



La recette du bien-être

eldora
Santé

Pour le bonheur de nos aînés!



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 L'expertise au service de la restauration pour seniors

La restauration en établissements de soins représente un défi unique pour allier exigences nutritionnelles, contraintes médicales ainsi que bien-être des résidents et patients. Chaque jour, Eldora relève ce défi avec passion et engagement en assurant la gestion de plus de 80 services de restauration d'établissements médico-sociaux (EMS), d'institutions spécialisées, de cliniques et d'hôpitaux à travers la Suisse.

Une expertise éprouvée en restauration médico-sociale

Notre approche repose sur une collaboration étroite avec les équipes médicales, soignantes et administratives de chaque établissement. Nous intégrons leurs directives et veillons à répondre aux attentes spécifiques des résidents et des patients, afin de leur offrir non seulement un repas, mais aussi un moment de bien-être adapté à leurs besoins.

Depuis près de 50 ans, nous développons un savoir-faire unique en restauration en milieu médicalisé. En prenant en charge l'ensemble des aspects de la restauration, nous permettons aux directions d'établissements de se concentrer pleinement sur leur mission première, à savoir le soin et l'accompagnement des patients et résidents. Cette expertise approfondie, combinée à un strict respect des exigences nutritionnelles et réglementaires, fait d'Eldora un acteur de référence dans le domaine de la restauration en santé.

Un centre de compétences dédié

Conscients de l'importance de notre rôle, nous avons créé un centre de compétences unique en Suisse, entièrement dédié à la restauration en établissements de soins. Des formations spécialisées, conçues sur mesure pour répondre aux exigences de la restauration en EMS, sont dispensées à l'ensemble de nos collaborateurs. Cette formation continue permet une sensibilisation accrue aux attentes des résidents et patients, garantissant ainsi un service à la fois humain, sécurisé et de grande qualité.

Bien plus qu'un simple prestataire, Eldora est un véritable partenaire, plaçant l'innovation, la proximité et l'excellence au cœur de ses engagements. Grâce à son organisation agile et performante, Eldora redéfinit les standards de la restauration en milieu médicalisé, en offrant aux résidents et aux collaborateurs des établissements qui lui confient l'exploitation de leur service de restauration une alimentation saine, savoureuse et adaptée à leurs besoins.

7





8



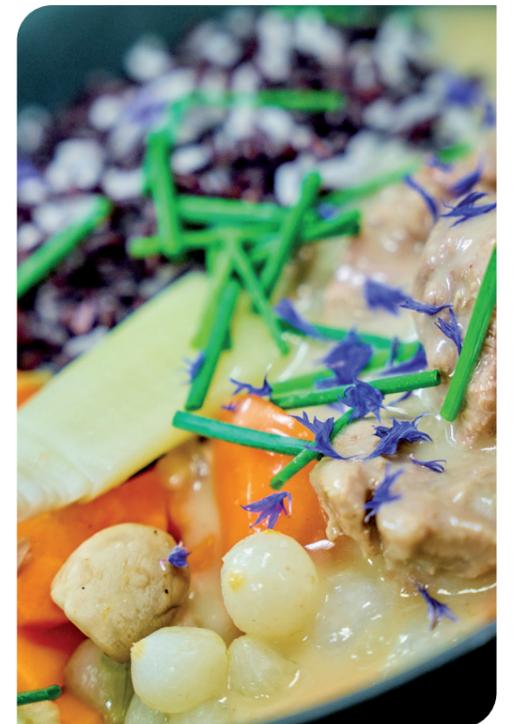
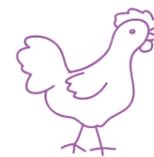
Convaincus de l'excellence des prestations d'Eldora en milieu médico-social, plus de 80 directeurs d'établissements pour personnes âgées (EMS) nous ont confié la gestion de leur restaurant, conférant dès lors à Eldora une place de leader national dans ce secteur particulièrement exigeant. Afin d'apporter le support nécessaire à ces directeurs, Eldora a créé un pôle spécifique à la supervision et à la gestion quotidienne de ses restaurants d'établissements médico-sociaux. Ce pôle s'appuie également sur les compétences d'un service diététique interne qui veille en tout temps à appliquer les règles élémentaires liées à une alimentation équilibrée.

En confier son service de restauration à Eldora, le soutien logistique d'un professionnel méthodique et rigoureux est assuré, qui n'oublie cependant jamais l'aspect émotionnel d'un repas, souvent synonyme de réminiscence pour les personnes âgées



9

*Nous
donnons
forme et
couleur à
toutes vos
envies.*



10 Un savoir-faire culinaire pour le bien-être et la santé des seniors



Depuis bientôt un demi-siècle, Eldora a développé un savoir-faire unique dans la restauration en EMS qui lui confère une reconnaissance et une estime de la part de l'ensemble des intervenants de cet indispensable secteur d'activité. Conscient de la nécessité de distinguer les impératifs liés à la restauration pour personnes âgées, Eldora emploie des chefs de cuisine spécifiquement initiés aux exigences nutritionnelles des seniors.

Pour maintenir un niveau de compétences élevé, nous veillons à former en permanence nos chefs de cuisine en organisant au sein de notre centre de formation des cours dont le contenu a pour seul objectif d'améliorer le bien-être des résidents par le biais des repas servis.

Notre longue expérience auprès des personnes âgées nous a fait comprendre que le repas est souvent considéré, à juste titre, comme l'une des principales sources de joie des résidents d'un établissement médico-social. C'est dans cet esprit que nous préparons tous les repas. Tout en veillant à appliquer les bases essentielles des besoins diététiques et nutritionnels,

nous n'oublions jamais la notion de plaisir qui doit également accompagner chaque repas. Chez Eldora, nous en sommes persuadés. Conjuguant expertise culinaire et exigences nutritionnelles, les chefs de cuisine d'Eldora imaginent des menus adaptés à chaque besoin, en alliant équilibre et gourmandise. Qu'il s'agisse de cuisine traditionnelle, préparations spécifiques ou régimes particuliers, chaque plat est pensé pour répondre aux attentes tout en respectant les préférences individuelles.

Les approches culinaires suivantes sont maîtrisées et proposées par toutes les équipes de cuisine d'Eldora travaillant dans les EMS:

11

Nous veillons à former en permanence nos chefs de cuisine.

Manger-mains: autonomie et plaisir retrouvés

Se nourrir doit rester un moment de plaisir, même lorsque l'usage des couverts devient complexe. Le concept « Manger-mains » repense l'expérience du repas avec des préparations faciles à saisir, sans compromis sur le goût ni sur l'esthétique. Des plats classiques revisités sont conçus pour être pris en main tout en conservant leur texture et leur saveur. Une vaisselle ergonomique, développée en collaboration avec un fournisseur spécialisé, facilite encore davantage cette approche, permettant ainsi de manger avec aisance et dignité.

Textures et Saveurs: redonner le goût du plaisir

Avec l'âge, l'alimentation devient parfois un défi. « Textures et Saveurs » représente une approche innovante qui réinvente l'expérience gustative en redonnant accès à des sensations perdues. Bien plus qu'une simple adaptation alimentaire, ce programme stimule les sens, ravive la mémoire et favorise le bien-être. Intégré à la démarche « Manger-mains », il préserve l'autonomie tout en assurant une alimentation variée et plaisante. Les effets sont notables: regain d'appétit, plaisir retrouvé à table et une amélioration globale du bien-être.



Régimes adaptés: une prise en charge sur mesure

Bien que de nombreux régimes diététiques soient levés en EMS, certaines pathologies ou certains examens médicaux nécessitent une alimentation adaptée. Un guide pratique, créé par les diététiciennes d'Eldora et répertoriant les principaux régimes médicaux, permet aux chefs de cuisine d'ajuster leurs recettes avec précision. Les régimes couverts incluent notamment l'alimentation cardiovasculaire, le régime diabétique, le régime sans gluten et sans lactose, le régime hyperprotidique ainsi que l'alimentation végétarienne.

Prévention de la dénutrition: expertise et bienveillance

Une attention particulière est portée à la prévention de la dénutrition, car bien s'alimenter est essentiel à chaque étape de la vie. Un programme dédié a ainsi été conçu pour offrir aux résidents un apport optimal en nutriments essentiels, grâce à des produits enrichis en protéines, élaborés au sein même des cuisines qui sont confiées à Eldora.

Alimentation en fin de vie: accompagnement et douceur

Lorsque la fin de vie approche, l'alimentation prend une dimension particulière. Un plat apprécié ou une boisson réconfortante peut apporter un instant de bien-être et d'apaisement. En étroite collaboration avec le personnel soignant, une attention particulière est portée aux envies des résidents afin d'offrir une présence bienveillante à travers des repas adaptés. Un protocole dédié guide les équipes de restauration et de soins dans cette approche sensible. Des outils pratiques sont mis à disposition pour faciliter l'organisation des repas et permettre aux familles d'accompagner leurs proches dans ces moments essentiels.



14 Pour que chaque repas soit une fête!

Un repas ne se résume pas à l'assiette; il représente un moment de partage, d'émotion et de convivialité. Dans les établissements médico-sociaux, les animations culinaires transforment ces instants quotidiens en véritables événements sensoriels. Elles éveillent la curiosité, créent des souvenirs mémorables et renforcent les liens entre les résidents.



15

La cuisine avec du cœur

Que ce soit à travers des fêtes, des saveurs, des explorations culinaires autour du monde, des traditions régionales ou des immersions dans l'effervescence d'événements festifs, chaque occasion devient une expérience unique qui stimule les sens et favorise les échanges. Ces moments sont bien plus qu'un simple repas; ils représentent des sources d'émotion et d'épanouissement.

Dans ce contexte, chaque repas devient un véritable événement. Nos chefs de cuisine mettent un point d'honneur à y apporter une touche de fête, en faisant preuve de créativité tant dans la préparation des plats que dans leur présentation. Leur grande attention aux détails et leur disponibilité envers les résidents deviennent des éléments essentiels à la réussite de ces moments conviviaux.

Nos équipes de cuisine recherchent constamment de nouvelles idées pour concevoir des menus créatifs et diversifiés. Un zeste d'imagination, une touche personnelle et une présentation soignée transforment chaque service en un instant de découverte culinaire et de plaisir partagé.

Il est également essentiel que la cuisine des seniors prenne en compte des recettes et méthodes de cuisson d'autrefois. Ces plats nostalgiques, qui rappellent des souvenirs d'antan, apportent une grande joie aux résidents. Les cuisiniers des établissements, véritables ambassadeurs de ces recettes traditionnelles, sont formés et sensibilisés aux habitudes alimentaires d'antan afin de raviver ces saveurs et plaisirs.

Enfin, grâce à une collaboration régulière avec les différents départements de l'établissement, Eldora se distingue comme un partenaire idéal pour organiser des animations culinaires spéciales. Des ateliers thématiques sur l'alimentation ou des événements dédiés à la découverte culinaire peuvent ainsi être mis en place pour enrichir la vie de la résidence.



16



Un approvisionnement régional et durable, au meilleur prix

17

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 tourné 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

parfaite traçabilité des marchandises, 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.

18 Un personnel qualifié, spécialement formé pour répondre aux besoins des seniors

19

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.

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.

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 de l'alimentation pour seniors 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. 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.

20 Un partenariat basé sur la transparence et la confiance



21

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.

22 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.

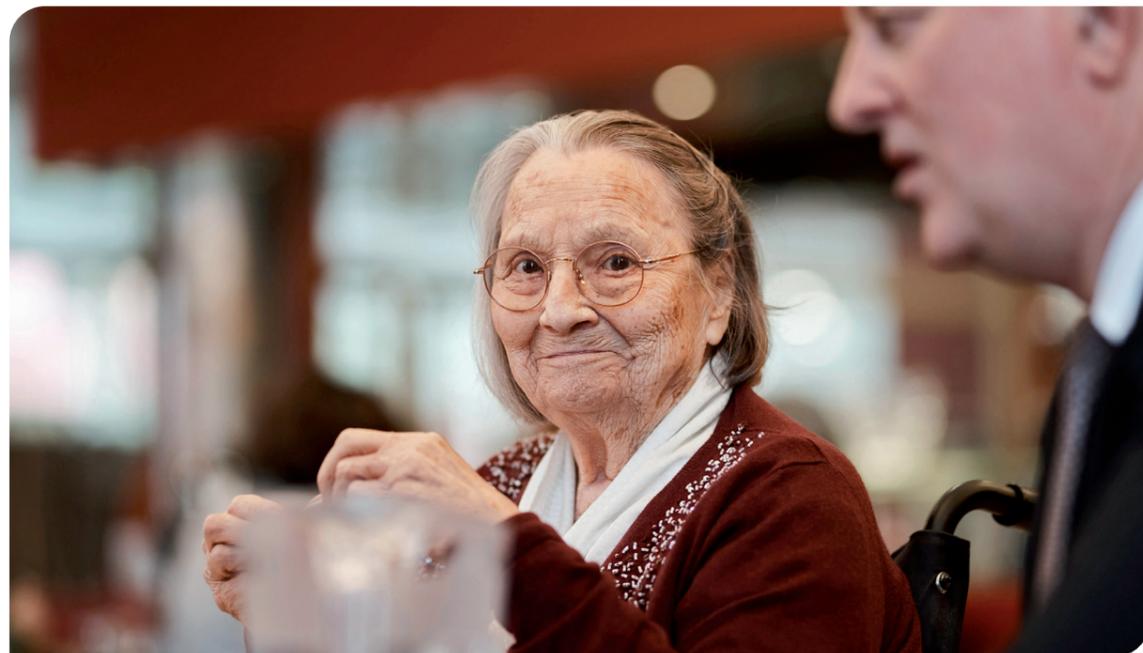
Par ailleurs, nous disposons également d'un ensemble de cours permettant de sensibiliser tous nos responsables de restaurant aux impératifs d'une sécurité alimentaire sans faille.

23



24 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.



25

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.



26 10 bonnes raisons de choisir Eldora

Pour le bonheur de nos aînés!

- 1 Le savoir-faire**
Acquis grâce à la gestion quotidienne de plus de 80 services de restauration d'établissements de soins en Suisse romande.
- 2 La gastronomie**
Garantie par la présence de chefs de cuisine professionnels et de diététiciennes diplômées, formés aux exigences de la cuisine pour seniors.
- 3 La formation**
Dispensée au personnel de cuisine d'Eldora, qui est ainsi sensibilisé aux spécificités de la restauration dans le secteur des établissements de soins.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 La flexibilité**
Nécessaire et indispensable à l'organisation de manifestations spéciales et festives.
- 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 de l'établissement de soins, 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.



