

Présentation d'Eldora SA

Mardi 11 août 2025



eldora

La recette du bien-être



Thèmes de la présentation

1. Présentation de la société Eldora SA
2. Ressources humaines
3. Considérations environnementales
4. Politique d'approvisionnement
5. Normes ISO et autres certifications
6. Nos références
7. Communication et outils digitaux
8. Programme des animations
9. Allergies et intolérances





Présentation d'Eldora

***Un ensemble de compétences
uniques en Suisse !***

Un service de Restauration Collective Durable



un Chef dans
votre École



beelong.ch 



La **satisfaction** de nos convives = notre **priorité** !

Moyenne des résultats des enquêtes de satisfaction 2024 au sein du pôle Enseignement :

77.6%



Raison d'être d'Eldora



***Ensemble**, faire **durablement** de chaque repas
un moment de **bien-être***



Valeurs d'Eldora

Esprit de service

*Se soucier davantage du **bien-être des clients**.*

Performance collective

*Baser la réussite et le développement du groupe sur l'**implication**, la **collaboration** et la **motivation** de tous les collaborateurs*

Esprit d'entreprendre

*Encourager l'**initiative individuelle**, favoriser l'**agilité** et exploiter le **potentiel** de chaque collaborateur*

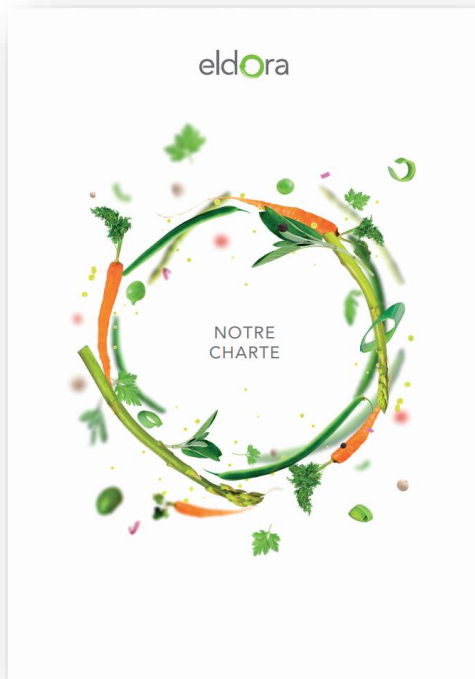
Respect

*Associer le **respect** aux interactions avec toutes les parties prenantes du Groupe Eldora*

Missions d'Eldora

*Identifier, recruter, motiver,
faire évoluer et fidéliser les
meilleurs talents*

*Agir quotidiennement avec
responsabilité*



*Contribuer au rayonnement
et à l'impact positif de
notre propriétaire la
Fondation DSR*

Comité de direction d'Eldora



Andrew Gordon
Directeur général



Nathalie
Morel-Favre
Directrice
Ressources Humaines



Sophie
Murray-Nguyen
Directrice
marketing



Serge
Ernst
Directeur
informatique



Olivier
Feyer
Directeur
des achats



Jean-Marc
Schneider
Directeur
financier



Pierre
Veyrat
Directeur
Qualité et durabilité



Adil
Baudat
Directeur du pôle
Enseignement



Klara
Fantys
Directrice
pôle Santé



En cours de
recrutement
Directeur
pôle Entreprise

3 pôles d'activité distincts

eldora | ENTREPRISE



Administrations publiques
Banques & assurances
Horlogerie
Organisations internationales
Sièges administratifs
Sites multi-entreprises
Usines et sites de production
Clubs privés

eldora | ENSEIGNEMENT



Crèches
Enseignement primaire
Enseignement secondaire
Enseignement post-obligatoire
Universités et HES
Centres de formation professionnelle
Ecoles privées

eldora | SANTÉ



EMS
Institutions spécialisées
Hôpitaux
Cliniques

1 pôle d'activité à 2 segments de clientèle

eldora
Ecole

eldora | ENSEIGNEMENT



*Crèches
Enseignement primaire
Enseignement secondaire
Enseignement post-obligatoire
Universités et HES
Centres de formation professionnelle
Ecoles privées*

eldora
Enseignement

Le « sur mesure » comme unique approche



le pois
mange-tout



Crock'n'Roll
COLLÈGE DU MARTINET

le restaurant sans.t



CAFÉ
PRAIRIE



eldora

HOTELIS



kidelis

fidurest



SCHEMATEC

menuandmore
Küche in Bewegung

Un centre de compétences unique en Suisse



Un centre de compétences unique en Suisse



La fondation DSR comme unique propriétaire



Un ancrage 100 % romand

Un actionnaire soucieux du bien-être communautaire ...

- **La Fondation DSR** détient la totalité du capital-actions de la société Eldora SA.
- Eldora SA profite pleinement d'un propriétaire qui lui permet de pratiquer son métier **sans jamais devoir faire de compromis** quant à la qualité de ses prestations.
- Les collaborateurs d'Eldora SA travaillent **à l'abri des pressions exagérées** de rentabilité.
- La Fondation DSR est soucieuse du **bien-être** et de la **santé** des collaborateurs d'Eldora SA.
- Elle veille à proposer des **conditions de travail de premier choix**.
- **Les engagements sociaux de la Fondation DSR** sont financés par le dividende que lui verse, chaque année, le Groupe Eldora.
- Chaque année, la Fondation DSR offre **un soutien envers les plus nécessiteux** :



Une dimension sociale depuis 1919 !



1919

Les Unions Chrétiennes de Jeunes Gens (UCJG) et la Croix-Bleue romande créent la Fondation du Département Social Romand.

1945

La Fondation du Département Social Romand gère plus de 450 foyers du soldat et oriente ses activités vers la restauration de collectivités (régies fédérales, entreprises du secteur secondaire, grands chantiers alpins).

1955

La Fondation du Département Social Romand gère une cinquantaine de cantines.

1978

La Fondation du Département Social Romand recourt au nom de « DSR », inscrit au registre du commerce.

2002

Jusqu'alors confiné en Romandie, DSR décide d'ouvrir une succursale en ville de Zurich.

2015

96 ans après sa création, la Fondation DSR transfère son activité de restauration de collectivités au sein de la société Eldora SA.

2022

La Fondation DSR détient toujours la totalité du capital-actions.



En 2022 :

5.4.8 Soutien aux populations en difficultés



Eldora participe activement à plusieurs actions de réinsertion sociale au sein de ses établissements.

- **Fondation Changins:**
Accueil d'un bénéficiaire de Pro Infirmis Vaud – (3h par jour).
- **Nyon Cossy:**
Accueil d'un apprenti et d'un stagiaire de l'ORIF.
- **Écoles de Meyrin:**
Accueil d'une bénéficiaire de la Fondation Ensemble pour une réinsertion.
Embauche de 7 collaboratrices via le service développement social et emploi de la ville de Meyrin.
- **Écoles de Vernier:**
Embauche de 9 collaboratrices via le service développement social et emploi de la ville de Vernier.
- **EVE Champs-Frêchets:**
Accueil d'une bénéficiaire de la Fondation Ensemble pour une réinsertion.
- **Écoles de Satigny:**
Collaboration étroite de l'équipe Eldora avec l'équipe du service de la cohésion sociale, dont 5 collaboratrices de la Mairie qui accompagnent les élèves pendant leur déjeuner, participent au service puis au nettoyage de la vaisselle et des locaux.

5.4.9 Dividende à la Fondation DSR

En reversant ses dividendes à la Fondation DSR (son unique actionnaire), Eldora SA contribue au soutien des populations romandes. Pour l'année 2022, ce sont plus de 1'245'000 CHF versés. Chaque convive a donc participé au soutien de la population suisse en difficulté.



- **La santé:**
La Croix-Bleue
Point d'Eau
- **La faim:**
Table couvre-toi
Tables du Rhône
Association Banque Alimentaire Fribourgeoise
Fondation Partage
- **Intégration sociale:**
Association Europe-Charmillles
La bourse du travail
- **Le soutien social:**
Union Chrétienne Romande (aux femmes, enfants)
Accueil Hôtel-Dieu
Caritas Vaud
Banc Public
Fondation Crêt-Bérard





Ressources humaines

***Nos collaborateurs,
vous les apprécierez chaque jour !***

Des équipes dédiées



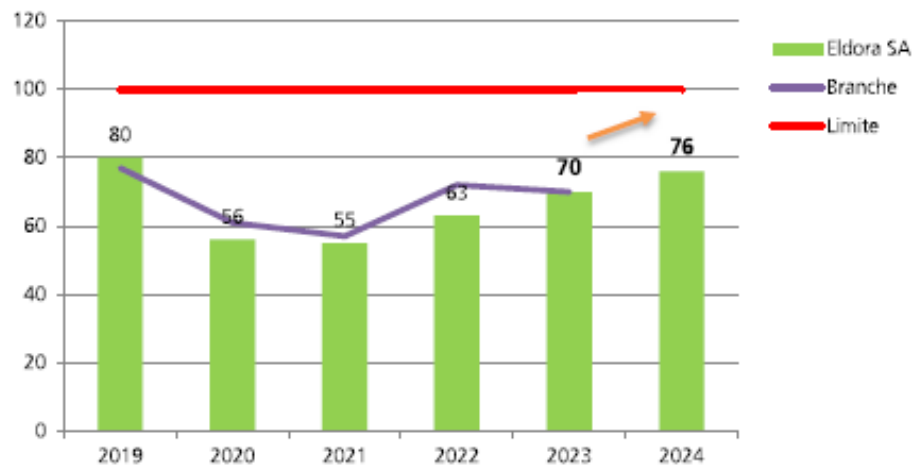
Une politique sociale et salariale exemplaire

- Salaire d'embauche minimal sans qualification en 2025 de **CHF 4'116.-** (base 12 mois).
- Un **13^{ème} salaire** dès le 1^{er} jour d'engagement.
- La cotisation à la **caisse de retraite dès le premier franc** (pas d'application du salaire coordonné).
- **LPP de 14%** minimum (cotisation 1/3 employé et participation 2/3 employeur).
- **5 semaines de vacances** par an / 6 semaines dès 55 ans & 10 ans d'ancienneté.
- Eldora est signataire de la **CCNT**.
- Un **programme de formation** unique en Suisse, délivré dans notre centre de formation à Morges, certifié **EDUQUA** et proposé aussi en modules de **e-learning et webinar**.
- Formation **Progresso** / qualification de base CHR en 5 semaines pour les plus méritants de nos polyvalents.
<https://www.youtube.com/watch?v=mTreYLxzia4>
- Un **programme « Santé »** qui accompagne la longue maladie.
- Une étroite collaboration avec les **services de cohésion sociale** (ORIF, AFIRO, IPT, Mode d'emploi, ...).
- Célébration annuelle des **Jubilaires**.
- Une **ligne de confiance**.
- Un programme de **gestion des compétences**.
- La formation de plus de **40 apprenti(e)s** dans tous les domaines de la restauration.
- Organisation du concours **Créapprentis** <https://www.facebook.com/watch/?v=1968204456584628>
- L'ancienneté chez Eldora est en moyenne de **7.33 années**.
- **79 nationalités** occupent 25 fonctions différentes.
- Un système de management de **la sécurité et santé au travail** certifié **ISO 45 001**.



Sécurité et santé au travail en 2024

Nombre d'accidents professionnels pour 1000 équivalents temps pleins

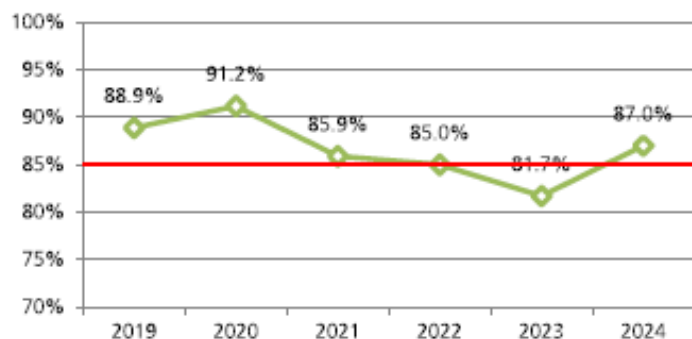


Le nombre d'Accidents Professionnels a augmenté en 2024. Le nombre AP augmente depuis la fin de la crise COVID-19 (2022). **En 2023, le nombre d'AP chez Eldora SA est équivalent aux statistiques de la branche « restauration » (Loi fédérale sur l'assurance-accidents).**

En 2024, le pourcentage de conformités aux questions SST est de 87%. Le pourcentage est au-dessus de l'objectif (85%). Nous vous félicitons pour cette belle progression (+5.3% depuis 2023). Les points d'amélioration concernent les produits de nettoyage (fiche de données de sécurité et plan de nettoyage présent et à jour) et **le gant anti-coupure (obligation de port pour les non-cuisiniers).**

La sécurité, c'est l'affaire de tous : soyons vigilants pour nos collègues.

Audits de Qualité Globale – Questions SST



Profil de l'accidenté

Sexe : Homme ;
Âge : 50 à 59 ans ;
Ancienneté : 1 à 4 ans ;
Fonction : Employé de restauration, de service polyvalent ;
Partie corps lésée : Doigts ;
Type de lésion : Contusion.

Une ligne vestimentaire sur mesure



Cuisinier/cuisinière



Serveur/serveuse
Caissier/caissière



Employé/employée
polyvalent/polyvalente

Un centre de formation unique en Suisse romande



Une supervision unique pour soutenir votre équipe dédiée

- Vérifie l'implémentation de tous les **standards de qualité** fixés par Eldora et ses Mandants.
- Elabore un **planning d'animations** dynamique.
- Evalue la **qualité des prestations** proposées sur les sites qui lui sont confiés.
- **Encadre et soutien** les équipes présentes sur les sites qui lui sont attribués.
- Contrôle la stricte application des règles de **sécurité alimentaire** et de **sécurité et santé au travail**.
- Réalise **2 audits annuels** complets des services de restauration.
- Coordonne la mise en œuvre des **actions correctives** avec l'équipe.
- **Développe** avec son équipe les activités de restauration qui lui sont confiées.
- Réalise et suit avec les équipes les **budgets prévisionnels**.
- S'assure que les restaurants de son secteur développent une **approche RSE** soutenue en adéquation avec les objectifs attendus.
- Assiste et soutien les équipes et nos Mandants avec les nombreuses **compétences du siège** d'Eldora.



Des compétences additionnelles...

Soutiens du pôle Enseignement en Suisse romande



Nadia **Mendonça**
Diététicienne diplômée



Stéphane **Thoréton**
Chef de cuisine exécutif



Célia **Jahier**
Conseillère Qualité et durabilité

Des compétences additionnelles...

Soutiens du pôle Enseignement en Suisse romande



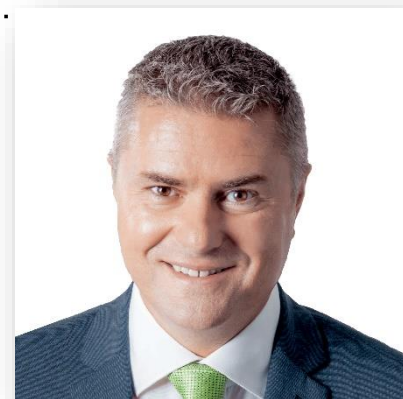
Sandra **Pasqualato**
*Responsable marketing
et animations*



Sabah **Chellit**
Business partner RH

Un cadre dédié pour accompagner les ouvertures

- M. Laurent Barlet occupe la fonction de « **Chef de projet restauration** ».
- A ce titre, il coordonne toutes les **ouvertures et reprises** de restaurants d'Eldora SA.
- Sa mission consiste à s'assurer que tous les **engagements** pris dans le cadre des projets de nos Mandants soient **réalisés**.
- Il coordonne, par le biais d'un **rétroplanning**, tous les services administratifs d'Eldora SA.
- Il **accompagne** nos clients depuis le jour de l'adjudication du marché jusqu'à la fin de la première semaine d'exploitation.



Laurent Barlet
Chef de projet restauration

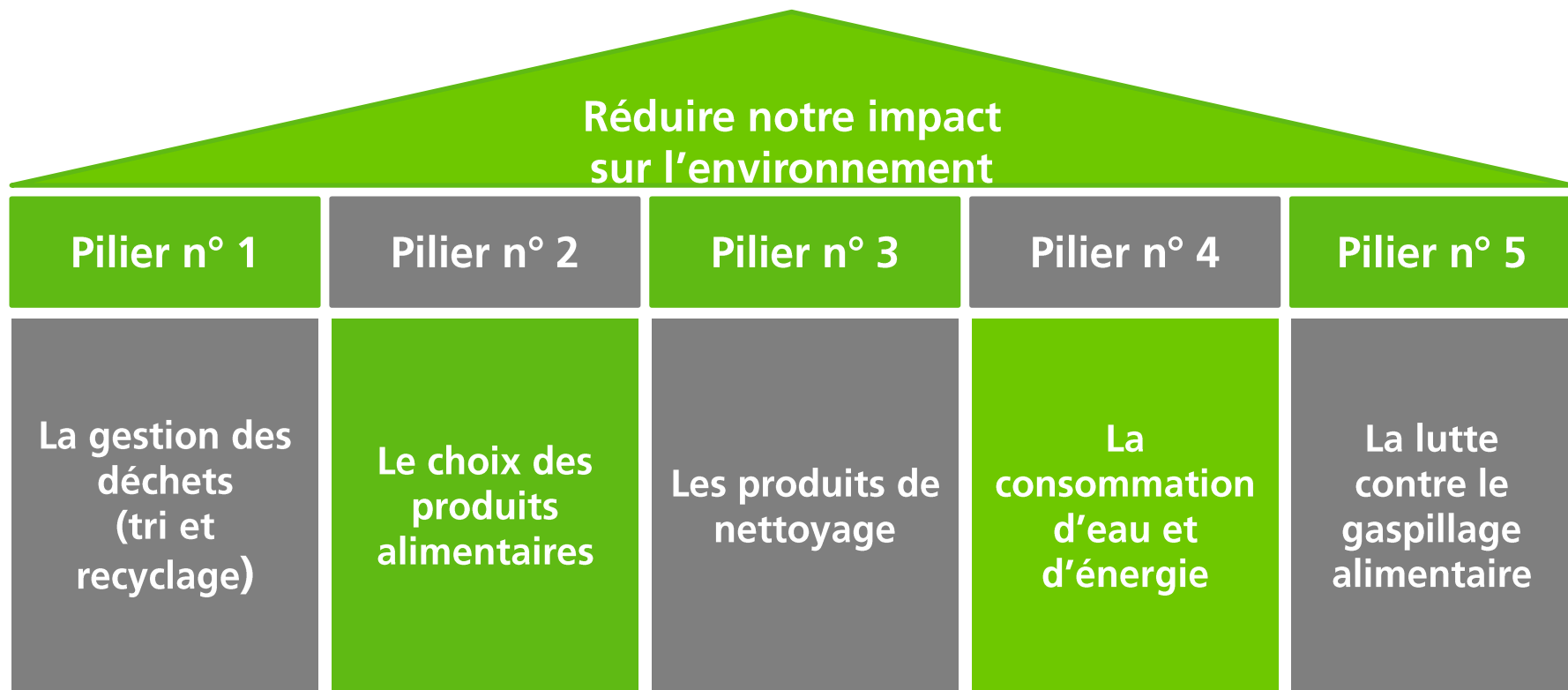
SERVICES SUPPORT ELDORA / INTERVENTIONS	PERSONNES RESPONSABLES ELDORA / INTUITIVE	Fait	SEPT	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER
1. CONTRAT								
10% Proposition de contrat pour l'exploitation du restaurant d'intuitive	A. Gordon - Y. Artès							
50% Mise au point et finalisation des contrats	Représentants d'intuitive - A. Gordon - Y. Artès							
100% Validation du contrat	Représentants d'intuitive - A. Gordon							
2. RESSOURCES HUMAINES								
10% Recrutement du responsable de restaurant/chef de cuisine	N. Morel-Favre - S. Mahéo - Y. Artès - J. Delacombaz							
40% Présentation et validation du responsable de restaurant aux représentants d'intuitive	Représentants d'intuitive - Y. Artès - S. Mahéo - L. Barlet							
60% Recrutements de l'équipe de restaurant et cuisine								
70% Validation des recrutements de l'ensemble de l'équipe	J. Delacombaz - L. Barlet - S. Mahéo							
80% Signature des contrats des collaborateurs Eldora								
100% Visite de bienvenue J+30	J. Delacombaz							
3. FINANCES								
10% Validation du budget prévisionnel d'exploitation 2022 selon la date officielle de début d'exploitation et des derniers ajustements du restaurant	S. Mahéo - L. Barlet - Représentants d'intuitive							
Validation de la liste des "cost centers" et nom des salles	S. Mahéo - L. Barlet - Représentants d'intuitive							
4. QUALITÉ & DURABILITÉ								
	M. Rouy - L. Barlet							



Considérations environnementales

Une préoccupation permanente !

5 piliers distincts pour une politique environnementale

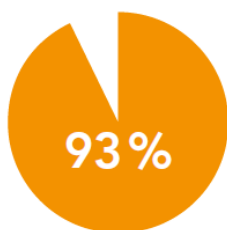


Pilier n° 1 : La gestion des déchets

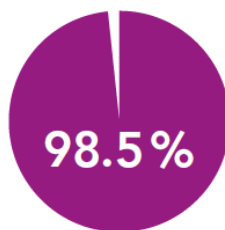
- Eldora a identifié **10 déchets** qui font l'objet d'un tri sélectif et d'une valorisation.
- Eldora a lancé sa première campagne vers le « **Zéro plastique** » en 2019 (*sites pilotes à Genève*).
- Un référentiel** est affiché dans tous les restaurants et sensibilise nos collaborateurs au recyclage.



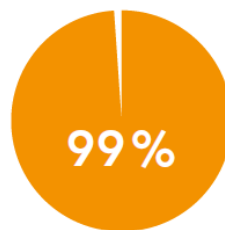
ALIMENTS



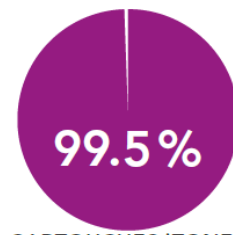
ALUMINIUM



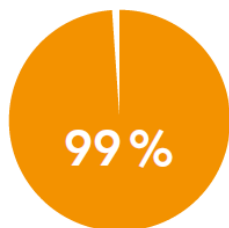
VERRE



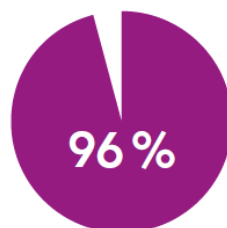
PAPIER/CARTON



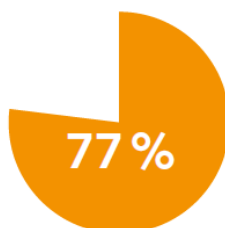
CARTOUCHES/TONER
PILES



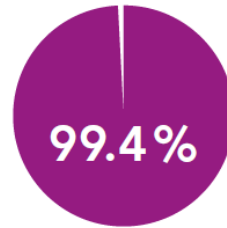
PET



FER



PORCELAINE



HUILE



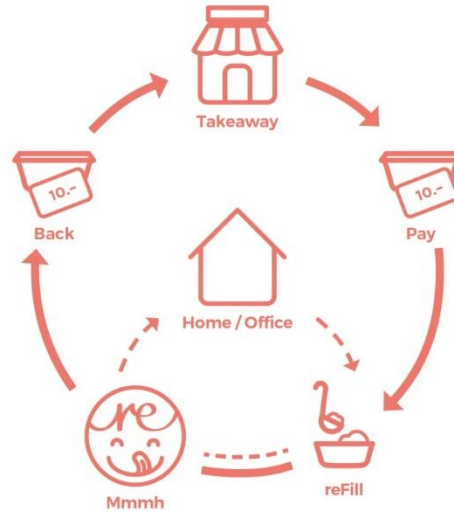
MATÉRIEL INFORMATIQUE
AMPOULES/NÉONS

Pilier n° 1 : Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !



Pilier n° 1 : La gestion des déchets

- Le concept dénommé « **reCIRCLE** » est largement privilégié auprès de nos clients.



Pilier n° 1 : La gestion des déchets

- Des approches se rapprochant du « **zéro déchet** ».



Pilier n° 2 : Le choix des produits alimentaires

- Eldora SA a élaboré sa propre liste de **produits interdits** (exemples : herbes aromatiques de Chine, œufs provenant d'élevage en batterie, poissons de la mer Baltique, crevettes de Thaïlande, etc.).

Processus : 56 - Achats - Kaufen - Buying
Type de document : Instruction de travail - Arbeitsanweisung - Work instruction
Liste des produits interdits et recommandations 56.08 v01

La liste des produits interdits et recommandés est un outil de maîtrise de la chaîne d'approvisionnement. Elle permet de garantir et de promouvoir les engagements du Groupe Eldora relatifs à la durabilité.

Les motivations qui justifient la présence d'aliments et de produits non alimentaires dans cette liste sont :

- la sécurité des denrées alimentaires ;
- l'équilibre nutritionnel et la santé des consommateurs ;
- le respect de l'environnement ;
- le bien-être animal ;
- le respect et le maintien de la biodiversité
- le principe de précaution ;
- l'éthique.

Cette liste est révisée au moins une fois par année sous la direction du service des achats, avec la participation du service Qualité et durabilité et du service des Exploitations.

1. VIANDES ET OEUFS

- Œufs coquille : origine Suisse et « élevage en plein air » exclusivement (exception œufs thermisés)
- Océanoproduits : interdiction des élevages en batterie
- Bœuf : origine Suisse (autorisation zone franche pour Genève uniquement)
- Porc : origine Suisse exclusivement
- Vœuf : origine Suisse exclusivement
- Volaille : origines Suisse et France
- Agneau : origines Suisse, France, Grande-Bretagne, Irlande
- Lapin : origines Suisse et France
- Cheval : origine Europe exclusivement
- Interdiction des viandes et volailles soumises à déclaration OAGRO
- Interdiction des gibiers à plumes sauvages
- Interdiction du foie de porc

2. POISSONS

- Interdiction des Perches du Nil
- Interdiction de tous les poissons de la mer Baltique
- Interdiction des crevettes de Thaïlande
- Interdiction du saumon sous toutes ses formes
- Interdiction du Pangasius
- Interdiction du Tilapia non labellisé ASC
- Poissons d'eau douce : origines exclusivement d'Europe
- Interdiction de transport des écoproduits vivants sur de la glace (homard, langouste, crabe, crevette, crevette)
- Interdiction de livraison dans une caisse sages (en caisse plastique lavable et réutilisable)

Nous encourageons le respect des recommandations du WWF (www.wwf.ch et application)

Guide «Poissons et fruits de mer»

WWF

SERVICE QUALITÉ ET DURABILITÉ
QUALITY AND DURABILITY
Téléphone : 441 037 804 25 12

eldora GROUPE

NOTE ENVIRONNEMENT

Fruits et Légumes du mois de mai
(Source : guide du WWF)

Rolle, le 25 avril 2022

- Les Fruits
- Les Légumes

Fruit du mois : La rhubarbe
(Source : <http://www.geboud.com>)

Très pauvre en glucides (1 à 2g pour 100g), la rhubarbe est très peu calorique (seulement 15kCal pour 100g). Elle renferme d'importantes quantités de fibres (3,2g pour 100g). Elle présente également des teneurs non négligeables en calcium, magnésium, phosphore, manganèse, vitamines C et K. Enfin, elle est bien connue en antioxydants.

Idée de recette de saison du Chef de cuisine exécutif Christian Moser :
Trifle à la rhubarbe et à la vanille : Compote de rhubarbe et crème à la vanille
Le service Qualité et durabilité reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.
Le service Qualité et durabilité
Servez. Collaborer. Innover.

Notre charte des engagements

8 engagements

« Pour garantir votre plaisir, assurer votre sécurité et préserver l'environnement »

- La fraîcheur**
Nous privilégions un approvisionnement décentralisé et nous nous appuyons sur des produits frais, livrés quotidiennement dans votre restaurant.
- Locavor**
Nous collaborons avec des producteurs locaux dont les marchandises sont gérées de fraîcheur et de qualité : nous choisissons les fournisseurs référencés avec lesquels nous souhaitons collaborer.
- Nos ambassadeurs**
Nous veillons à payer la juste prix de nos denrées afin d'entretenir des relations saines, empreintes de confiance et de respect, avec tous nos fournisseurs. À ce titre, nous les considérons comme nos ambassadeurs et développons ainsi un partenariat basé sur le dialogue et l'échange d'expériences.
- La saisonnalité**
Nous utilisons prioritairement des produits de saison.
- Viandes suisses**
Nous recourons exclusivement à des producteurs et à des éleveurs suisses pour l'achat de nos viandes de bœuf, de veau et de porc. Il en est de même des volailles, à l'exception de certaines spécialités en provenance de la France.
- Poisson labellisé**
Nous servons majoritairement des produits de la mer qui bénéficient d'un label certifié, garantissant une pêche durable et soutenant l'environnement. Les poissons d'élevage en eau douce proviennent de la Suisse et de l'Union européenne.
- La traçabilité**
Nous géersons, en tout temps, la traçabilité des ingrédients utilisés pour confectionner chacun de vos repas.
- Sans OGM SVP!**
Nous excluons catégoriquement les produits et aliments contenant des OGM ainsi que ceux dont les méthodes de production ou d'élevage ne sont pas conformes à nos engagements en termes de durabilité. Le service des achats d'Eldora veille ainsi à mettre systématiquement à jour la liste des produits que nous nous interdisons de servir. Pour tous nos approvisionnements, nous ne retenons que des filières respectueuses de l'environnement.

eldora Enseignement

- Eldora SA a élaboré sa propre **charte d'approvisionnement**.
- Eldora SA travaille uniquement des **fruits et légumes de saison**.

Pilier n° 2 : Le choix des produits alimentaires

- Les responsables de restaurants et les fournisseurs d'Eldora SA suivent ces directives ; ils sont **régulièrement audités** par le service Qualité et durabilité d'Eldora SA.
- Le recours, en priorité, **aux produits de saison**.
- Le recours à des **produits labélisés** pour garantir l'authenticité et le respect.
- Un approvisionnement **local** (rayon maximum : 100 km).

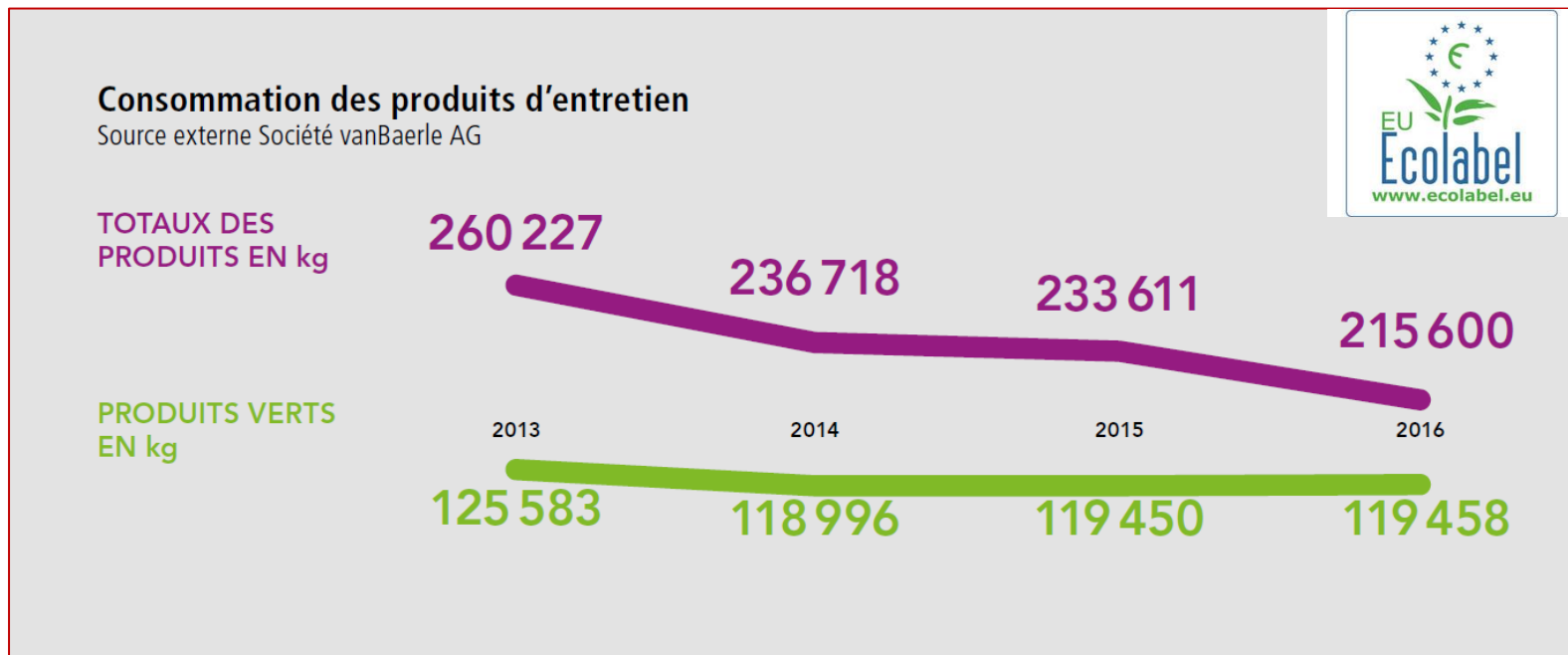


Une chaîne d'approvisionnement durable

- Des **animations** pour mettre en avant la saisonnalité, les produits locaux et les régions.

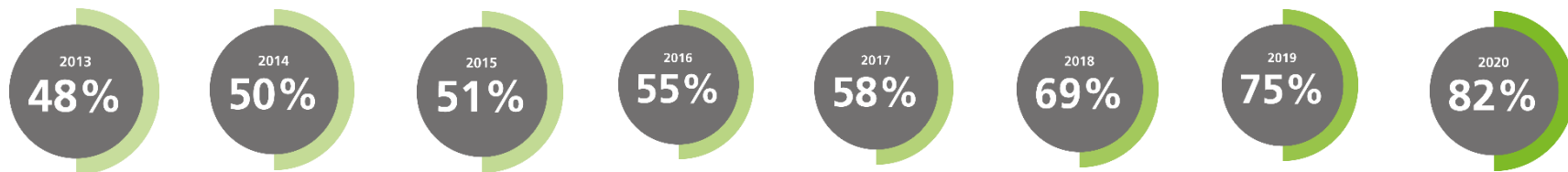
Pilier n° 3 : Les produits de nettoyage

- Eldora SA accompagne son personnel dans la réduction de la consommation de produits d'entretien et l'utilisation exclusive de produits écologiques.



Pilier n° 3 : Les produits de nettoyage

- Eldora SA travaille avec **un seul fournisseur** de produits de nettoyage (Ecolab AG).
- Sa gamme de **produits écologiques** contient des labels écologiques nationaux et internationaux.
- Ces produits sont également exempts de **Composés Organiques Volatils (COV)**, ce qui réduit les risques pour la santé des collaborateurs d'Eldora SA.



Pilier n° 4 : La consommation d'eau et d'énergie

- Eldora SA sensibilise ses équipes aux bonnes pratiques par le biais d'un guide des «éco-gestes» afin de réduire sa consommation d'eau et d'énergie.



Pilier n° 5 : la lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Too Good To Go** : application pour vendre à la fin du service et à prix réduit les prestations restantes.



- **United Against Waste** : Eldora est membre de United Against Waste afin d'assurer un partenariat pour coacher nos équipes sur la thématique et sur les mesures de réduction des déchets alimentaires.
- **Monitoring** : Eldora SA possède une application sur sa tablette 4 Kitchen pour la pesée des denrées perdues et l'identification de celles-ci (pesées en octobre et mars).
- **Lutte contre le gaspillage sur les buffets** : pour valoriser les invendus des buffets chauds comme froids.

EXCELLENTS
EXCEDENTS

- **Animation Zéro Gaspi** : pour sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire.

Pilier n° 5 : la lutte contre le gaspillage alimentaire

82 Gr/couvert
Mars 2024

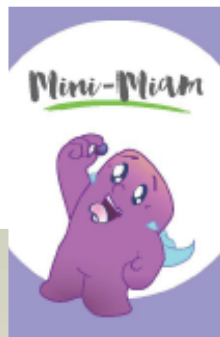


68 Gr/couvert
Septembre 2024

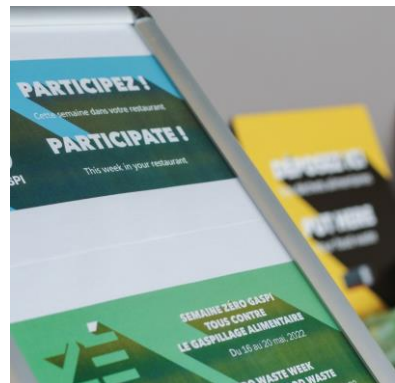
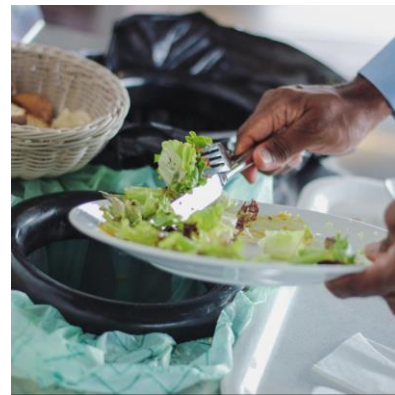
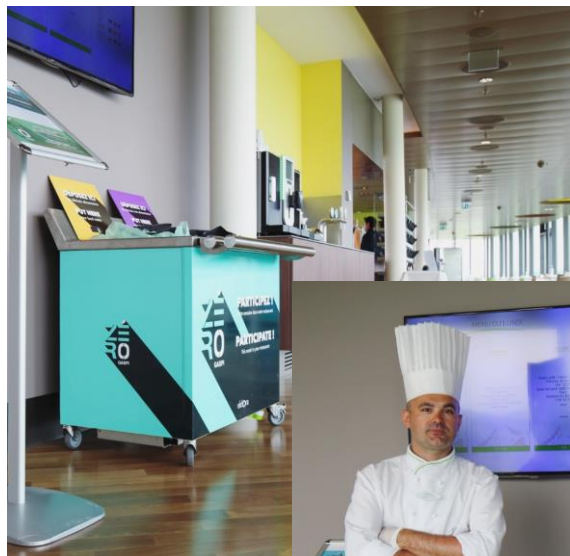
Pilier n° 5 : la lutte contre le gaspillage alimentaire



Nos mascottes Mini-Miam et Méga-Miam assurant ainsi que chaque portion servie est adaptée à l'appétit de l'enfant !



La lutte contre le gaspillage alimentaire



Effectif du personnel Études
au 31 décembre

Année	Effectif
1983	1
1987	2
1994	3
1997	4
1987	5

Une matrice de maturité officielle sera établie en 2020. Elle constituera l'outil d'aide à la décision pour permettre de définir les objectifs de doublement du productif par entreprise 2020-2025.

100

de satisfaction des clients et des marchés. En France, cette nouvelle approche permet de mieux équilibrer

90%
Non-response (90%)
36

Evolution

Démarche Swiss Triple Impact



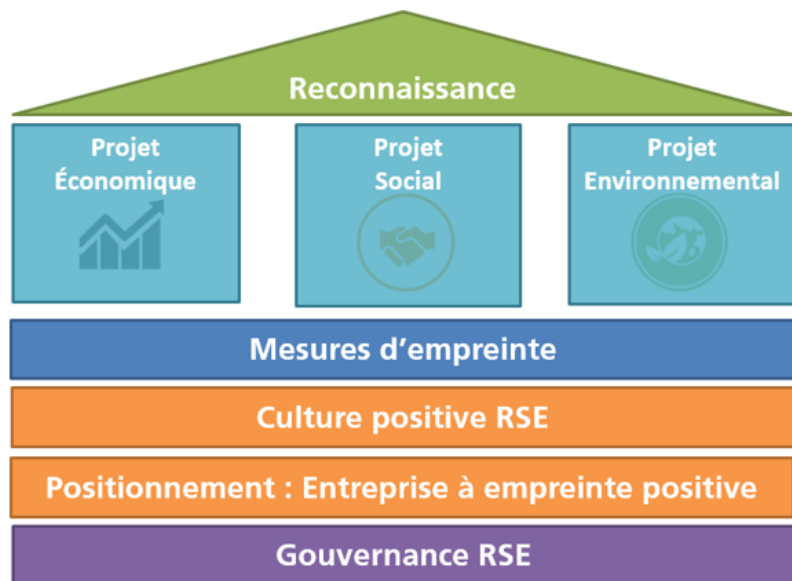
En 2022, il nous est apparu important de prioriser nos enjeux à travers la démarche Swiss Triple Impact. Celle-ci permet de prendre des engagements concrets et publics au sein d'une communauté d'entreprises plaçant la durabilité comme un axe fondamental de son évolution. Les enjeux suivants ont été identifiés :

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Chaîne d'approvisionnement durable**
- **Réduction des émissions de CO2**
- **Education et sensibilisation sur la santé et l'alimentation durable**
- **Bien-être des collaborateurs**



Et demain ? En route pour la certification B Corp !

Eldora renforce son empreinte positive en accédant à la certification en 2025



Chritelle Muraz
Responsable impact positif

A black and white photograph of a man in a dark jacket, holding a small plant in his hands. He is looking towards the camera with a slight smile. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

Politique d'approvisionnement

***Des partenaires solides
et une approche locale !***

Un approvisionnement exclusivement régional



Des certifications garantes de qualité et d'éthique



VIANDE SUISSE



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR



BIO SUISSE



L'œuf suisse



CODE DE CONDUITE POUR LES
FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS
DU GROUPE ELDORA

Agir ensemble avec respect !

MARS 2021

Normes ISO et autres certifications

***Une garantie de qualité pour
nos clients !***

Normes ISO



ISO 9001
depuis
2001



ISO 14001
depuis
2007



ISO 45001
depuis
2021

Autres certifications



Pour la mesure de notre
performance RSE
(responsabilité sociétale
des entreprises)



La certification SMETA
(Sedex Members Ethical
Trade Audit)
vise l'amélioration des
pratiques éthiques dans
toute la chaîne
d'approvisionnement



Pour accentuer notre
comportement socialement
responsable, promouvoir le
respect des droits de l'homme et
de l'environnement ainsi que la
lutte contre la corruption



Nos références

***Nos clients prestigieux
et fidèles quelquefois depuis
plusieurs décennies !***

De solides références en Enseignement



ēracom



ÉCOLE COMMERCIALE
PROFESSIONNELLE ARTISAN SION

VERNIER
Une Ville pas Commune

CHANGINS
haute école de viticulture et œnologie
école supérieure de technicien/ne vitivinicole
école du vin

hep/



école de la construction!
fédération vaudoise des entrepreneurs



VILLE DE
Gland



ÉCOLE
PRIMAIRE
FRANÇAISE
DE GENÈVE

13'000 repas par jour !

SINCE 1947

Brillantmont
International School Lausanne

éc a l

école de soins et
santé communautaire

HE
TSL

LA CÔTE
INTERNATIONAL SCHOOL
AUBONNE



COLLOMBEY
MURAZ



Beau Soleil
Collège Alpin International



MEYRIN



Lyca
Lycée-Collège de l'Abbaye de St-Maurice

Crèche de l'Europe

A man with a beard and short hair is looking down at a smartphone he is holding with both hands. He is wearing a dark jacket over a light-colored t-shirt. The image is partially obscured by a green overlay on the right side of the slide.

Communication et outils digitaux

***Des supports de communication
avant-gardistes !***

Avant-gardisme, innovations et pédagogie



UN TOURBILLON DE FRAÎCHEUR
DANS LA RESTAURATION DE COLLECTIVITÉS

www.eldora.ch
Site Internet Eldora

EldoraTV

Accueil **Vidéos** Playlists Chaines Discussion À propos

Vidéos ajoutées

Date d'ajout (de la plus récente à la plus ancienne) Grille



Concours Créaprenti 2015
220 vues • Il y a 1 semaine



L'atelier gourmand Eldora
130 vues • Il y a 2 semaines



Making-of de l'habillage du tram Eldora
285 vues • Il y a 2 mois



Inauguration du tram aux couleurs d'Eldora SA
314 vues • Il y a 2 mois



Deuxième publicité Eldora sur le réseau des TPG en ...
54 vues • Il y a 2 mois



Le tram Eldora sera prêt lundi prochain. 2
42 vues • Il y a 2 mois



Le tram Eldora sera prêt lundi prochain! 1
53 vues • Il y a 2 mois



Publicité Eldora sur le réseau des TPG en 2015
49 vues • Il y a 2 mois



Eldora vous souhaite un feu d'artifice pour l'an neuf!
93 vues • Il y a 3 mois



Comment alléger son alimentation au quotidien
97 vues • Il y a 3 mois



Lever les poissons en filets
159 vues • Il y a 3 mois



Comment cuire un légume vert
83 vues • Il y a 3 mois



Comment bien coéler son
1:27



L'oeuf noché
1:21



Conseil pour le quacamole
0:38



Les blancs d'oeufs, l'en fais
0:48



Conseil de cuisson à basse
0:37



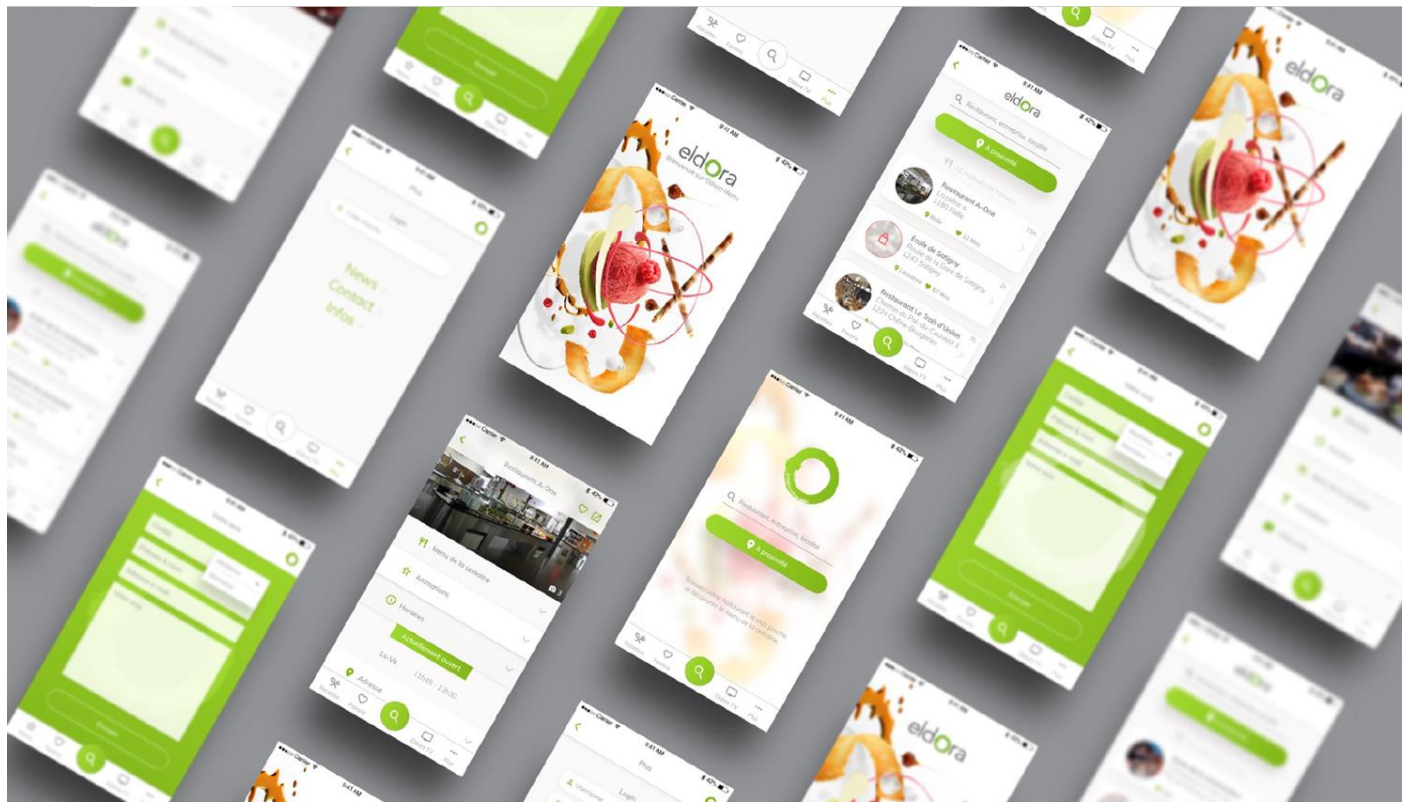
Conseil d'utilisation de l'ail
0:39



La digitalisation des espaces de restauration



Application Eldora pour les restaurants



Plateforme Internet «eGourmet»

- Une plateforme Internet exclusivement dédiée au service de restauration de chacun de nos clients :



Menus du
jour et de
la semaine

Programme
des
animations

Fitline

Commande
des menus
à la carte

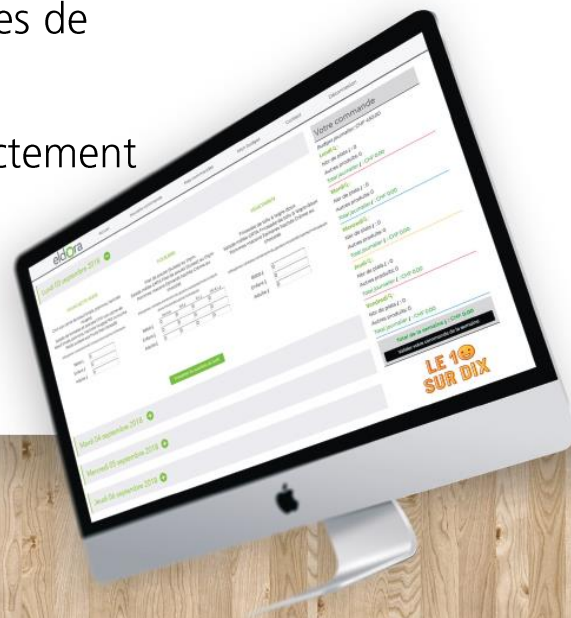
Paiement
en ligne
par CC

Chargement
des badges
QR code

Recettes
EldoraTV

Système de commande sur mesure

- Une plateforme dédiée exclusivement aux besoins des services de restauration scolaire.
- Chaque collaborateur/parent du Mandant peut accéder directement à un outil de commande des menus. La plateforme est personnalisable en fonction de la prestation commandée (nature des mets, modes de paiements, commandes, etc.).
- Les adaptations de commandes peuvent être effectuées directement sur la plateforme selon un délai convenu entre les parties.
- Cet outil permet également de saisir des informations spécifiques pour les demandes particulières.
- En «Enseignement», la gestion de la facturation et des réservations peuvent-être automatisées.



UNE INFORMATIQUE DE POINTE
POUR VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE !

Réservation et prépaiement des menus en ligne :

Consultation des menus

Gestion des repas (réservation 72h à l'avance et annulation possible jusqu'à 8h30 le jour même)

Consulter et recharger le solde de votre/vos enfant/s

Impression du badge (QR code)

Transfert du solde d'un enfant à l'autre

Récupération des anciens soldes

Consultation de toutes les transactions effectuées au restaurant



Soutien à la lutte contre le gaspillage alimentaire – limitation du déplacement des enfants avec du cash – anticipation des réservations des menus – contrôle et maîtrise du choix de menus de vos enfants – optimisation des flux au restaurant scolaire et des effectifs – rentrée scolaire facilitée



Programme des animations

***Parce qu'un restaurant animé est
un restaurant fréquenté !***

Programme des animations

Les RDV culturels

DU 3 AU 7 FÉVRIER

Frida Kahlo

Plongez dans l'univers de Frida Kahlo (1907 - 1954) ! Célébrons l'art et la culture mexicaine, avec des spécialités colorées et épicées qui vous feront voyager.

DU 12 AU 16 MAI

Eurovision

Cap sur l'Europe avec l'Eurovision ! Profitez d'une semaine festive avec des spécialités des pays participants, et laissez-vous emporter par la magie de la musique.



Le plat signature

Découvrez les « plats signatures » de nos Chefs Eldora. Créativité, découverte et plaisir culinaires sont à disposition et prêts à être reproduits dans votre restaurant, avec :

BOGDAN TOPOLNICIANU

Filet de loup de mer à la provençale

ANTONIO DELUCA

Calamars farcis à la napolitaine

ET D'AUTRES CANDIDATS
À DÉCOUVRIR EN 2025

La recette du bien-être

Animations 2025

eldora
Enseignement

Fête des saisons

Une animation qui met en avant les produits emblématiques de chaque saison.

DU 13 AU 17 JANVIER

Hiver - Les choux

DU 19 AU 23 MAI

Printemps - Les concombres

DU 14 AU 18 JUILLET

Été - Les tomates

DU 27 AU 31 OCTOBRE

Automne - Les courges

Calendrier de l'Avent



1, 2, 3, ... 24 !

Tant d'occasions pour gagner une petite attention quotidienne. Et en bonus, votre participation au grand concours final !

Concours

Tout au long de l'année, des moments festifs avec des lots incroyables à gagner !

GRAND CONCOURS DE PÂQUES

Un lot spécial à la clé !

CONCOURS DE LA RENTRÉE

Des cadeaux à gagner chaque jour pendant une semaine.

CONCOURS DE FIN D'ANNÉE SCOLAIRE

Une semaine de surprises quotidiennes !

Nos producteurs

Coup de projecteur sur nos producteurs locaux avec 2 formules à choix :

- 1 **Un producteur dans votre restaurant :** fromager, apiculteur, ... Nos producteurs sont les invités du jour dans votre restaurant. Discussions, démonstrations et dégustations durant la pause de midi.
- 2 **Localvore :** un produit local est la star de votre assiette.
 - Marc-Henri Guilbert, VD, pisciculteur (poissons du lac)
 - Casa Mozzarella, GE, mozzarella
 - Stéphane Constantin, VS, arboriculteur (abricots)
 - Etc.

eldora
TV



Programme des animations

LES
FESTIFS

LA CHANDELEUR



**LES CRÊPES SONT
À L'HONNEUR!
IL Y EN A POUR
TOUS LES GOÛTS,
ON N'ATTEND
QUE TOI!**

2.02.2022



LES
FESTIFS

Les RDV sportifs



JEUX OLYMPIQUES DE BEIJING



du 4 au 20 février



L'Empire du milieu accueille cette édition 2022 !
Cinq continents en compétition autour
des sports d'hiver, unis par l'olympisme !
Retrouve des spécialités chinoises
ou des plats sportifs dans ton restaurant
pour cette occasion.



LES
FESTIFS

Les Incontournables

Happy
HALLOWEEN!



Vendredi 29 octobre 2021

Le Chef a déguisé vos plats en "trompe l'œil"!
Des surprises culinaires, créatives à souhait!

Notre Chef exécutif s'est également prêt à l'exercice,
découvrez sa recette sur

eldora

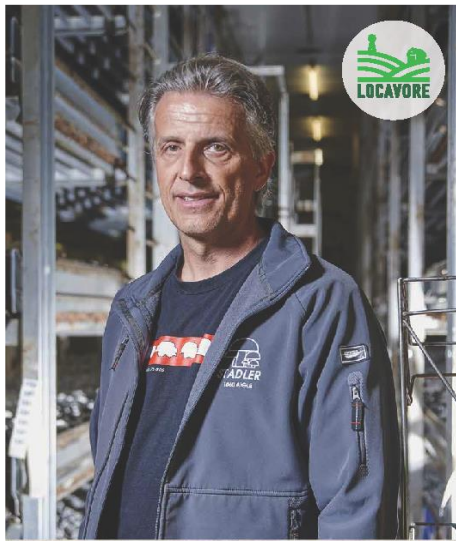


Programme des animations



Programme des animations

Les producteurs locaux



LOCAVORE

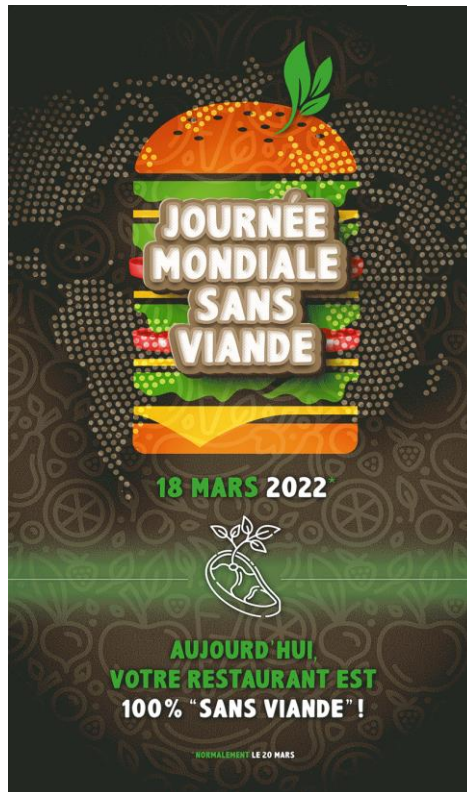
CHAMPIGNONS
Symboles de l'automne, les champignons de Paris de la maison Stadler à Aigle (VD), vous surprendront par leur fraîcheur et leur saveur.



eldora

Facebook Instagram

Les journées mondiales



JOURNÉE MONDIALE SANS VIANDE

18 MARS 2022

**AUJOURD'HUI
VOTRE RESTAURANT EST
100% "SANS VIANDE" !**

NORMALEMENT LE 20 MARS

Les jeux

CALENDRIER DE L'AVENT

Participez quotidiennement au concours
Calendrier de l'Avent en scannant
le code QR figurant sur les boîtes!

Une petite surprise est à gagner chaque jour.

Code de participation:

En jouant la première fois, vous participerez
automatiquement au Grand tirage au sort! *

Bonne chance et bonnes fêtes !



LOT GRAND TIRAGE AU SORT:
HAUT-PARLEUR BLUETOOTH XTREME 3 BLEU



* Le / La gagnant(e) sera contacté(e) directement le 12 janvier 2022.



Backpacker : « A la découverte de l'Amérique latine »

A la découverte de l'Amérique latine

BACKPACKER

MERCREDI 19 JANVIER 2022

Visite des Temples

DÉBUT DE L'EXCURSION : Découverte des sites archéologiques.
Des mayas aux incas, ces civilisations regorgent de secrets encore méconnus.
Au programme : visite des temples, véritables chefs d'œuvre de leur savoir en astronomie et de leur croyance.

PAUSE : Dégustation de spécialités locales.

Grand Concours

20 PRINX À GAGNER !

FIN DE L'EXCURSION : Questions sur la visite.

f ig eldora

A la découverte de l'Amérique latine

BACKPACKER

JEUDI 20 JANVIER 2022

Farniente dans les Caraïbes

DÉBUT DE L'EXCURSION : Ballade les pieds dans l'eau sur les plages des Caraïbes.
Située à l'est de l'Amérique centrale, la mer des Caraïbes s'étend sur environ 2415 km. Plages paradisiaques sont au rendez-vous !
Un moment de détente, un jus de fruits exotiques à la main.

PAUSE : Dégustation de mets tropicaux.

Grand Concours

20 PRINX À GAGNER !

FIN DE L'EXCURSION : Questions sur la visite.

f ig eldora

A la découverte de l'Amérique latine

BACKPACKER

VENREDI 21 JANVIER 2022

Carnaval party

DÉBUT DE L'EXCURSION : Découverte des coulisses du carnaval.
Du 25 février au 5 mars 2022, soit 4 jours précédant le mercredi des Cendres, aura lieu le fameux « Carnaval de Rio ». Décoration, samba et costumes, l'heure est à la fête !

PAUSE : Dégustation de plats, à la mode brésilienne.

Grand Concours

20 PRINX À GAGNER !

FIN DE L'EXCURSION : Questions sur la visite.

f ig eldora

Backpacker : « A la découverte de l'Amérique latine »



Animations spécifiques



16 October 2020
World Food Day

FAO 75 Grow, Nourish, Sustain. Together.

Eldora invites you to mark
World Food Day
and explore this year's theme
«**Grow, Nourish, Sustain. Together**»
with a special menu created
by your chef!

Swiss Roast Poussin
GRTA Potato Gratin
made with GRTA milk
Sautéed vegetables GRTA

For more information, see:
www.fao.org/world-food-day



eldora

BONNE ANNÉE!



LE TIGRE:
ANIMAL IMPÉTUEUX QUI ANNONCE UNE ANNÉE
DE DÉFIS, DE SURPRISES ET DE MOUVEMENT.

QUE SANTÉ, BONHEUR ET SUCCÈS
SOIENT AU RENDEZ-VOUS!



LES FESTIFS

Organisée par le Programme
des Nations Unies
pour l'Environnement,
cette campagne s'adresse
à tous les citoyens
de notre planète avec, pour objectif,
de **COMBATTRE
LA POLLUTION PLASTIQUE.**

Eldora soutient cette campagne
et vous propose un plat
spécialement concocté
par votre Chef
dans votre restaurant.

Organized by
the United Nations Environment
Programme,
this campaign is for everyone
on the planet and aims
to **BEAT PLASTIC
POLLUTION.**

It's a campaign Eldora supports;
we offer a themed
dish specially created
by your restaurant's Chef.

**COMBATTRE
LA POLLUTION
PLASTIQUE**

 **JOURNÉE
MONDIALE DE
L'ENVIRONNEMENT**

ONU  **environnement**

eldora

Nos chefs de cuisine itinérants

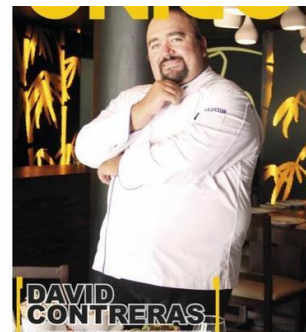
Marwan SOUEID



Denis NAY



David CONTRERAS



Les animations pédagogiques

LES BASES ALIMENTAIRES

Graisses cachées
Essentielles et précieuses, ne les mettons pas toutes dans le même panier

Sucres cachés
Gardons le plaisir, mais restons vigilants

Déchiffrer l'étiquetage nutritionnelle
Ne pas perdre son latin dans la lecture des emballages des produits alimentaires

MANGER ÉQUILIBRÉ EN TOUT TEMPS

Les fibres
Très bénéfiques pour notre santé, privilégions-les davantage

Manger sur le pouce
Déguster les pièges des repas avalés trop rapidement

Le comportement alimentaire : se réconcilier avec la nourriture
Réapprendre à manger en pleine conscience et écouter son corps

LE FLEXITARISME

Le végétarisme
Comment continuer à équilibrer mon alimentation ?

Les alternatives aux protéines animales
Moins de viande, moins de poisson : nouvelles sources de protéines en vue

Animations
Equilibre



Allergies et intolérances

***Parce que tous nos convives
ont droit à un repas !***



Merci de votre attention

***Eldora, un partenaire de proximité
100% local !***