

API Restauration

> CREATION DE LA REGION BASSE NORMANDIE

1964

M. Jean DEBOSQUE crée **la SA DEBOSQUE**.



Après avoir quitté la boucherie charcuterie familiale située à Lille, il s'implante à Mons-en-Baroeul.

ACTIVITE DE DEPART PREMIERS CLIENTS

1er temps : Repas livrés adultes DEGRYSE & LESAGE (Faches Thumesnil)
2ème temps : Repas livrés enfants I.M.E. L'EVEIL à Loos (depuis 1965)
3ème temps : Gestion de restaurants MASSEY FERGUSON (Marquette)



1990

Début du développement national avec la
Création de l'agence **API PICARDIE** (Compiègne)



2000

Nouveau siège  à Mons-en-Baroeul



2004

Création de l'agence **API BASSE NORMANDIE**
(Caen)



> API RESTAURATION EN CHIFFRES

- La première entreprise familiale de Restauration collective en France
- 2 300 salariés
- 158 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 43 années d'existence
- Certifiée ISO 9001 - Version 2000
- 18 % de croissance en 2005-2006

La palme de la croissance en restauration collective sur 10 ans (Néo restauration).

Nous employons 2 300 salariés et évoluons sur 4 créneaux :

- 🍷 Secteur Personnes Agées
- 🍷 Secteur Travail
- 🍷 Secteur Santé
- 🍷 Secteur Scolaire

Notre expérience de la restauration de collectivité, nous a amené à développer les prestations suivantes :

- 🍷 La gestion complète de restaurant,
- 🍷 L'assistance technique et la gestion alimentaire,
- 🍷 Le repas livré cuisiné.

A ce jour, nous travaillons avec 1 900 clients, gérons plus de 800 cuisines, pour 257 000 repas servis par jour.

> UN DEVELOPPEMENT AU CŒUR DES REGIONS

NOTRE COUVERTURE REGIONALE

Au 1er Janvier 2007



> LES DIFFERENCES D'API

- Une **société à dimensions Humaines**,
- **Premier groupe régional et familial Français**,
- **Cinquième opérateur national** sur les segments de la restauration scolaire,
- Gestionnaire et propriétaire de la deuxième plus grande cuisine centrale de France (Cuisine de l'ys restauration : 30 000 repas par jour),
- **La force d'un grand groupe et la souplesse d'un artisan**, car chaque région est autonome dans ses prises de décision ce **qui nous permet de nous adapter à chaque client**.
- Société caractérisée par la **proximité et la réactivité**,
- Volonté d'être **centré sur notre métier**, et de donner la priorité à **la qualité et satisfaction de nos clients**, plutôt qu'à l'expansion coûte que coûte et aux résultats,
- Un souci de pratiquer une **cuisine cuisinée** respectueuse des savoir faire et des particularités régionales,
- Une politique dynamique de ressources humaines, avec un accent particulier sur **la formation continue** grâce à notre cuisine école et nos formateurs itinérants,
- Priorité à la **promotion interne** pour garantir à nos clients d'avoir comme partenaires **des professionnels de la cuisine**,
- **Une indépendance financière** qui nous donne toute latitude pour investir dans nos outils et nos concepts.

> NOS MOTIVATIONS

QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE

Privilégier les produits frais
et les produits régionaux

QUALITE DE LA TECHNIQUE CULINAIRE

Par le professionnalisme de nos équipes

QUALITE DE L'ECOUTE ET DE L'ACCUEIL

Sourire et disponibilité pour nos convives

QUALITE DE L'HYGIENE

Propreté du matériel, des locaux
et des tenues de travail

QUALITE DE LA MISE EN VALEUR DES REPAS

Par la créativité et le souci permanent du détail

QUALITE BACTERIOLOGIQUE DE NOS PRODUITS

Par le contrôle, effectué de l'approvisionnement
à l'assiette du consommateur

QUALITE DE LA CONVIVIALITE

Créer une atmosphère différente
pour offrir un moment de détente

- Entamer un partenariat durable s'appuyant sur les règles de notre charte qualité,
- Bénéficier d'une nouvelle référence dans la Basse Normandie grâce à laquelle nous pourrions construire notre image de marque dans le département. Nous sommes sûre de la satisfaction de nos clients donc toutes nos références sont systématiquement jointes à nos études.

NOS ENGAGEMENTS :

- Etablir **des menus équilibrés et variés** qui conviennent à chaque type de dîneurs,
- Préparer des menus avec des plats de **cuisine traditionnelle** à partir de produits frais de **pleine saison**,
- Assurer la **gestion de l'approvisionnement** de la cuisine :
 - Estimation et passation des commandes,
 - Contrôle et paiement des factures auprès des fournisseurs,
- **Garantir la traçabilité des produits** (en particulier des viandes) auprès des fournisseurs,
- **API s'engage** comme sur tous ses établissements à **ne pas utiliser de produits à base d'O.G.M.**
- **Offrir tous les services de notre diététicienne régionale diplômée d'Etat :**
 - Validation de tous les menus,
 - Suivi personnalisé des résidents du foyer logement,
 - Mise en place de régimes, protocoles, ...
 - Animation sur la nutrition dans les écoles,
- Participer à la semaine du goût,
- **Garantir un suivi de l'hygiène** rigoureux de votre cuisine conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 abrogé par les règlements européens du « **paquet hygiène** » du **1^{er} janvier 2006** contrôlée par notre responsable Qualité,
- Garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'établissement,
- Gérer l'ensemble de ces points, grâce à **un Assistant Technique professionnel de la restauration de collectivités**, qui, deux jours par semaine, garantira la bonne réalisation des prestations détaillées par le contrat,
- Garantir ces prestations **par contrat fixe et ferme.**

Api Basse-Normandie

Z.I. Henri Spriet
12 rue Denis Papin
14120 MONDEVILLE

Tel : 02.31.77.37.37
Fax : 02.31.28.96.50



Direction Régionale : **Didier LEMAIRE**

Responsable du Développement : **Jean-Yves BEAUCHENE**

Chefs de Secteurs : **Eric CHESNEL, Arnaud VASSELIN, Isabelle JEAN**

Diététicienne : **Charline DELAUNAY**

Assistante : **Jennifer BRARD**

PRODUITS

Gestion
Assistance Technique
Repas Livrés

CRENEAUX

Enseignement : 6 (35 Repas Livrés)
Personnes Agées : 17 clients
Santé : 12 clients
Travail : 5 clients

LES CHIFFRES DE L'ANNEE

- **Nombre de repas produits dans l'année** **49 425 000**
- **Production moyenne journalière** **254 600**
- **Nombre de contrats gérés** **1 883**
 - ▶ **Gestion et assistance technique** **968**
 - ▶ **Repas livrés** **915**
- **Chiffre d'affaires annuel** **158 083 000 €**
- **Progression du CA** **18.00 %**
- **Nombre de salariés du Groupe** **2 280**
- **Emplois supplémentaires en CDI** **+ 206**
- **Nombre de régions** **25**
- **Nombre de cuisines centrales autonomes** **8**

Nos services

Un service Hygiène

- Contrôles bactériologiques
- Hygiénoscopies
- Mise en place de la méthode HACCP6

Un service Nutrition

- Veiller à l'équilibre des menus
- Mettre en place le « Menu Forme »
- Informer les consommateurs

Un service Animation

- Programme annuel de repas à thème pour dynamiser votre restaurant et rompre la monotonie

Service CréApi

- Pour la création de cuisines
- Pour l'agencement et la mise en conformité de locaux existants : cuisine, distribution, salle à manger
- Pour la création de concepts en restauration
- Redéfinition et création d'environnements



Un service Qualité

- Pour le contrôle de la production et la mise en place des procédures ISO 9001

Un service Formation

- Pour améliorer la performance du personnel et suivre en permanence l'évolution des méthodes
- Formation sur site adaptée à votre personnel et à vos locaux

Un service Financement

- Pour vous aider à supporter tout investissement mobilier, immobilier, ou autre dotation de matériels

Un service Achats

- Fournisseurs locaux et régionaux
- Plusieurs fournisseurs par famille de produits
- Compétitivité grâce au volume d'achats