

LA NEWSLETTER TRIMESTRIELLE DU SERVICE DE RESTAURATION DU GLOBAL HEALTH CAMPUS

Juin 2019

BBQ



Le BBQ sera lancé à compter du vendredi 5 juillet. Comme l'an passé, vous pourrez retrouver chaque vendredi (sous réserve d'une météo favorable) l'un de vos menus cuit sur BBQ et servi en terrasse.

Fonctionnement: passez en caisse avec votre plateau et vos couverts, achetez votre menu puis rendez-vous sur la terrasse retrouver notre cuisinier. Votre menu vous sera remis en échange du ticket de caisse.

CARTE SANDWICH



Nouvelle saison, nouvelle carte. Dès le mois de juin, vous pourrez retrouver au Daily notre nouvelle proposition de sandwichs maison. Biarritz, Sunny Focaccia, Fitness Shrimp, Polar Veggie, Baguette au thon et Baguette Jambon Gruyère vous accompagneront pour les beaux jours. Le Polar Veggie tant attendu par beaucoup d'entre vous fait son retour dans l'assortiment !

ACTIVITE RESTAURATION

En cette nouvelle année 2019, nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire au quotidien et vous permettre de passer des moments de pause agréables lors de vos passages au Daily au Pommier ou au Centre de Conférence.

Depuis le début de l'année, votre service de restauration c'est:

- 32 400 repas au restaurant Le Pommier.
- 11 800 pauses-café au Centre de Conférence.
- 3 700 lunches et cocktails au Centre Conférence.
- 67 000 passages en caisse au Daily.

LE POMMIER



LE POMMIER

Nous vous rappelons que le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 14H.

Afin d'éviter les périodes de forte affluence, nous vous recommandons de venir entre 11H30 et 12H15 ou 13H15 et 14H.

Afin de réduire votre temps d'attente lors de votre passage en caisse, nous vous invitons à préférer le paiement par badge. Celui-ci peut être rechargé en ligne sur le site du restaurant www.restaurant-lepommier.ch, sur la borne à l'entrée du restaurant ou aux caisses du Daily et du Pommier.

Veuillez noter que la vaisselle ainsi que les consommables mis à disposition au Pommier sont exclusivement réservés à la clientèle du restaurant.

VOTRE ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS



VITALITÉ

Tous nos plats sont préparés par notre Chef et sa brigade dans vos cuisines avec des marchandises fraîchement livrées chaque jour. Les menus qui vous sont proposés sont validés par notre diététicienne-nutritionniste Madame Laurence Grosjean selon les recommandations de la Société Suisse de Nutrition www.sge-ssn.ch

Chaque menu proposé est également inclus dans le Nutriscore correspondant, par l'intermédiaire d'un code couleur représenté par une pomme verte, jaune ou rouge, afin de vous orienter dans votre alimentation au quotidien.

nutriscore

Informations utiles sur la valeur et la qualité de vos repas désormais disponibles dans votre restaurant.



Si le plat ne semble pas suffisant pour combler votre appétit, n'hésitez pas à demander à votre cuisinier une portion plus généreuse de féculents ou de légumes.

Tout ajout depuis les buffets de salade ou le buffet chaud en self-service doivent être mis séparément dans les assiettes en verre afin d'être pesés. Sinon chaque garniture devra être facturée CHF 3.- en supplément.

DÉVELOPPEMENT DURABLE



Le deuxième rapport de durabilité d'Eldora SA vient d'être publié ! Il présente les principaux indicateurs des exercices 2017 et 2018 dont vous pourrez apprécier, au fil des pages, l'évolution très favorable.

Ceux-ci mettent en lumière le soin et l'attention qu'Eldora SA porte au développement durable et au respect de toutes ses parties prenantes, ainsi que les dispositions légales qui encadrent son activité au quotidien.

https://www.eldora.ch/flipbook/Rapport_Developpement_Durable/

APPROVISIONNEMENTS

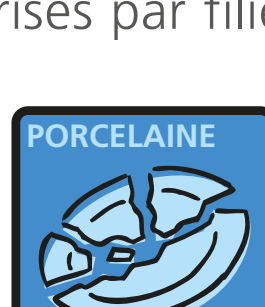
Au Daily comme au restaurant Le Pommier :

- 100 % du lait est GRTA.
- 100 % de la viande de bœuf, de porc ou de veau provient de producteurs et d'éleveurs suisses.
- Nous collaborons avec des producteurs locaux dont les marchandises sont garantes de fraîcheur et de qualité.
- Nous utilisons prioritairement des produits de saison.
- Les provenances des viandes et des poissons sont indiquées sur nos menus.
- Nous garantissons à tout moment la traçabilité des ingrédients utilisés pour confectionner chacun de vos repas.
- Pour tous nos approvisionnements, nous ne retenons que les filières respectueuses de l'environnement.

ENVIRONNEMENT

- 99 % de nos produits d'entretien sont respectueux de l'environnement.
- 99 % de nos emballages Take Away sont aujourd'hui biodégradables (PLA, CPLA et Mater-Bi).

Votre restaurateur répond à la norme ISO 14001. Ainsi, les déchets collectés sont retraités et revalorisés par filière :



Verre
Porcelaine
Alu
PET



Les déchets alimentaires sont collectés sur votre site dans une cuve spécifique de 7000 litres pour biomasse puis redirigés vers les filières de revalorisation. Acheminée avec l'aide de nos partenaires, la matière organique est ensuite convertie en biogaz sur un site spécialisé situé dans le canton de Vaud.

SITE WEB

Le site web www.restaurant-lepommier.ch est accessible à chacun d'entre vous depuis vos ordinateurs, smartphones, tablettes, etc. Vous pourrez y retrouver toutes les informations concernant la restauration sur site :

menus, carte conférence, commande catering, chargement des badges et ainsi de suite. Vous y trouverez également des informations concernant la Sécurité Alimentaire dans le Groupe Eldora la Newsletter et plus encore.

PORTRAIT D'UN MEMBRE DE NOTRE ÉQUIPE

Autre figure emblématique du Daily, Isabelle nous a rejoint au GHC en juin 2018 après vous avoir côtoyé à Blandonnet.

Interview décalé :

Quel est votre style de musique préféré : Pop-Rock

Quelle personnalité auriez-vous aimé rencontrer : Johnny Depp

Quel est votre livre de chevet : La lecture n'a jamais été ma passion

Quelle est votre devise : Il n'est jamais trop tard pour devenir ce que tu aurais pu être !

Votre petit plaisir : Toutes sortes de sucreries...

Ce que vous avez fait de plus fou : Saut à l'élastique

Votre costume si vous étiez invité à une soirée déguisée : Jack Sparrow

Votre film préféré : Million Dollar Baby

Votre activité favorite le weekend : Restaurant, Shopping

Votre voyage préféré : La Magie de Las Vegas

Qu'est-ce qui vous représente le mieux : Positive attitude !

Votre plat préféré : La paëlla

