





### LA NEWSLETTER DU SERVICE DE RESTAURATION DU GLOBAL HEALTH CAMPUS

Août 2023

# **ACTIVITÉ RESTAURATION**

Afin de vous donner une idée du volume traité au GHC en termes de restauration, voici quelques chiffres qui répertorient les différentes prestations depuis le début de l'année :

### 31 899 Menus

**Restaurant Le Pommier** 

- 7 765 Salades au buffet
- 6744 Grillades

## **Daily**

6 563 Sandwiches Take-Away

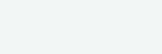
Centre de conférences

2 429 Salades

#### 13 008 convives aux pauses café

- 1 072 convives aux finger lunches
- 2847 convives aux buffet lunches
- 823 convives aux sandwiches lunches 692 convives aux cocktails







LE POMMIER

De manière à 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 et aux caisses du Daily et du Pommier.



# **Timothé Feys**

PORTRAITS DE MEMBRES DE NOTRE ÉQUIPE

avec l'arrivée de Timothé Feys. Né en Belgique, Timothé déménage à Dubaï en 2005

Depuis le 1<sup>er</sup> avril, l'équipe d'Eldora s'est renforcée

où il étudie au sein d'une école internationale. En 2012, il s'installe à Genève et commence un diplôme

de spécialiste en restauration. Il parfait ses connaissances dans des hôtels haut de gamme et des restaurants de quartiers avant d'obtenir son CFC en 2016.

Il poursuit sa carrière à Boston, où il œuvre comme manager dans un établissement français durant 2 ans. Pendant son temps libre, Timothé aime particulièrement

jouer et regarder le football. Ce qu'il affectionne le plus dans son travail? Pouvoir avoir un impact sur la journée de ses clients

grâce à sa gentillesse et à sa personnalité optimiste. **Alain Heinrich** 



#### Pâtissier passionné, Alain Heinrich a rejoint l'équipe d'Eldora le 1<sup>er</sup> février avec l'ambition de vous régaler au quotidien.

Il s'est également spécialisé

faire du vélo, jouer de la batterie,

Alain est originaire de Nancy (région Grand-Est en France). Il exerce son métier avec passion et curiosité depuis plus de 14 ans.

en chocolaterie et confiserie. Son dessert préféré est la Forêt noire. Durant son temps libre, Alain se divertit dans l'univers des mangas. Nous souhaitons à Timothé et Alain

Nous nous réjouissons de pouvoir vous proposer de nouveaux produits originaux :

la plus cordiale bienvenue dans l'équipe.

#### Glaces et yogourts « La Brebisane »

**NOUVEAUTÉS** 

« Fit'n'Tasty » **Boissons** 

Jus de fruits

#### **Divers produits** (crackers, etc...)

« Brio Maté.»

- **PLANNING ANIMATIONS 2023**
- Nous nous efforçons d'animer votre restaurant!



#### **Janvier** Du 9 au 13 : Equi'résolutions Le 19 et le 26 : Petit déjeuner américain

**Février** 

Du 20 au 24 : Fête du printemps « Fleurs comestibles »

## Mars

Le 17 : Saint-Patrick

Le 28 : Serge Gainsbourg

Le 23: Nouvel An chinois

Du 13 au 16: Chef libanais

Le 2: Chandeleur

Le 14 : Saint-Valentin

- **Avril** Du 5 au 7 : Journée mondiale de la santé
- Le 6 : Menu spécial Pâques Mai

### Juin Du 5 au 7 : Journée mondiale de l'environnement

Du 19 au 23 : Fête de l'été « Croisière en Océan Indien » **Août** 

Du 8 au 12 : Equi'pique-nique

Septembre

#### Du 14 au 22 : Semaine du Goût Du 25 au 29 : Fête de l'automne « Les fruits à coque »

Le 9: Barbecue en terrasse

- **Octobre** Du 16 au 18 : Journée mondiale de l'alimentation
- Du 23 au 27 : Coupe du monde de rugby Le 31: Halloween

Décembre

Le 6: Saint-Nicolas

Date à définir : Fondue

- **Novembre**
- Du 6 au 10 : *Hydratation en hiver* 
  - Du 20 au 23 : Chef Libanais

Du 11 au 15 : Fête de l'hiver



**JOYEUSES** 





