



Plus qu'un projet d'entreprise... une mission ?

Stratégie & Finance - Cesson-Sévigné – 9 avril 2019



Notre histoire



Années 70 : la création

1er avril 1970

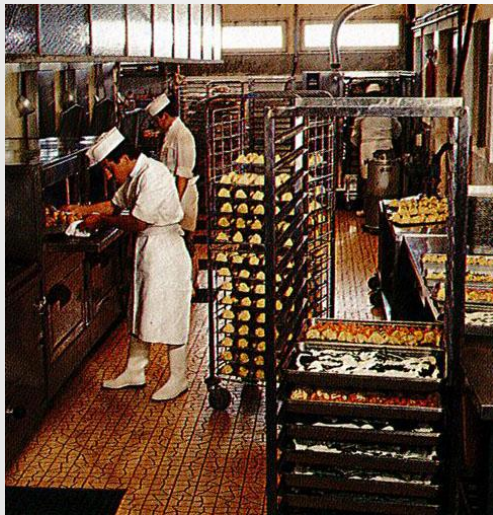
Création d'Anjou Restaureco

anjou 
restaureco

Jean Saulou



Yves Comte



1973

Ouverture de la première
grande Cuisine privée en
France à fonctionner en
liaison froide

2001 : la relève !




RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

Jean Saulou

Yves Comte

Défendre une restauration vraie et sincère

👉 ... regroupant 3 activités ...

Les Petits Plats



Repas cuisinés livrés

314

collaborateurs

49%

du CA

La Cuisine et la Table



Cuisine sur place

417

collaborateurs

51%

du CA

Siège : **69** collaborateurs

Le Savoir Partagé



Formation

2008 : RESTORIA
est reconnue Centre
de formations

392

Collaborateurs formés
en 2018

Défendre une restauration vraie et sincère

... En pleine croissance ...

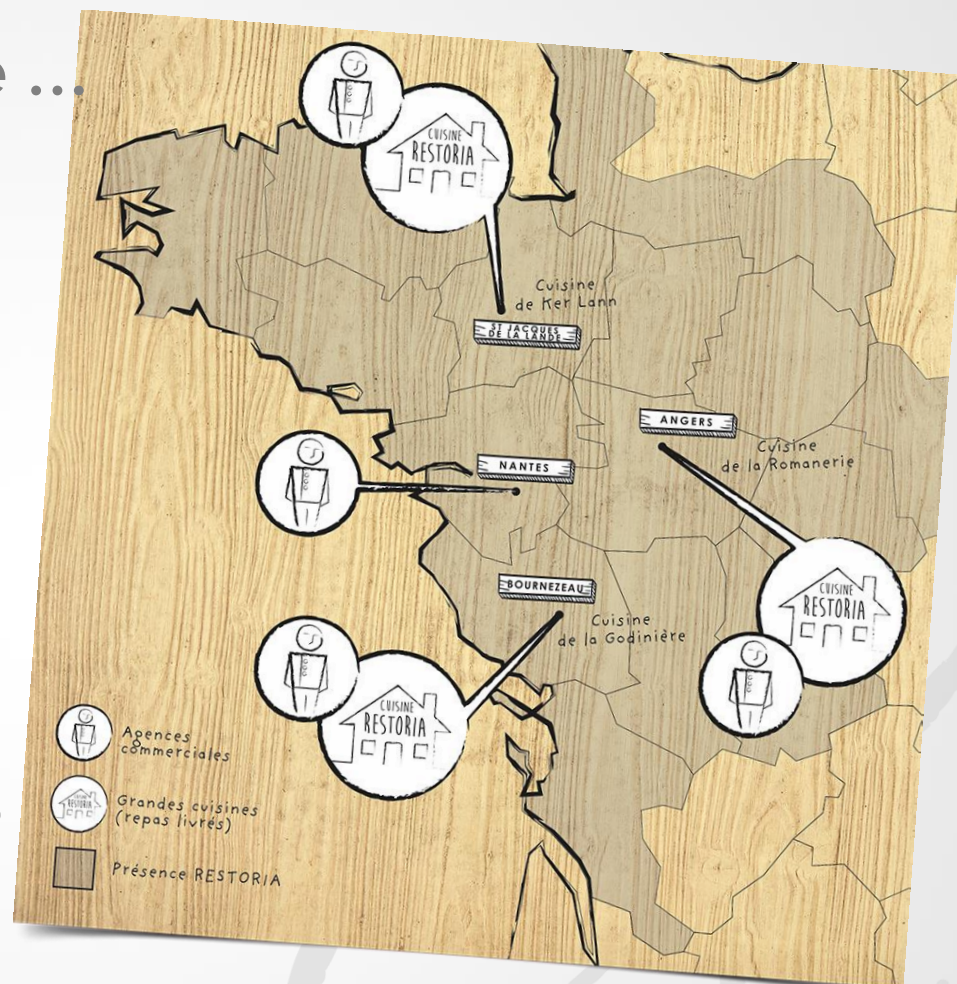
44,6 M€ en 2018

800 collaborateurs
(+100% en 9 ans)

810 clients

Sur 16 départements

65000 repas/jour en
période scolaire



Défendre une restauration vraie et sincère

👉 ... Sur un marché concentré ...

10ème

société de restauration
collective en France

0,50%

de part de marché
au niveau national



ACTEUR

régional de référence
sur les Pays de la Loire.
Place de nouvel acteur
sur les régions voisines

SEULE

société de restauration
collective structurée à
avoir son siège et son
activité sur la région
Pays de la Loire

Défendre une restauration vraie et sincère

👉 Pour nos clients...



ENSEIGNEMENT :

69% des repas



SANTE ET MEDICO-SOCIAL :

25% des repas



ENTREPRISE :

6% des repas



Nos Fondamentaux



1

NOTRE MISSION

Défendre une restauration
vraie et sincère !



NOTRE VISION

3

Naturellement
2036



2

NOS VALEURS



Vraiment



Sincèrement



SATISFAIRE



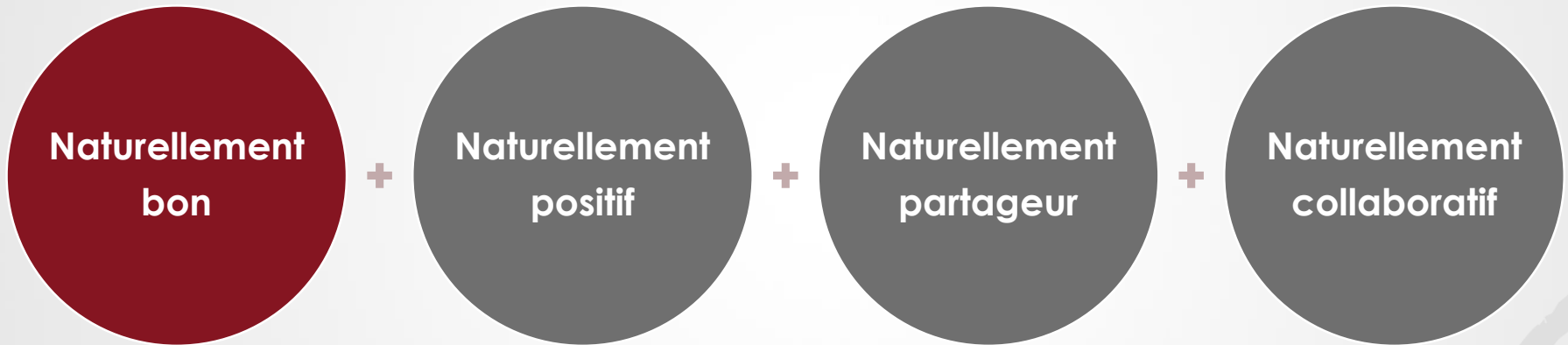
SOUTENIR



HUMAIN

4 ambitions fortes !

Avoir une attitude positive et ambitieuse pour la planète,
l'homme, l'entreprise, être en harmonie,

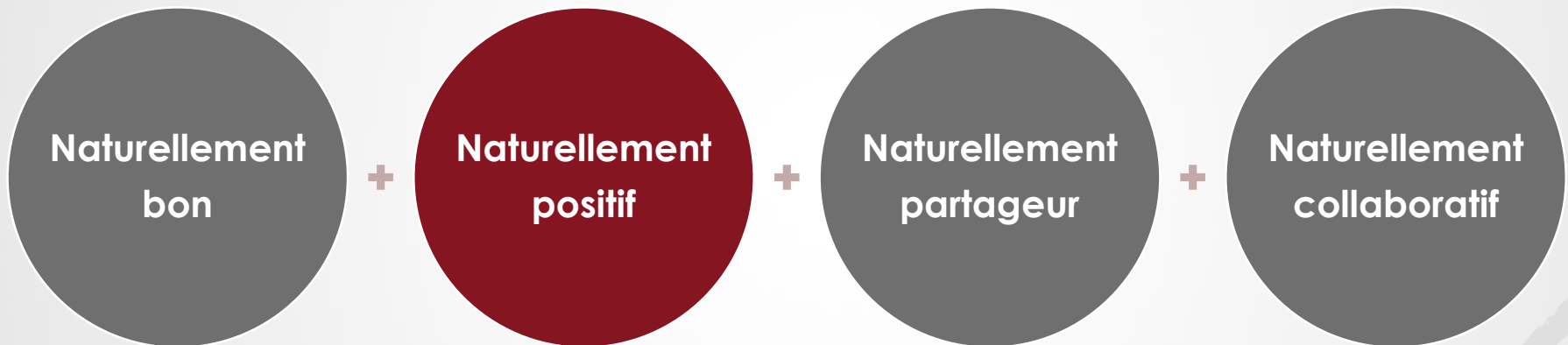


▪ 100% alimentation saine

0 espèces menacées, 0 conservateur, 0 huile de palme, 0 OGM, 0
cancérigènes, 0...100% local, 100% maison...

4 ambitions fortes !

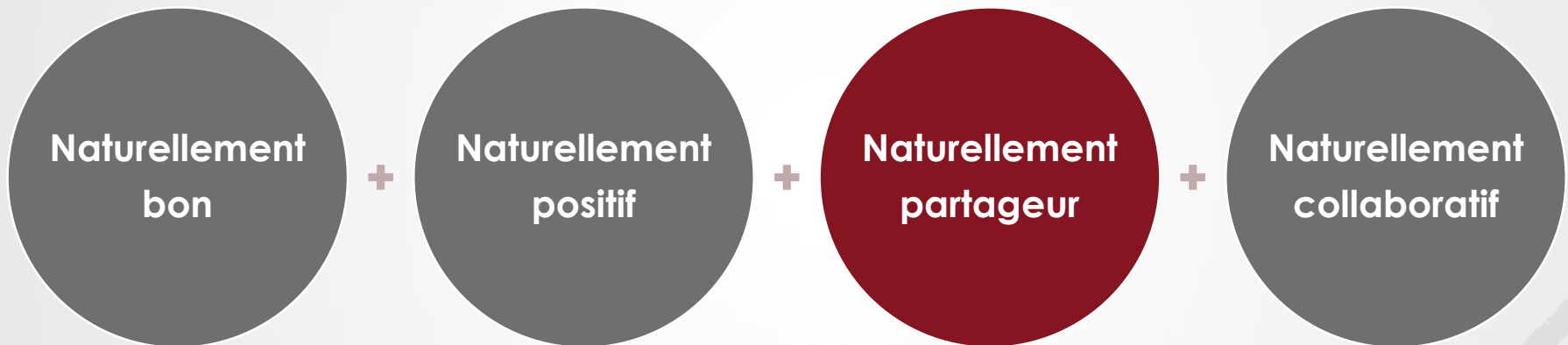
Avoir une attitude positive et ambitieuse pour la planète,
l'homme, l'entreprise, être en harmonie,



- 0 déchets issus de la cuisine, partout
- 100% énergie renouvelable
- 0 impact CO2 (neutre en émission de CO2)

4 ambitions fortes !

Avoir une attitude positive et ambitieuse pour la planète,
l'homme, l'entreprise, être en harmonie,



- 10% du résultat reversés à notre Fondation
- 100% des collaborateurs peuvent être actionnaires

4 ambitions fortes !

Avoir une attitude positive et ambitieuse pour la planète,
l'homme, l'entreprise, être en harmonie,

Naturellement
bon

+

Naturellement
positif

+

Naturellement
partageur

+

Naturellement
collaboratif

- Etre à la tête d'un écosystème collaboratif efficient d'acteurs de la RSE / RC reconnu nationalement

1

NOTRE MISSION

Défendre une restauration
vraie et sincère !



NOTRE VISION

3

Naturellement
2036



2

NOS VALEURS



Vraiment



CUISINER



Sincèrement



RESPONSABLE



SATISFAIRE



HUMAIN



SOUTENIR

5

NOTRE STRATÉGIE



2031

2026

2021
PASSIONNEMENT

4

NOS AMBITIONS DURABLES

BON



POSITIF



PARTAGEUR



COLLABORATIF

PÉRENNE



2021



Passionnement



1^{er} bivouac vers notre Everest

Passionnément gourmande et naturelle...



Passionnément novatrice et valorisante...

Passionnément pérenne et solide...

2021



Passionnement

2036

2021


Passionnement

Naturellement



