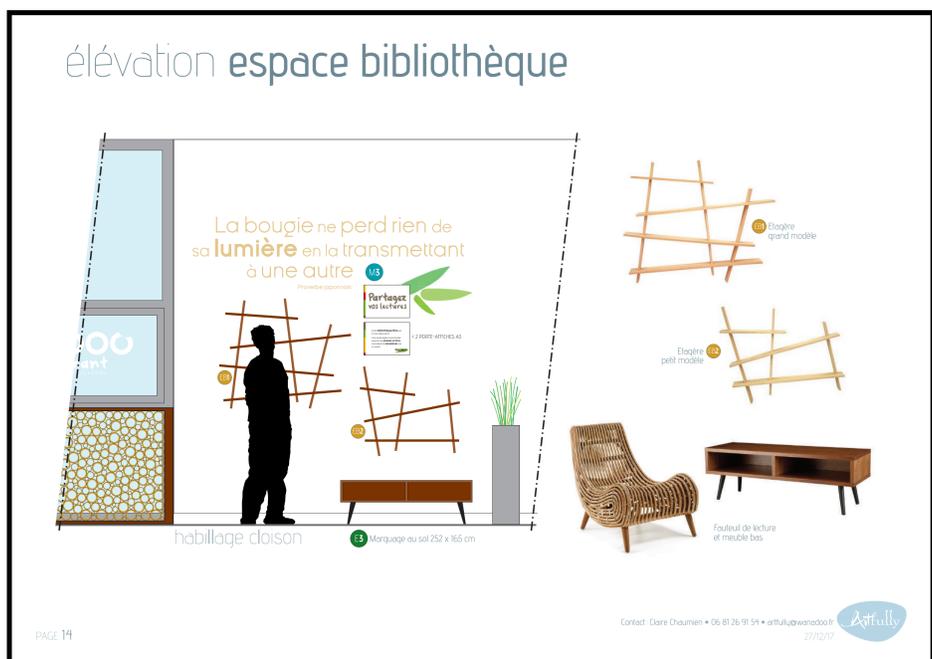
Les aménagements : Phase 1 (2/4)

Fin 2017/début 2018

De l'idée...



... à la réalité



Extraits des cahiers techniques

Les aménagements : Phase 1 (3/4)

Fin 2017/début 2018

De l'idée...

impression panneaux signalétiques
FICHIERS IMPRESSION AU 1/4 DU FORMAT

Panneaux Caisnes
1 Panneau PVC épaisseur 8 mm
Format : 45 x H 100 cm
Impression sur adh. + plastification
x 4 EXEMPLAIRES IDENTIQUES
• Collage sur meuble mélaminé
• x 4 cadres plexi (format : A4 horiz.) à coller sur panneaux

Panneaux Sauces/condiments
2 Panneau PVC épaisseur 8 mm
Format : 35 x H 100 cm
Impression sur adh. + plastification
x 4 EXEMPLAIRES IDENTIQUES
• Collage sur meuble mélaminé

Référence couleurs
C-55/M-07-72/N-0
C-50/M-07-100/N-0
C-38/M-07-75/N-0
C-10/M-07-21/N-0
C-0/M-207-90/N-0
C-15/M-1007-85/N-0
C-40/M-107-50/N-20
C-0/M-07-0/N-100

CONTACT : Claire Chaumien • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
27/12/17



découpe adhésif marquages sur cloisons
FICHIERS DÉCOUPE AU FORMAT

Détail décor "3 feuilles"
Décor adhésif "3 feuilles GAUCHE"
Impression sur adh. + découpe
Format : 69 x H 95 cm
x 2 EXEMPLAIRES
Décor adhésif "3 feuilles DROITE"
Impression sur adh. + découpe
Format : 69 x H 95 cm
x 2 EXEMPLAIRES

Marquage Espace cafétéria
10 Proverbe indien (blanc)
Décor adhésif blanc • Format : 18x H 107 cm
x 1 EXEMPLAIRE
Décor adh. "3 feuilles gauche"
• voir détail ci-contre
Porte-affiche
Cafétéria plate • Format : A3 horizontal
x 1 EXEMPLAIRE
• Collage sur panneau mélaminé

CONTACT : Claire Chaumien • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
27/12/17

Extraits des cahiers techniques

menuiserie claustras bambou

Claustra bambou/teck
1 Cadre teck verni 244 x H105 cm
Remplissage par tronçons bambou collés
Tablette snack teck verni long 180 cm
x 2 EXEMPLAIRES IDENTIQUES
• A visser sur rambarde serrurerie

VUE DE DESSUS
32 180 32

VUE DE CÔTÉ
2 25 10 15 105

VUE DE FACE
244 105

Tronçons canne bambou collés dans cadre teck verni

Tablette • bûlette finition teck verni

CONTACT : Claire Chaumien • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
27/12/17



... à la réalité

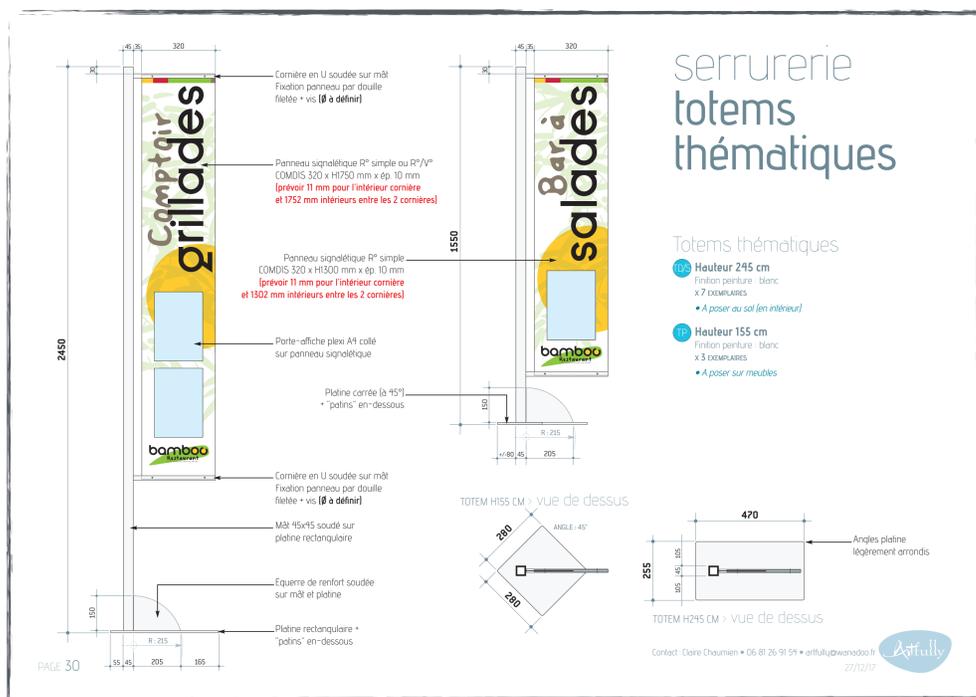


Les aménagements : Phase 1 (4/4)

Fin 2017/début 2018

... à la réalité

De l'idée...



Extraits des cahiers techniques



Aménagement phase 2

Le restaurant

6 août 2018

Changement du prestataire le 6 août 2018, arrivée de NewRest.

Nouveaux espaces, nouvelle offre culinaire, nouveaux horaires pour le Bamboo Café, nouveaux services...

La signalétique et l'information s'adaptent au nouveau contexte tout en limitant les travaux.

Le marché avec NewRest prévoit une enveloppe budgétaire a utilisée ultérieurement une fois le prestataire en place.

bamboo Restaurant
 CITÉ ADMINISTRATIVE • ÉVRY

Bienvenue dans votre **nouvel univers** de restauration...

- grill & co**: Grillades, planchas et recettes originales de burgers
- Le voyageur**: À la découverte des saveurs du monde...
- Le bowl**: Des plats "tout en un" servis dans un grand bol
- L'italiano**: Les saveurs authentiques de l'Italie
- Le green bamboo**: Concilier bien-être et gourmandise avec des repas frais et équilibrés
- La cocotte**: Cuisine familiale et réconfortante

Des offres thématiques **irrésistibles et gourmandes**

Et de **nouveaux services** pratiques et malins : bippers, caisse en libre-service, nouveaux modes de paiement !

Ainsi que... **Les pesées** : une sélection de hors-d'œuvre et de desserts à peser en caisse !

newrest restauration

Les aménagements : Phase 2

Août 2018

Un aménagement transitoire avant les gros travaux

Extraits des cahiers techniques

KF Kakémono Fromages

Dispositif en place
1 panneau collé sur pilier comportant 1 porte-doc A4

> Fromages : x 1 ex. (A4 vertical)

PRÉVOIR TRAME MENU SUR EN-TÊTE EXISTANTE

Contact: Claire Chaumon • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
31/07/2018

BV Bandeau vitrines Entrées/Desserts

Dispositif en place
5 bandeaux collés sur les vitrines comportant chacun 2 porte-docs A4

Gauche > Entrées : x 5 ex. (A4 horizontal)
Droite > Desserts : x 5 ex. (A4 horizontal)

PRÉVOIR TRAMES MENUS SUR EN-TÊTES EXISTANTES

Contact: Claire Chaumon • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
31/07/2018

Edition du livret d'accueil

Une application pour faciliter votre restauration

CONSULTATION DES MENUS ET RECHARGEMENT DES BADGES.
L'application mobile "Newrest" vous accompagne avant, pendant et après votre repas. Service également accessible depuis votre ordinateur sur <http://quest.newrest.eu>

Retrouvez toute l'actualité de votre restaurant et de l'association Agria sur bamboo01.fr

Horaires d'ouverture
bamboo Restaurant Du lundi au vendredi de 11h30 à 13h45
bamboo Café Du lundi au vendredi de 08h30 à 18h00

AGRIA

bamboo Restaurant
ADMINISTRATIVE • EVRY

BV6 Bandeau vitrine Yaourts

Dispositif en place
1 bandeau collé sur vitrine comportant 1 porte-doc A4

> Yaourts horizontal : x 1 ex. (A4 horizontal)

PRÉVOIR TRAME MENU SUR EN-TÊTE EXISTANTE

Contact: Claire Chaumon • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
31/07/2018

IP Info prestataire

Dispositif en place
2 jeux de 5 porte-docs A4

1 > Titre "Bon à savoir !" : x 2 ex. (A4 horizontal)
2 > Origine des viandes et poissons : x 2 ex. (A4 horizontal)
3 > Produits bio de la semaine : x 2 ex. (A4 horizontal)
4 > Note d'information : x 2 ex. (A4 horizontal)
NB : Si pas d'info, le visuel "Allergènes" remonte et est remplacé par un visuel "Bon appétit"
5 > Allergènes : x 2 ex. (A4 horizontal)

DÉFINIR LES CONTENUS

Contact: Claire Chaumon • 06 81 26 91 51 • artfully@wanadoo.fr
31/07/2018

Quoi de neuf?

- Grillades, planchas et recettes originales de burgers
- La découverte des saveurs du monde
- Des plats "tout en un" servis dans un grand bol
- Les saveurs authentiques de l'Italie
- Concilier bien-être et gourmandise avec des repas frais et équilibrés
- Cuisine familiale et réconfortante

L'ouverture du bamboo Café
Petits déjeuners, restauration rapide, pauses gourmandes... le Bamboo Café vous accueille du lundi au vendredi de 08h30 à 18h00

De nouveaux services

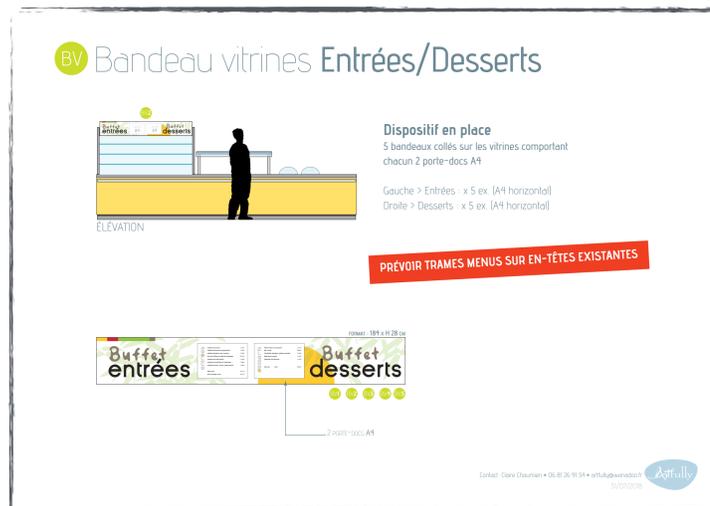
bamboo Restaurant
ADMINISTRATIVE • EVRY

Aout 2018

Un aménagement transitoire avant les gros travaux

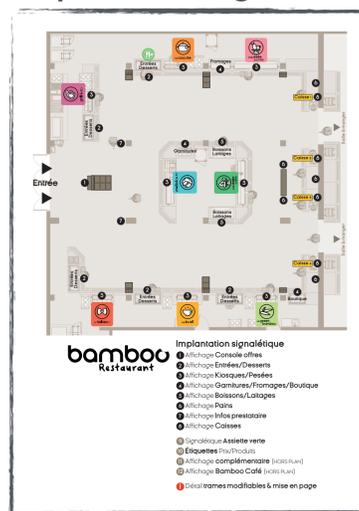
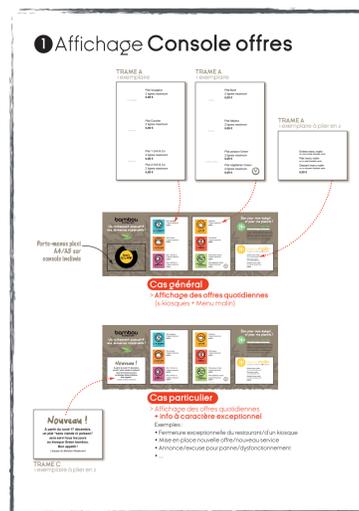
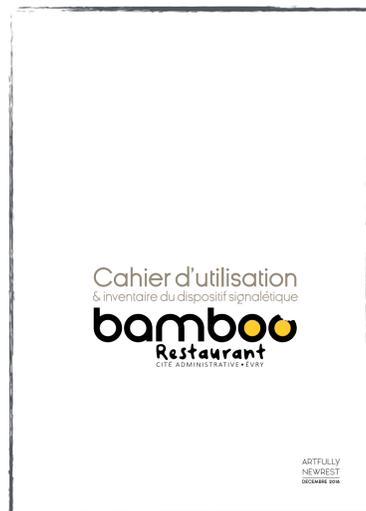
De l'idée...

... à la réalité



Extraits des cahiers techniques

Le cahier d'utilisation & inventaire du dispositif signalétique permet de poser un référentiel général pour l'ensemble du restaurant



Extraits du cahier d'utilisation de la signalétique

Les aménagements : Phase 2 (suite)

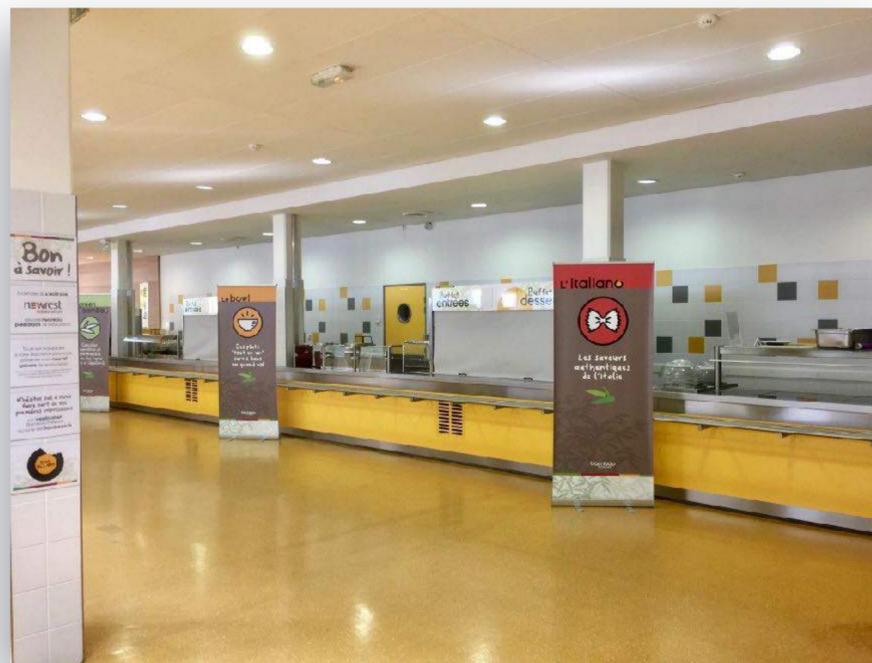
Août 2018

Un aménagement transitoire avant les gros travaux

Avant...



... après



Avant...



... après



Aménagement phase 3

Le tri des bio-déchets

Le restaurant

Novembre 2018 : Mise en place du **tri sélectif des bio déchets** pour se mettre en conformité* avec la réglementation et traduire en actes les valeurs de l'association .
La Mission Développement Durable du Département a accompagné cette démarche.
La collecte et la gestion des déchets alimentaires sont assurées par Moulinot.



*Décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 avec une mise en application le 1er janvier 2016

Les aménagements : Phase 3 - Le tri des bio-déchets

Novembre 2018

Campagne de communication pour :

- Donner du sens à la démarche
- Expliquer les enjeux
- Accompagner les usages

=> associer pleinement les convives à la démarche

Résultat :
2,2 tonnes/mois
traitées par Molinot



Pourquoi trier ?

Parce que c'est l'affaire de tous !

Quelle que soit l'échelle, chacun est concerné par les enjeux de développement durable et de préservation de l'environnement.

Au Bamboo Restaurant, tout le monde contribue au tri, à la collecte et à la valorisation des déchets produits chaque midi.

- Les collectivités & l'association Agria : Collecte et valorisation de tous les déchets
- Le prestataire de restauration : Tri des bio-déchets et matières recyclables
- Les convives : Contribution au tri après le repas

Parce que c'est une obligation légale !

Tout établissement produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an doit mettre en place le tri. Les administrations doivent par ailleurs trier et valoriser leurs déchets (cartons, métaux, plastiques...) sur les sites regroupant plus de 20 personnes.

1. Selon diagnostic réalisé par la MDD/CDD le 15/03/2018 (service de seuil universel)
2. Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils de tri
3. Article R.44-123 du Code de l'environnement
4. Décret n°2016-288 du 10 mars 2016

Parce que 99% des déchets sont recyclables !

Bien triés, presque tous les déchets produits chaque midi au Bamboo Restaurant sont valorisables (63 kg / jour).

Matières recyclables (20%)

- Emballages (plastique, carton, métal)
- Canettes
- Pots de yaourts
- Gobelets carton...

Déchets 'ultimes' (1%)

- Matières non recyclables
- Déchets mélangés (ne pouvant plus être valorisés)

Bio-déchets (79%)

- Restes de préparation
- Restes de repas
- Invendus non récupérables
- Marc de café
- Serviettes papier...

16 t de déchets / an + 750 convives / jour = Obligation légale

Je trie au bamboo Restaurant

Les matières recyclables dans les bacs de collecte

- canettes métal
- bouteilles plastique
- pots de yaourt
- gobelets café
- petits emballages papier, carton, plastique ou métal
- tickets de caisse

À noter...

Les bio-déchets restent sur mon plateau. Ils seront collectés par Newrest, mon prestataire de restauration. Ils représentent près de 80% des déchets produits chaque midi au Bamboo Restaurant.

Ma serviette en papier reste sur mon plateau : elle ira rejoindre la collecte des bio-déchets. Mon pic à brochette aussi !

Pour gagner du temps, j'organise mon plateau avant de quitter la table. Il y en a pour 3 secondes !

Par respect pour le personnel de nettoyage, j'évite d'empiler mon plateau sur un autre. Des chariots sont à ma disposition en cas d'embouteillage !

Si une poubelle est pleine, je me dirige vers un autre bac de collecte. Il y en a un tout !

Je mange donc je trie !

Je trie au bamboo Café

Les matières recyclables dans les bacs jaunes

- canettes métal
- bouteilles plastique
- pots de yaourt
- gobelets café
- petits emballages papier, carton, plastique ou métal
- tickets de caisse

Les bio-déchets dans les bacs verts

- restes alimentaires
- serviettes en papier
- ouïlletes à café en bois

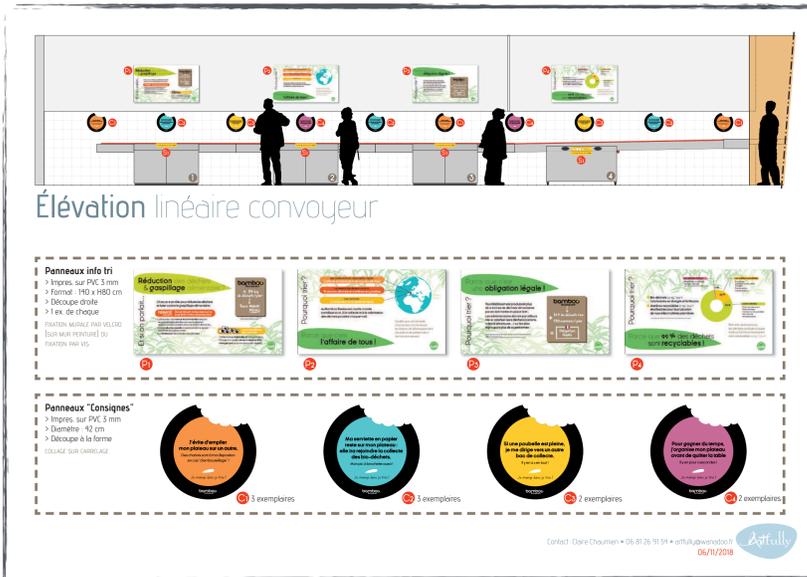
Les autres déchets vont dans les bacs gris

Je mange donc je trie !

Les aménagements : Phase 3 - Le tri des bio-déchets (suite)

Novembre 2018

De l'idée...



Extraits des cahiers techniques



... à la réalité

Les aménagements : Phase 3 - Le tri des bio-déchets (suite)

Novembre 2018

Extraits des cahiers techniques pour la communication, un élément essentiel : les affichettes



L'inauguration offerte par NewRest

jeudi 22 novembre
Je mange donc je trie !

Le tri des matières recyclables et des bio-déchets se met en place

bamboo
Restaurant
CITE ADMINISTRATIVE - EVRY

Après votre repas, l'association Agria et Newrest, vous offrent boissons chaudes et gourmandises...

newrest restauration AGRIA Elfyne

Tri des déchets

Le restaurant

Aménagement phase 4 - L'habillage des kiosques

Décembre 2018

A l'issue du 1er aménagement et la mise en place du tri des bio-déchets, l'association peut entreprendre d'importants travaux préalablement budgétés et financés par NewRest.



Mise en place pour le 17 décembre



Repas de Noël le 20 décembre

Décembre 2018

Un chantier important sur tout l'espace de service : Extraits des cahiers techniques

bamboo Restaurant

Interventions spécifiques

- ✱ Dépose meuble plateaux inox (voir état du sol)
- ▼ Découpe rampes inox (pour insertion éléments menuiserie)
- ❖ Enseigne suspendue nécessitant une fixation au plafond
- ◆ Enseigne suspendue depuis tringles fixées dans trémies puits de lumière

Implantation éléments menuiserie

- 1 Meuble plateaux 6 piles + console Offres
- 2 Meubles plateaux 1 pile (Hauteur 93 cm)
- 3 Meubles plateaux 1 pile (Hauteur 100 cm)
- 4 Meubles plateaux 2 piles (Hauteur 93 cm)
- 5 Meubles plateaux 2 piles (Hauteur 100 cm)
- 6 Jardinières bambou (Hauteur 93 cm)
- 7 Jardinières bambou (Hauteur 100 cm)
- 8 Cloisonnette/Meuble à pain

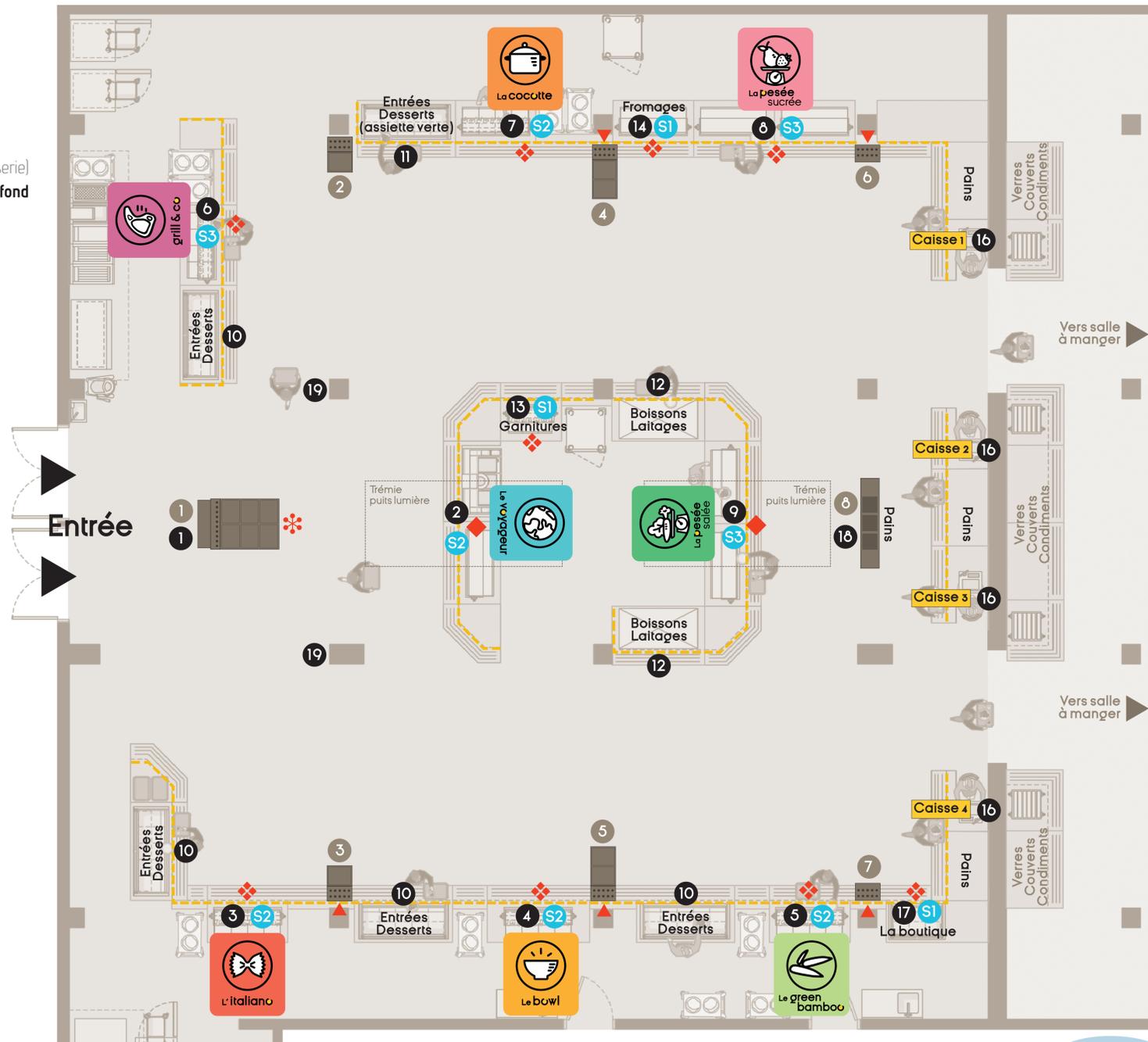
Implantation éléments serrurerie

- S1 Suspension 1 enseigne (2 mousquetons)
- S2 Suspension 2 supports menus (4 mousquetons)
- S3 Suspension 3 supports menus (6 mousquetons)

Implantation signalétique

- 1 Habillage meuble/console offres
- 2 Signalétique Le voyageur
- 3 Signalétique L'italiano
- 4 Signalétique Le bowl
- 5 Signalétique Le green bamboo
- 6 Signalétique Grill & co
- 7 Signalétique La cocotte
- 8 Signalétique La pesée sucrée
- 9 Signalétique La pesée salée
- 10 Vitrine Les entrées/desserts
- 11 Vitrine Les entrées/desserts + Assiette verte
- 12 Vitrine Les boissons/laitages
- 13 Signalétique Les garnitures
- 14 Signalétique Les fromages
- 16 Signalétique Caisses
- 17 Signalétique La boutique
- 18 Habillage Meuble à pain
- 19 Panneau Infos prestataire
- 20 Divers signalétique restaurant

--- Slickage soubassements comptoirs

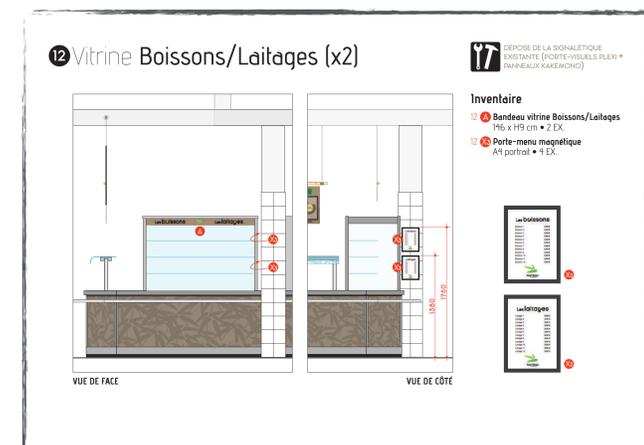
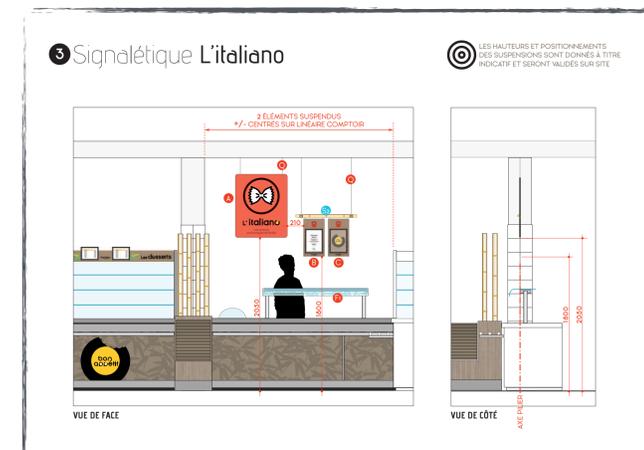
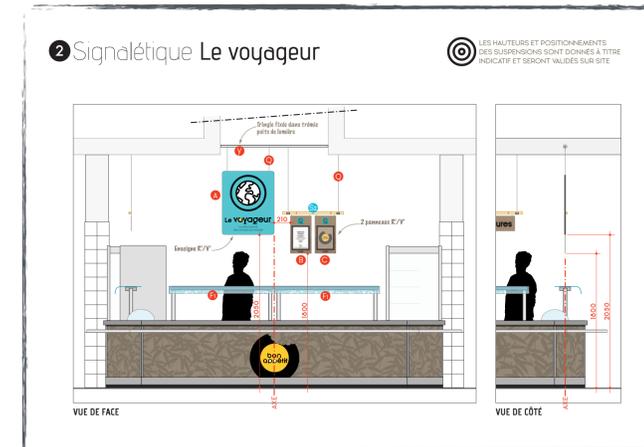


> Installation du dispositif : 13/14/15/16 Décembre 2018

Contact : Claire Chaumien • 06 81 26 91 54 • artfully@wanadoo.fr
10/12/2018



La description des stands



Avant...



... après



Entrée du restaurant

Avant...



... après



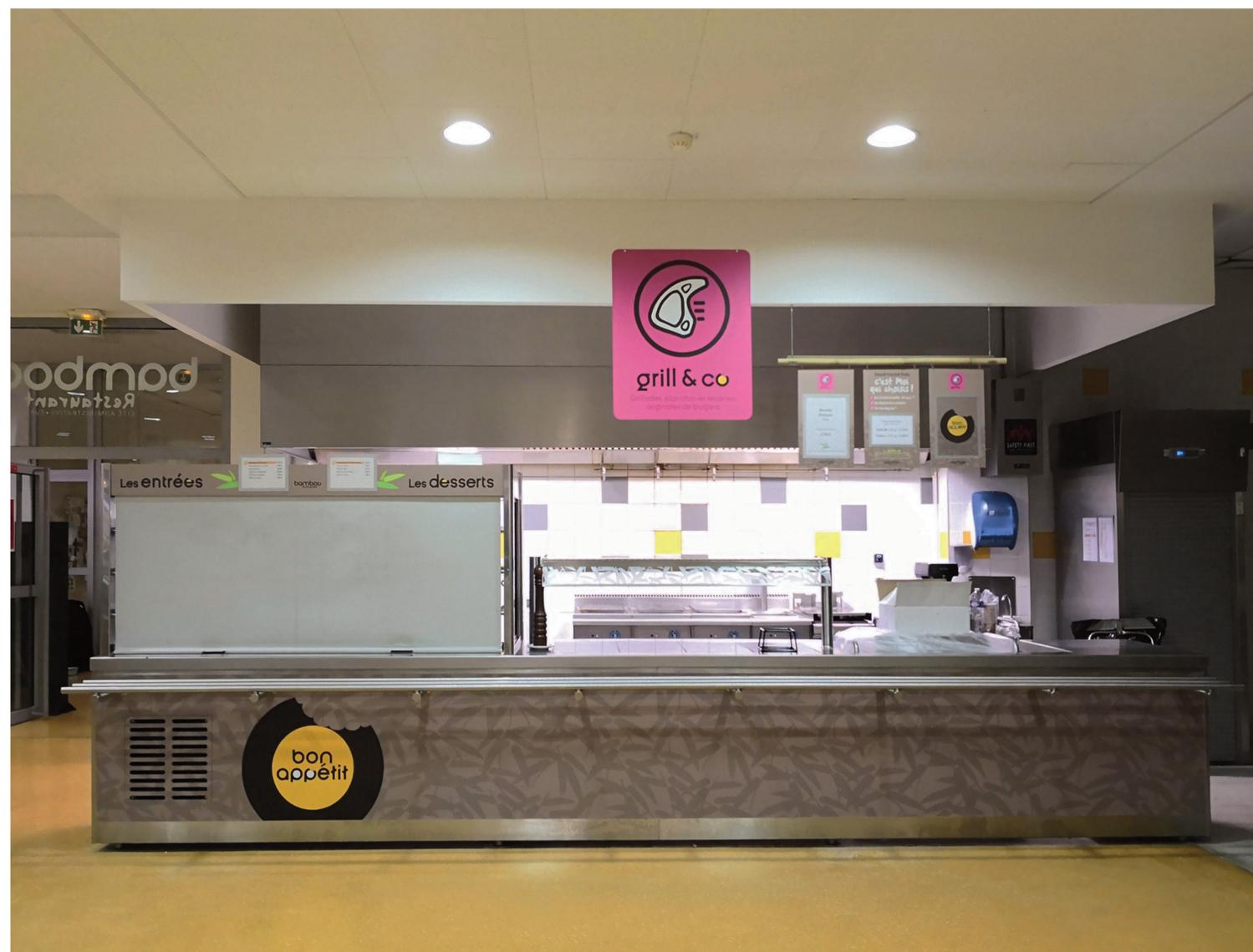
Îlot central

Décembre 2018

Avant...



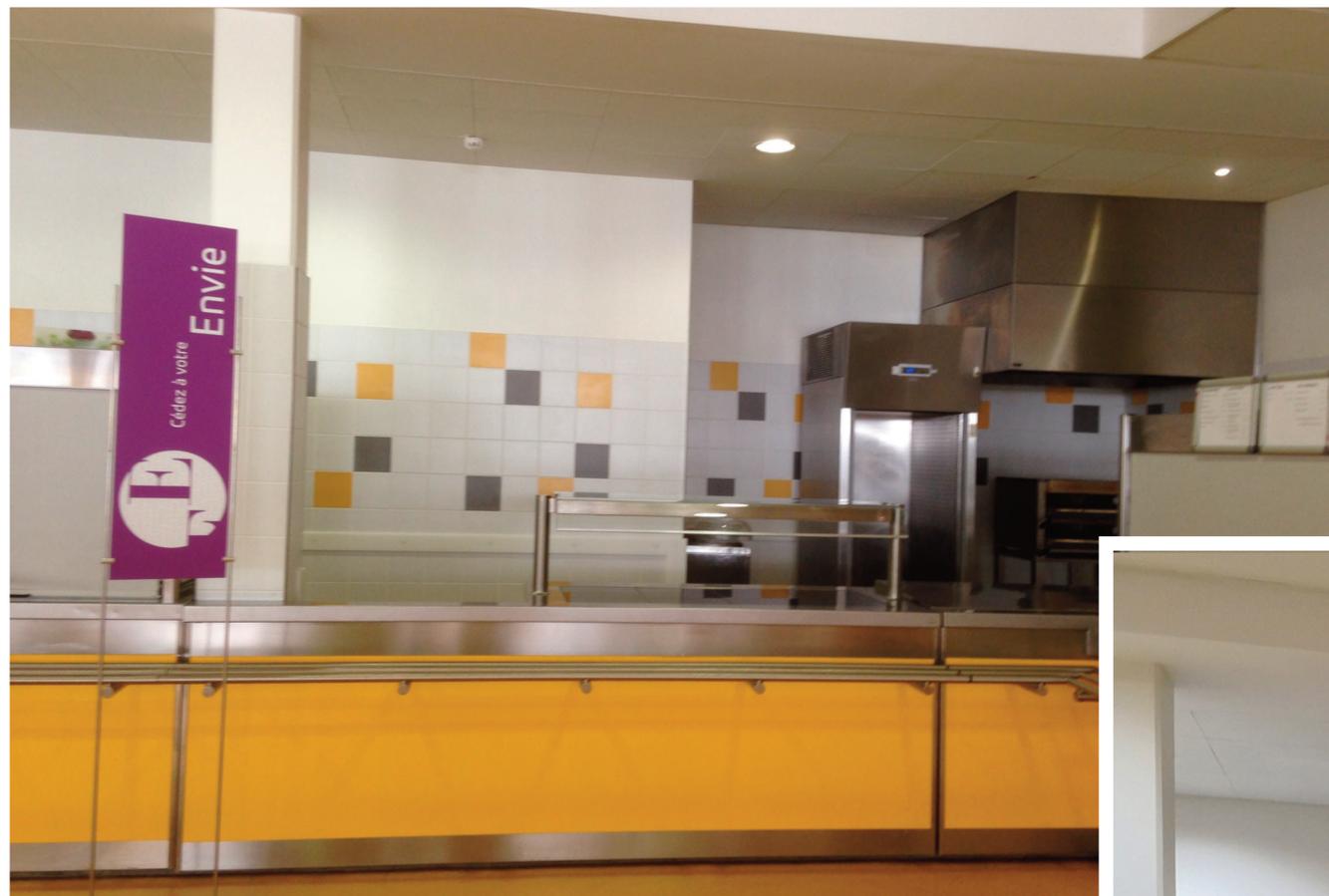
... après



Kiosque Grill & Co

Avant...

Décembre 2018



... après



Kiosque L'italiano

Décembre 2018

Avant...



... après



Kiosque Le Bowl

Décembre 2018

Avant...



Le dessert bar
Compote et fromage blanc
Au choix
Petit ravier rond 0.62€
Moyen ravier carré 0.92€
Le grand ravier carré 1.15€
Supplément de 0.46€ pour le coulis ou les céréales

... après



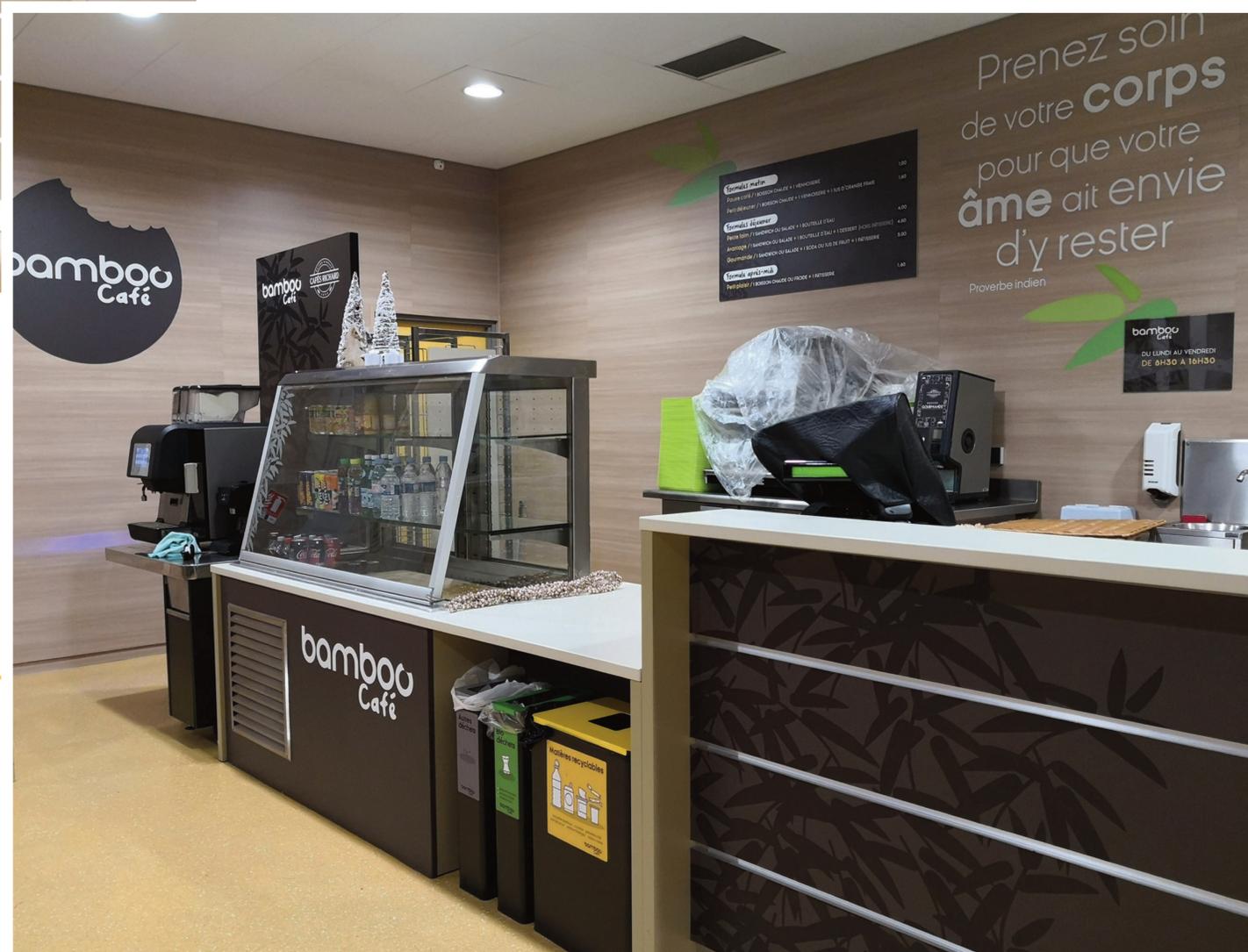
Pesée sucrée

Décembre 2018

Avant...



... après



Bamboo Café

La démarche numérique

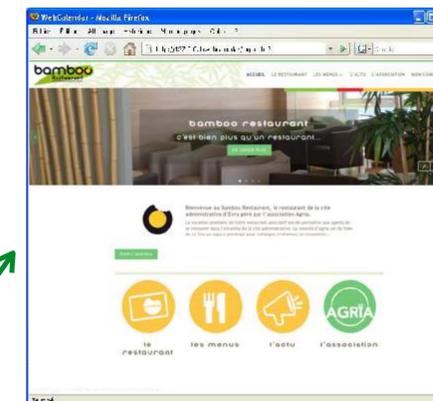
Un travail de définition des besoins et de développement d'outils a été entrepris.

L'évolution des usages, la demande des usagers et la complexité de la gestion de l'association nécessitent la mise en place d'un système d'information permettant de faciliter et fiabiliser son fonctionnement.

C'est pourquoi l'association se dote de solutions numériques à la hauteur de ses ambitions.

La démarche numérique

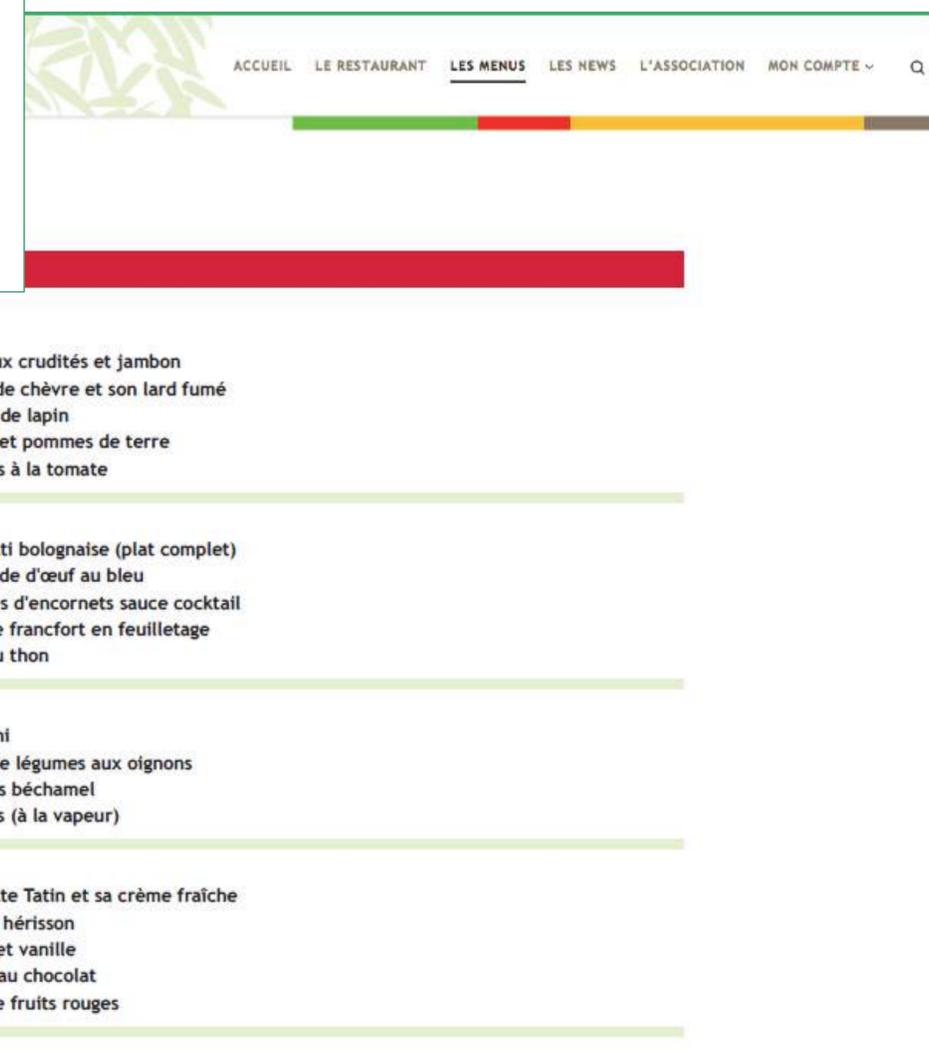
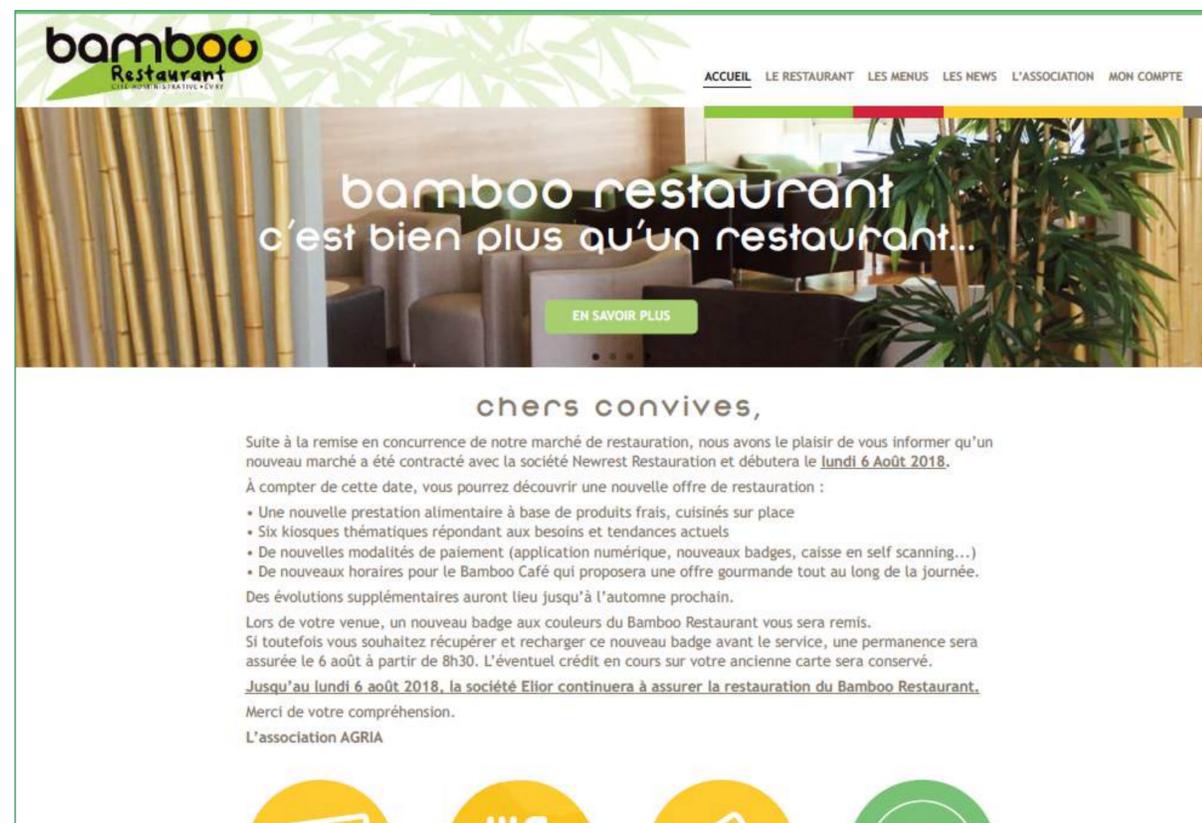
- Le site internet
- L'affichage dynamique des menus
- L'application mobile
- La plateforme de tickets « Panda »



La démarche numérique : le site internet

Création du site

Janvier 2018
création du site
internet



Fonctionnalités spécifiques :

- Menus du jour en ligne
- Menus de la semaine
- Communiqués aux convives

La démarche numérique : le site internet

Adaptation du site internet à l'arrivée de NewRest

Août 2018
L'offre de restauration élargie nécessite des adaptations.



Remarques :

- Les évolutions régulières au fil de l'évolution de l'offre (menu malin, assiette verte, stand végétarien,...)

La démarche numérique : le site internet

Mise en place d'un nouveau système d'événements avec calendrier

Novembre 2018

Le site s'ouvre aux initiatives : événement, expo, etc. il suffit de faire une demande de réservation !

administrative d'Evry géré par l'association Agria.
La vocation première de notre restaurant associatif est de permettre aux agents de se restaurer dans l'enceinte de la cité administrative. La volonté d'Agria est de faire de ce lieu un espace privilégié pour échanger, s'informer, se rencontrer...

VOIR L'AGENDA

<<	Déc 2018						>>
lun	mar	mer	jeu	ven	sam	dim	
		28 Voir +					
26	27		29	30	1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17 Voir +	18 Voir +	19	20 Voir +	21	22	23	

Remarques :

- Les demandes, validées par le bureau, s'effectuent en ligne. Les espaces sont réservés au bénéfice des associations, aux organisations relevant de l'Economie Sociale et Solidaire, des administrations...

La démarche numérique : L'affichage dynamique

Informers les convives à l'entrée du restaurant

Reprise du site internet de l'AGRIA

Avril 2018
Mise en place de l'affichage dynamique des menus sur le grand écran à l'entrée du restaurant



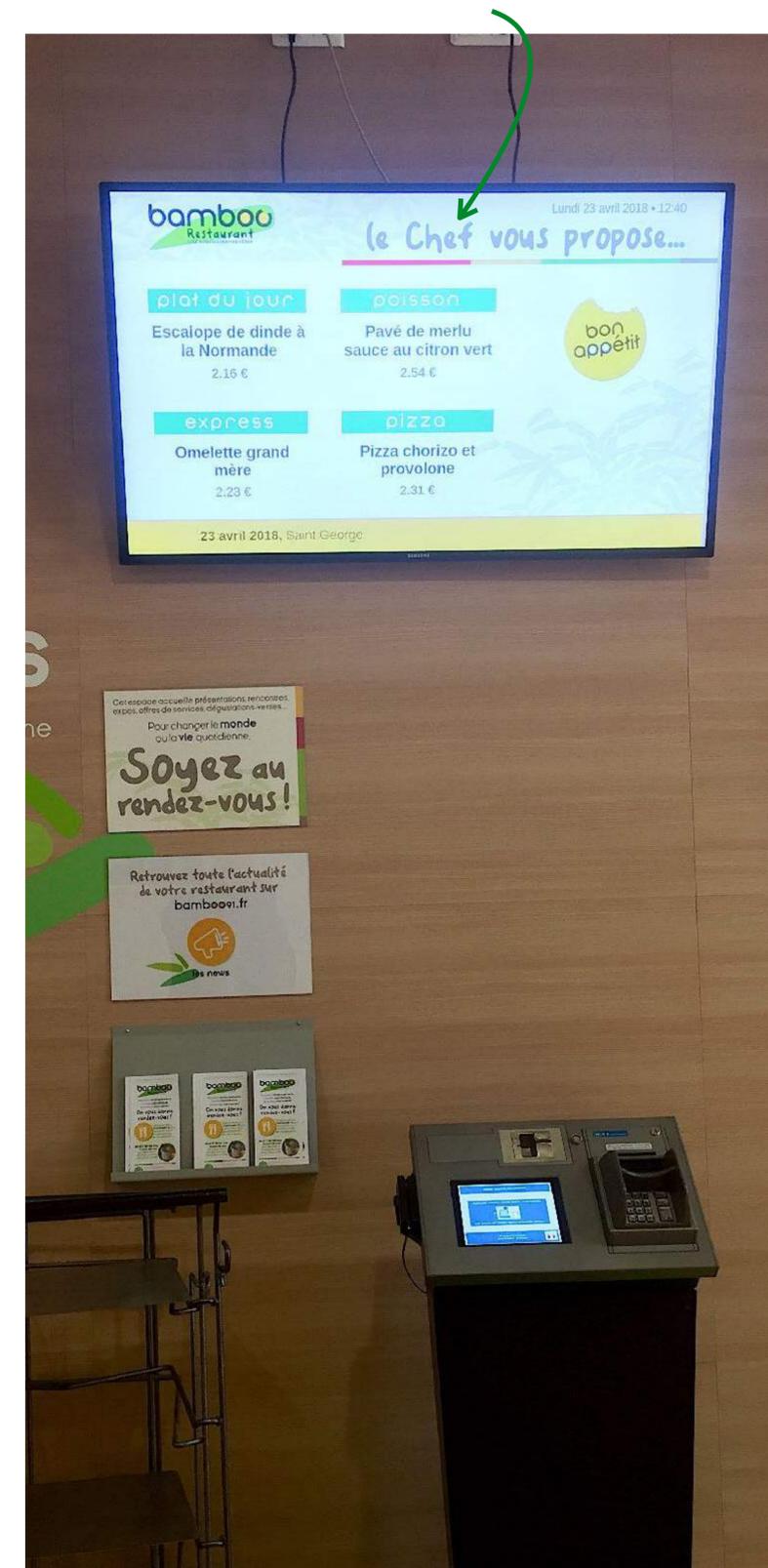
Menu Elior



Menu NewRest

Fonctionnalités spécifiques :

- L'affichage dynamique est synchrone avec la page "menu" du site internet



NewRest possède une application mobile qu'il a fallu rendre compatible avec le site internet de Bamboo

Septembre 2018
NewRest propose une application permettant de recharger son compte.

Application NewRest



Intégration du site internet de l'AGRIA

Fonctionnalités spécifiques :

- A l'instar de l'affichage dynamique à l'entrée du restaurant, l'appli se synchronise sur le site internet

La démarche numérique : La plateforme de tickets support

Un point d'entrée partagé pour fluidifier les échanges internes et gagner en efficacité

Décembre 2018

Mise en place de la plateforme support.agria91.fr pour disposer d'un point central d'échanges, notamment sur la gestion courante.

The screenshot shows the 'bamboo Restaurant' support ticket submission interface. At the top, there are navigation links: 'Liste des tickets', 'Soumettre un ticket', 'Modifier le profil', and 'Déconnexion'. A green header bar contains a '+ Nouveau ticket' button and a 'Liste de ticket' link. The form fields include: 'Nom *' (with a red box and annotation 1: 'Pour accéder à cette page, cliquer ici' pointing to 'Ou cliquer ici'), 'Adresse mail *' (with a red box and annotation 1), 'Catégorie *' (with a red box and annotation 1), and 'Sujet du ticket *' (with a red box and annotation 1). The 'Description *' field has a rich text editor toolbar. Below the form, there are links for 'Joindre fichier', 'Insérez des macros', 'Wiki (base de connaissance)', and 'FAQ'. At the bottom, there is a 'Soumettre le ticket (= envoyer)' button (with a red box and annotation 3) and a 'Réinitialiser le formulaire' button. Annotation 2: 'Renseigner les champs obligatoires' points to the form fields.

Remarques :

- La plateforme de tickets "PANDA" permet de gagner du temps dans le traitement des sujets partagés entre les diverses parties prenantes.

7 - L'association

Malgré son statut associatif, l'AGRIA, est au coeur de l'administration du fait de son activité et de ses organisations conventionnées.

La complexité induite demande de suivre au plus près la législation et d'entretenir la relation avec chaque administration.

Un travail a été fait sur le mode de financement de l'association qui a permis d'assainir les comptes et enregistre aujourd'hui un bilan positif :

- Refacturation des frais sur la base de la circulaire de 2015,
- Marge arrière de 2,5% sur le chiffre d'affaire de NewRest au lieu de 20 centimes par plateau

L'association en 2018

1. Quelques chiffres clés :

- A. *Le restaurant délivre entre 750 et 950 repas par jour soit près de 190 000 repas par an*
- B. *L'association est en convention avec 23 administrations*

2. La circulaire de 2015

La circulaire de 2015 décrit le fonctionnement d'un Restaurant Inter Administratif.*

Une étude a permis de constater une erreur d'imputation de frais entraînant de fortes répercussions sur les comptes.

Le sujet s'étant régularisé en 2018, les finances de l'association sont désormais assainies.

De plus, le changement de prestataire a permis de revoir les modalités de financement de l'association. Là où l'ancien prestataire versait 20 centimes par plateau, le nouveau verse 2,5% du chiffre d'affaires généré, toutes prestations confondues.

Grâce à cette réorganisation financière, l'association se porte bien !

*Circulaire du 21 décembre 2015 relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants interadministratifs - NOR : RDFF1526648C

L'association en 2018

Remarque :

Sur la re facturation des frais de l'association aux administrations, les discours divergent entre la Préfecture de Région (aucune TVA) et l'expert comptable (TVA à 10% car annexe d'une prestation de restauration voir 20%, TVA payée à l'achat).

Au moment de la rédaction de ce document (20 mai 2019), les derniers chiffres comptables n'ont pu être consolidés faute d'arbitrage concernant la refacturation ou non de T.V.A., les taux applicables,...

Le dernier courrier des impôts suite à la procédure du rescrit fiscal est arrivé le 14 mai 2018.



Le bureau, dans son devoir d'alerte de ses conventionnés à alerté le C.A. sur les plafonds URSSAF



En 2018 : forfait avantage en nature : 4,80 €

URSSAF

Le convive paie **plus** de 2,40€ son repas (50%)
=> Avantage en nature négligeable

Le convive paie **moins** de 2,40€ son repas (50%)
=> Soumis à cotisation

L'association en 2018

La sécurisation du service de restauration

Suite à un arrêt du système informatique le 8 novembre 2018 entraînant un arrêt des caisses, il a été décidé :

- Mise en place un S.L.A. (Service Level Agreement) pour identifier le degré de criticité des pannes éventuelles et leur attribuer un délai de résolution :

Critique < 15 minutes

Majeur < 1 heure

Mineur < 1 jour ouvré

Exemple : s'il n'y a pas d'eau à 10 heures du matin, il n'y a pas de repas.

8 - Et demain...

A venir

- Ventes à emporter pour le soir (« click and collect » et réfrigérateur connecté)
- Utilisation de la salle à manger en dehors des horaires de service
- Offre « traiteur »
- Wifi pour un espace de « co-working »
- Ouverture d'une terrasse extérieure
- Conciergerie
- Et autres opportunités...

Le restaurant, grâce aux actions menées peut obtenir le Label Restaurant Responsable



La Fondation Pour la Nature et l'Homme

Réseau Restau'Co





bamboo
Restaurant

**Un restaurant associatif,
une démarche responsable !**

bamboo91.fr
secretariat@agria91.fr

