

## un partenariat à construire ensemble

### Un service de proximité personnalisé

✓ Sur la base de menus validés par un diététicien, prise en charge de convives spécifiques (textures, régimes), proposition de plats de remplacement en modulation des menus.

✓ Selon votre besoin, conditionnement des repas, du plat collectif à la barquette individuelle.

✓ La réalisation de prestations « traiteur » (cocktails, buffets, repas à thème).

✓ Des prestations ponctuelles ou en continu.

### Des ressources humaines et des moyens logistiques adaptés

✓ Des outils de production et de livraison performants. Une équipe de 75 professionnels formés et motivés.

✓ Une possibilité de contrat « tout inclus » avec location de matériels techniques (maintien au froid, remise en température...).

### Une hygiène garantie

✓ Processus de production contrôlé par la méthode HACCP, Unité de production culinaire agréée « cuisine centrale ».

✓ Maîtrise continue de l'hygiène, de la réception des denrées à la livraison sur votre site.

### nos engagements et valeurs

### Communication et suivi de la prestation

✓ Des collaborateurs à votre écoute et prêts à vous informer.

✓ Un accompagnement assuré auprès de vos équipes.

✓ Ensemble, un bilan régulier de notre prestation.



RESTAURATION

Notre mission :  
faciliter vos repas  
au quotidien

VOUS ÊTES UNE COLLECTIVITÉ LOCALE,  
UN ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL, UN CCAS,  
UNE ADMINISTRATION, UN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ.  
À PARTIR D'UNE EXPERTISE SUR VOTRE SITE,  
NOUS VOUS PROPOSONS DES SOLUTIONS  
ET UNE TARIFICATION ADAPTÉES.

Pierre COMBES, Responsable Restauration  
Unité Centrale de Production Culinaire  
Tél : 05 49 78 23 50, fax : 05 49 78 23 53  
e-mail : pierre.combes@ch-niort.fr



Centre Hospitalier de Niort

40 avenue Charles de Gaulle,  
79021 Niort Cedex - Standard : 05 49 32 79 79