



La recette du bien-être

eldora
Enseignement

Une cuisine qui comprend les jeunes générations



3

Découvrez l'univers d'Eldora

Prendre en charge la restauration pour le compte d'une entreprise, d'un établissement scolaire ou d'une institution à caractère médico-social est un défi qu'Eldora relève quotidiennement.

Chaque jour, au cœur de plus de 300 services de restauration en Suisse, nos chefs de cuisine veillent à faire de chaque repas, servi par un personnel accueillant et chaleureux, un moment de bien-être et de détente. Notre philosophie repose sur une restauration sur mesure, pensée pour s'adapter aux exigences spécifiques de chaque environnement. Plutôt que d'adopter des solutions uniformisées, nous misons sur une écoute attentive, une expertise culinaire éprouvée et une collaboration étroite avec nos partenaires. Cette approche nous permet de proposer des expériences gastronomiques uniques, adaptées aux attentes et aux besoins de chacun.

Nous ne possédons pas la science infuse pour concevoir et exploiter des restaurants. Nous appliquons toutefois un principe primordial à chacun de ceux que nous gé-

rons, à savoir l'écoute. La qualité de nos conseils provient de l'attention prêtée aux besoins et aux choix de nos clients ainsi que de notre désir d'offrir des solutions personnalisées.

Eldora a comme but de vous libérer totalement de toute contrainte relative à l'exploitation de votre service de restauration. Nous assurons ainsi une gestion complète de votre restaurant, orientée selon vos souhaits. Qu'il s'agisse de concevoir votre nouvelle cuisine, de former le personnel d'exploitation, ou d'assurer la logistique et le service propre à votre organisation, nous nous chargeons de tout. Grâce à une gestion transparente et efficace ainsi qu'à une parfaite maîtrise des coûts d'exploitation, nous parvenons à intégrer l'ensemble de nos compétences à votre vision. Chez Eldora, vos priorités sont nos priorités!

4

Eldora offre le savoir-faire et l'expérience d'un grand restaurateur, tout en apportant le dynamisme, la rapidité d'action et l'efficacité d'une structure à taille humaine. Bien plus qu'un restaurateur de collectivités, Eldora est un centre de compétences, équipé pour offrir un ensemble de prestations, avec comme objectif principal la recherche permanente de la perfection.

L'approvisionnement joue également un rôle clé dans notre démarche. Nous privilégions les produits frais, les circuits courts et les collaborations avec des producteurs locaux pour garantir une alimentation saine et responsable. Nos produits sont livrés dès les premières heures du jour pour garantir une fraîcheur optimale et une authenticité préservée.

Faire de chaque repas un moment de bien-être en offrant un accueil chaleureux et des prestations culinaires de haute qualité, telle est notre mission. Être la référence en termes de restauration de collectivités en proposant la meilleure qualité au meilleur prix, tout en privilégiant des relations humaines harmonieuses, telle est notre vision.

Nous mettons tout en œuvre pour allier plaisir et nutrition dans chacun de nos plats. Nos équipes, engagées et attentives, accordent une importance particulière au bien-être de leurs convives en instaurant une relation de proximité et d'écoute. La confiance et la transparence sont au cœur de nos relations avec nos clients et partenaires, car nous croyons qu'une collaboration durable repose avant tout sur des échanges sincères et constructifs.

«La recette du bien-être» est bien plus qu'un slogan. Il s'agit d'une philosophie que nous appliquons chaque jour avec passion et engagement.



5



6 Une restauration pensée pour accompagner les étudiants

Parce que l'alimentation joue un rôle clé dans le bien-être et la réussite, Eldora s'engage aux côtés des jeunes en leur proposant des repas adaptés à leurs besoins. Convaincus que la restauration en milieu académique peut allier plaisir, équilibre et responsabilité, nous avons développé une approche nutritionnelle exigeante, en phase avec les attentes et les rythmes de vie des adolescents et des jeunes adultes.

Chez Eldora, nous savons que bien manger est essentiel pour apprendre, se concentrer et rester en forme. C'est pourquoi nous avons conçu une offre alimentaire équilibrée et attrayante, pensée spécialement pour les adolescents et les jeunes adultes du secteur post-obligatoire et universitaire.

Chaque jour, nos chefs élaborent des menus variés et complets, riches en fruits, légumes, protéines de qualité et glucides complexes, tout en maîtrisant les apports en sucres et en graisses saturées. Notre objectif est d'offrir une alimentation qui soutient l'énergie et la concentration tout au long de la journée.

Parce qu'une bonne assiette commence aussi par le plaisir, notre carte intègre les tendances culinaires du moment: bowls équilibrés, burgers « maison » revisités, plats inspirés des cuisines du monde. Un véritable mélange entre santé, gourmandise et innovation. Nos menus végétariens et végétaliens sont conçus avec soin pour répondre aux attentes croissantes en matière d'alimentation durable et sans viande, sans jamais sacrifier la saveur ni la créativité.

Avec Eldora, la restauration devient un moment de plaisir, de découverte et de bien-être, au service des jeunes générations.

Flexibilité et rapidité de service

Dans les établissements du secteur de l'enseignement post-obligatoires et universitaires, le temps est une ressource précieuse. C'est pourquoi Eldora mise sur une restauration flexible et rapide, parfaitement adaptée au rythme de vie des étudiants. Nous optimisons chaque étape du service pour garantir un flux rapide et limiter les temps d'attente. Grâce à une organisation fluide en self-service et à des solutions de paiement modernes comme les cartes étudiantes ou les applications mobiles, chacun peut se restaurer efficacement, même sur des pauses très courtes.

Conscients que les besoins alimentaires ne se limitent pas à l'heure du déjeuner, nous proposons également des plages horaires étendues avec des offres variées, du petit-déjeuner aux repas du soir, en passant par des en-cas sains et pratiques. Sur les campus résidentiels et les écoles privées proposant des internats, cette continuité du service permet à chaque étudiant de trouver une solution adaptée à son emploi du temps.

7





8



Une restauration qui s'adapte à chaque étudiant

Chez Eldora, nous savons que bien manger, c'est aussi manger en toute sécurité. C'est pourquoi nous accordons une attention particulière aux besoins des étudiants concernés par des allergies ou des intolérances alimentaires.

Dans chacun de nos restaurants, l'information sur les allergènes est présentée de manière claire, visible et compréhensible, pour permettre à chacun de faire ses choix en toute confiance. Nous allons plus loin en proposant des alternatives adaptées, comme des plats sans gluten ou sans lactose, sans compromis sur le goût, la qualité ou la variété.

Participation et engagement des jeunes

Chez Eldora, nous croyons que les jeunes doivent être acteurs de leur expérience de restauration. C'est pourquoi nous mettons en place des démarches participatives qui leur donnent la parole et leur permettent d'influencer concrètement l'offre proposée.

Nous les impliquons dans l'élaboration des menus grâce à des sondages réguliers, des échanges sur le terrain et la création de comités d'élèves ou d'étudiants. Cette collaboration favorise l'adhésion, la diversité des propositions et une restauration qui répond véritablement à leurs envies.

Pour animer les lieux de repas et renforcer le lien avec notre public, nous organisons régulièrement des événements thématiques, des journées végétariennes, des concours de cuisine ou des découvertes culinaires autour du monde. Ces animations transforment la restauration en un moment convivial, vivant et enrichissant.



9

Les jeunes doivent être acteurs de leur expérience de restauration



Enfin, nous restons connectés aux jeunes grâce à une forte présence sur les réseaux sociaux et via notre application mobile, qui permet de consulter les menus, recevoir des notifications personnalisées et donner un retour direct sur les repas servis.



Cultiver le goût, nourrir la conscience

Au-delà de la qualité des repas, Eldora s'engage à jouer un véritable rôle éducatif auprès des jeunes en matière d'alimentation. Nous croyons qu'apprendre à bien manger fait partie intégrante du parcours de vie, en particulier à l'adolescence et au début de l'âge adulte.



C'est pourquoi nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition, à travers des supports ludiques, des affichages clairs et des outils interactifs. L'objectif est d'aider chacun à comprendre les fondamentaux d'une alimentation équilibrée, sans pression ni discours moralisateur.



Nous encourageons une approche bienveillante de la nourriture, axée sur l'équilibre et la variété plutôt que sur les régimes restrictifs. Chaque repas devient ainsi une opportunité de découvrir, d'apprendre et de faire des choix éclairés, en toute autonomie.

10



Un approvisionnement régional et durable, au meilleur prix

11

Chez Eldora, nous sommes convaincus que de bons ingrédients font partie intégrante d'une bonne cuisine. Notre politique d'approvisionnement s'applique à compter sur des fournisseurs exclusivement régionaux, capables de nous livrer quotidiennement les meilleurs produits frais au sein de nos restaurants.

De façon générale, Eldora s'est naturellement tournée vers l'agriculture respectueuse de l'environnement, offrant des conditions économiquement viables aux producteurs. Les produits du terroir, de saison et de production locale sont donc prioritairement sélectionnés, notamment ceux au bénéfice de labels d'origine et de qualité. Cet engagement figure au premier plan dans notre charte d'approvisionnement.

En résumé, nous sélectionnons des partenaires régionaux ou de proximité qui répondent à nos exigences, tant sur les aspects de la qualité et de la fraîcheur que du coût des marchandises. Nos chefs de cuisine sont libérés de tout souci d'approvisionnement; ils peuvent donc se consacrer pleinement à la préparation des repas et à la satisfaction des convives. Nous effectuons un référencement systématique de tous nos fournisseurs et nous veillons, dans la mesure du possible et dans le respect des désirs de nos clients, à ce que nos chefs de cuisine les privilégient. Outre cette première qualité et des prix avantageux, cette sélection garantit également une par-

faite traçabilité des marchandises d'origine animale, le sérieux de leur approvisionnement, du stockage et de la livraison. Bien évidemment, nos clients sont également invités à nous recommander des fournisseurs régionaux que nous associerons avec plaisir à notre activité.

Chez Eldora, les fournisseurs ne sont pas de simples prestataires; ils sont de véritables partenaires. Nous entretenons avec eux des relations solides et durables, fondées sur un dialogue constant et un véritable partage d'expériences. Dans cette optique, nous organisons trois fois par an des ateliers thématiques, regroupés par catégories de produits (viande, poissons, fruits et légumes, boulangerie fraîche). Ces rencontres sont l'occasion pour nos fournisseurs d'exprimer leurs idées, de partager leur vision du marché et de discuter de l'évolution prévue des prix de vente. Ces échanges enrichissants renforcent notre collaboration et contribuent directement au bon fonctionnement de notre entreprise. Respectés, écoutés et considérés, nos fournisseurs deviennent ainsi les ambassadeurs de la qualité et des valeurs d'Eldora.

12 Un personnel qualifié, formé pour répondre aux attentes spécifiques des étudiants

13

La force d'Eldora réside, avant toute chose, sur la qualité des femmes et des hommes qui contribuent quotidiennement au plaisir de nos convives. Nous sommes fiers de pouvoir compter sur leur enthousiasme, leur implication et leurs talents qui nous permettent d'offrir des prestations de très grande qualité.



La restauration de collectivités est, sans aucun doute, un métier où le capital humain reste essentiel! C'est pourquoi Eldora fait confiance à ses chefs de cuisine, tous issus des meilleures filières professionnelles, dont l'art est de transformer les plus beaux produits en mets les plus savoureux. Quant aux produits finis, ils n'ont tout simplement pas leur place dans nos cuisines. Chaque matin, les denrées fraîches sont soigneusement contrôlées, puis apprêtées, parfois directement devant les convives, afin d'en garantir le meilleur goût. Grâce à ces hommes et femmes d'exception, restauration de collectivités rime avec gastronomie chez Eldora.

Le personnel d'Eldora bénéficie du centre de formation le plus abouti en Suisse. Véritable référence dans le domaine, il est basé à Morges (VD) et propose, chaque année, plus d'une cinquantaine de cours donnés par les meilleurs spécialistes. Qu'il s'agisse, par exemple, d'instruire nos collaborateurs aux normes d'hygiène les plus strictes (HACCP), d'approfondir leurs connaissances dans le domaine du service à table ou de les sensibiliser à l'importance d'un accueil chaleureux dans nos restaurants, le centre de formation est l'un des principaux piliers de la politique d'excellence d'Eldora.

Une restauration de qualité n'est pas concevable sans un accueil personnalisé, tenant compte des sensibilités et des particularités de chaque convive. Dans nos restaurants, nous engageons donc un personnel doté d'un esprit de service, conforme à celui qui nous anime quotidiennement. Le sourire, le soin du détail, la prise en compte des demandes spécifiques sont autant d'éléments auxquels nous le rendons attentif.

Chaque année, ce sont plus de 2200 jours de formation qui y sont organisés et qui contribuent grandement à la fidélité, l'engagement et la motivation de nos forces vives. Outre le personnel d'Eldora, la réputation de ce centre de compétences, unique dans notre pays, nous permet également de proposer certaines formations à des participants externes à Eldora.

Chez Eldora, nous sommes convaincus que la motivation est aussi renforcée par la responsabilisation de nos collaboratrices et collaborateurs, grâce à un environnement de travail qui privilégie l'esprit d'initiative, la reconnaissance du travail et la valorisation de toutes les fonctions indispensables à l'exploitation d'un service de restauration. Cette approche engendre un dynamisme renforcé, un engagement exceptionnel de nos effectifs et favorise leur stabilité.



*Le capital
humain
reste
essentiel!*



16 Un partenariat basé sur la transparence et la confiance



17



Des états financiers transmis chaque mois.

Quelle que soit la nature du contrat qui nous lie à nos clients, Eldora fait toujours preuve d'une transparence totale dans la communication des documents indispensables au bon suivi des performances financières des services de restauration qui lui sont confiés.

À ce titre, nous nous engageons à fournir, à la fin de chaque mois, l'ensemble des données chiffrées et des indicateurs clés relatifs à l'exploitation de chaque restaurant. Ces informations permettent à nos clients de suivre précisément l'évolution de leur établissement et, le cas échéant, d'agir sur certains paramètres de gestion tels que les effectifs, l'offre et les prix de vente, ou encore le type de prestations proposées.

Les états financiers transmis mensuellement reflètent avec exactitude, au centime près, le coût réel des services de restauration que nous exploitons.

Par ailleurs, nos clients disposent d'un droit de consultation sur l'ensemble des pièces comptables et justificatives utilisées pour l'élaboration de ces états financiers. Sur simple demande, nous préparons les éléments nécessaires à un audit afin de garantir un déroulement fluide, rigoureux et en toute transparence.

18 Aucun compromis en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Eldora est très certainement perçu comme le restaurateur le plus à la pointe en matière de sécurité alimentaire. Nos compétences sont largement reconnues; plusieurs collectivités publiques (hôpitaux et établissements médico-sociaux) font d'ailleurs appel à notre expertise pour former leurs employés dans ce domaine très complexe, dans le cadre des cours que nous donnons dans notre centre de formation.



Notre approche en matière de sécurité alimentaire consiste principalement à veiller, en permanence, au parfait niveau de connaissance de tous nos employés en matière d'hygiène. Nous nous assurons donc que nos collaboratrices et collaborateurs suivent, une fois par année, une formation spécifique. Celle-ci a pour objectif de leur rappeler les gestes et comportements essentiels à adopter afin que les règles de base soient strictement appliquées.

Par ailleurs, nous disposons également d'un ensemble de cours permettant de sensibiliser tous nos responsables de restaurant aux impératifs d'une sécurité alimentaire sans faille.

19



20 Une restauration durable et responsable

Dans un monde où l'alimentation façonne les grands défis environnementaux et sociaux, chaque geste compte. Bien plus qu'un service, la restauration devient un levier de transformation, intégrant des pratiques durables à chaque étape. Réduction de l'empreinte carbone, approvisionnement responsable, lutte active contre le gaspillage alimentaire sont autant d'actions concrètes qui transforment les cuisines en moteurs du changement.



21

La durabilité ne se limite pas aux ingrédients, elle s'étend à la gestion des ressources, au respect des producteurs locaux et à la sensibilisation des convives. Certifiée et structurée, cette démarche repose sur des engagements mesurables, où qualité, transparence et responsabilité avancent de concert. Dès lors, il va de soi qu'une alimentation plus respectueuse de la planète commence par des choix assumés, guidés par une ambition claire, à savoir allier excellence culinaire et impact positif, aujourd'hui et pour les générations à venir.

Sur le plan de l'environnement, Eldora est une entreprise certifiée ISO 14001. Cette norme environnementale vient couronner une belle maturité dans la mise en pratique de normes visant à diminuer l'impact de notre métier sur l'environnement. Elle garantit, à l'ensemble de nos clients, notre recherche permanente de solutions novatrices.

De façon générale, Eldora s'attache à respecter quotidiennement ses engagements auprès de l'ensemble de ses parties prenantes. Par une approche éthique favorisant l'exemplarité, nous portons une attention permanente aux comportements de nos forces vives afin qu'elles puissent non seulement comprendre et intégrer notre démarche, mais aussi la mettre en pratique.



22 10 bonnes raisons de choisir Eldora

- 1 Le savoir-faire**
Acquis grâce à la gestion quotidienne de plus de 60 restaurants du secteur de l'enseignement post-obligatoire et supérieur.
- 2 La gastronomie**
Garantie par la présence de chefs de cuisine et de diététiciennes formés aux impératifs de la cuisine pour les adolescents et les jeunes adultes.
- 3 La philosophie**
Transmise à chacun, pour faire des repas des instants de découverte et de partage.
- 4 La formation continue**
Dispensée au personnel de cuisine d'Eldora, pour répondre avec justesse aux besoins nutritionnel, pratiques et culturels des jeunes générations.
- 5 Le respect**
Accordé aux normes strictes d'hygiène, dont l'application est contrôlée par des visites régulières et inopinées du service Qualité et durabilité d'Eldora.
- 6 La qualité**
Garantie au travers de la certification ISO 9001 d'Eldora, impliquant des procédures de travail orientées vers un objectif double: la qualité et la sécurité.
- 7 La gestion**
Moderne et avantageuse, grâce notamment à la collaboration avec des fournisseurs référencés qui accordent à Eldora des conditions d'achat très favorables.
- 8 La communication**
Établie en permanence avec la direction des établissements, afin qu'elle exprime ses souhaits et ses désirs.
- 9 La transparence**
Indispensable pour établir une collaboration pérenne et une relation de confiance réciproque.
- 10 La durabilité**
Assurée par des méthodes de travail visant à réduire l'empreinte carbone du service de restauration, ainsi que par la mise en place d'indicateurs pertinents pour en mesurer l'impact.

Une cuisine qui comprend les jeunes générations



