

Groupe familial CONVIVIO

Des prestations personnalisées et un savoir-faire reconnu dans la gestion des restaurants :

- scolaires
- d'entreprise
- du secteur médico-social



Implantation GÉOGRAPHIQUE

Depuis 1982, Convivio, entreprise bretonne basée en Ille-et-Vilaine (Bédée), a su se développer sur la moitié Ouest de la France. Notre groupe familial à taille humaine privilégiée, la proximité avec ses clients, la qualité des produits et du service.

Chiffres CLÉS

40
années
d'expérience

1^{er}
groupe
indépendant de
restauration sur
la moitié Ouest de la France

300 000
convives
servis chaque jour

2 600
collaborateurs

2 700
clients

95% de nos
clients
renouvellent
leur confiance
chaque année

Vos animations & REPAS À THÈMES



Et d'autres thématiques en lien avec les équipes pédagogiques...

www.convivio.fr

Convivio BRETAGNE
12, rue du Domaine – 35 137 BÉDÉE – 02 99 06 18 78

Rejoignez Convivio sur les réseaux sociaux !



GUINGAMP



Votre solution DE RESTAURATION





Retrouvez vos menus sur www.clicetmiam.fr
Votre code établissement
 Collège : RA0VTH - Lycée : GVS9XB



Nos produits DE QUALITÉ

Des produits frais !

- Un **référencement de qualité** avec des fournisseurs régionaux
- Le **respect des saisons**
- Nos recettes « maison » élaborées dans la cuisine de votre établissement (salades composées, quiches, potages, pâtisseries, tous les plats chauds...)
- Des **producteurs locaux**

+ de 1200
producteurs et fournisseurs locaux référencés

LA VIANDE : Socopa à Guingamp (22)

LES CRÈMES DESSERT ET LES YAOURTS : Ty Lipous à Moustéru (22), Les Belles-Frangines à Magoar (22)

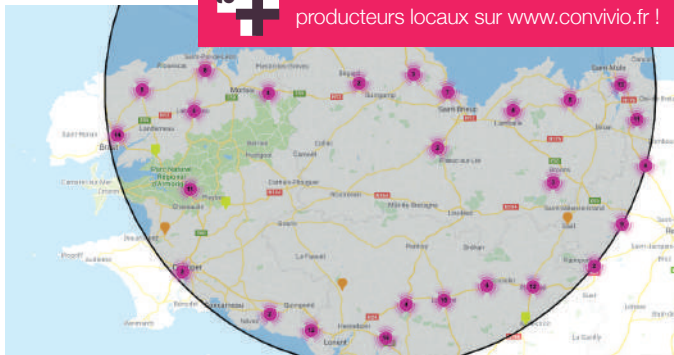
LES POMMES ET JUS DE POMME : Verger Saint Maurice à Plourhan (22)

LA VOLAILLE : Volpin à Merdrignac (22)

LES GALETTES BERTEL : à Pleudihen-sur-Rance (22)



Découvrez la carte interactive des producteurs locaux sur www.convivio.fr !



100% DES VIANDES ENTÈRES DE BŒUF, PORC, VOLAILLE ET DINDE servies françaises

Nos menus

- Élaborés et contrôlés par notre Service Nutrition votre interlocutrice : **Marion CASSIN**
- Respect de la dernière circulaire ministérielle relative à la nutrition (GEMRCN septembre 2015)
- **Adaptés** aux différentes catégories de convives
- **Équilibrés et variés**
- **Respect des saisons**

Move your plate, la formule qui permet de manger équilibré... sans en avoir l'air !



Le menu Move Your Plate est élaboré chaque jour en collaboration avec le chef et la diététicienne. Entrée, plat et garniture, produit laitier et dessert sont clairement identifiables par une signalétique spécifique.



En cadeau toutes les 4 à 6 semaines : la fiche recette d'un des plats Move Your Plate au menu.

Notre démarche qualité

- Méthode HACCP*
- Contrôle qualité par un laboratoire indépendant
- Audits hygiène
- Analyses microbiologiques
- Formations hygiène pour l'ensemble des équipes

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point



Votre suivi satisfaction

- Rencontres régulières
- Calendrier annuel d'animations
- Bilan trimestriel
- Commissions restauration
- Enquêtes de satisfaction

Votre chef DE CUISINE



Restauration effectuée sur place !

Anthony BOURGADE :

- Plusieurs années d'expérience
- Passionné par son métier
- Votre interlocuteur au quotidien
- Expérience et formation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Formé au respect des normes HACCP

Anthony et son équipe de cuisine sont chaque jour à votre écoute et celle des enfants, pour vous garantir une prestation de service personnalisée.

BON APPÉTIT !

