



30 JOURS dans vos REGIONS

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service. Parlez-nous de vous !
contact-resto@zepros.fr

44 - ANJOU

Le lycée hôtelier mise sur le numérique

Le lycée hôtelier de Laval, en Anjou, a mis à disposition de ses élèves un espace numérique dédié à la formation. Cet espace, baptisé « Espace Numérique de Travail », permet aux élèves de consulter leurs cours, de participer à des ateliers de travail collaboratif et de communiquer entre eux. L'objectif est de favoriser l'apprentissage par la pratique et de développer les compétences numériques des futurs professionnels de l'hôtellerie.



Cet espace numérique est accessible à tout moment et de n'importe où. Il permet également de suivre l'évolution de ses compétences et de recevoir des conseils personnalisés. Le lycée hôtelier de Laval est ainsi devenu un établissement innovant et tourné vers le futur.

44 - ANJOU

La région dans le guide

La région Anjou a été incluse dans le guide régional de la restauration collective. Ce guide, édité par le CNFPT, propose des conseils et des outils pour améliorer la gestion des repas et réduire le gaspillage. Il est disponible en ligne sur le site du CNFPT.

Ouverture d'une agence Les Mômes Services

Une nouvelle agence Les Mômes Services a été ouverte à Laval. Cette agence propose des services de restauration collective pour les collectivités territoriales. Elle est spécialisée dans la conception et la mise en œuvre de menus équilibrés et variés.

44 - ANJOU

Services de la région

La région Anjou a mis en place de nouveaux services pour faciliter la vie des citoyens. Ces services comprennent notamment des ateliers de concertation et des outils de suivi de la qualité de l'air. L'objectif est de renforcer la transparence et la participation citoyenne.

44 - ANJOU

Services de la région

La région Anjou a lancé de nouveaux projets de développement durable. Ces projets visent à améliorer la gestion des déchets, à promouvoir l'énergie renouvelable et à développer l'agriculture biologique. L'objectif est de créer une économie plus résiliente et plus respectueuse de l'environnement.

44 - ANJOU

Les Viviers joue la carte fraîcheur



Les Viviers a mis en place une politique de fraîcheur pour ses repas. Cette politique vise à garantir la qualité et la fraîcheur des produits utilisés dans la restauration collective.

Les Viviers a également mis en place des ateliers de formation pour ses employés. Ces ateliers visent à améliorer les compétences professionnelles et à favoriser le bien-être au travail. L'objectif est de créer un environnement de travail plus agréable et plus productif.

Les Viviers a également mis en place des outils de suivi de la qualité de l'air. Ces outils permettent de mesurer la concentration des polluants dans l'air et de prendre des mesures pour réduire les émissions de CO2. L'objectif est de créer un environnement plus sain et plus agréable.

49 - PAYS DE LA LOIRE

Le CNFPT mobilisé contre le gaspillage



Le CNFPT Pays de la Loire réalise régulièrement des animations sur le site gratuit EMApp.fr.

Le CNFPT Pays de la Loire a lancé en 2012 ses rencontres territoriales et ses formations sur la lutte contre le gaspillage en restauration collective. Démarré en 2014 avec la Draaf, le site EMApp.fr a donné un coup d'accélérateur à cette politique. Sur les 2 000 comptes ouverts, 200 collectivités utilisent le volet gestion des déchets. L'outil leur permet de suivre les déchets de production,

le non-consommé, les biodéchets et bientôt les emballages. Avec des résultats significatifs : le restaurant de Laval Entrammes annonce une réduction du gaspillage de 50% et une productivité augmentée de 30% en six mois. Toujours avec la Draaf, le CNFPT édite en janvier 2016 le guide Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, téléchargeable sur son site. ●

44 - ANJOU

De poissonnier-traiteur à restaurateur

Un professionnel de la restauration collective a décidé de changer de métier. Il a quitté son poste de poissonnier-traiteur pour devenir restaurateur. Cette décision a été motivée par son souhait de créer un établissement plus innovant et plus respectueux de l'environnement.

Le nouveau restaurant propose des plats sains et équilibrés, réalisés avec des produits locaux et de saison. L'objectif est de créer un environnement de travail agréable et de proposer une expérience culinaire unique.