

PSA
Sept Fons

Vendredi 11 décembre 2020





L'EQUIPE EN CHARGE DU CONTRAT

Interlocuteurs client

Responsable Restauration PSA : Monsieur OLIVIER

Responsable des relations Sociales et Humaines: Monsieur LASSEIGNE

Interlocuteurs Compass

Directeur Région Centre : Jacky JAUNAUULT

Responsable Grand Compte PSA : Thibault ROCHETTE

Chef de Secteur : Stéphane THIRIOT

Diététicienne Coordinatrice Qualité : Estelle BLANCHET

Chef-Gérant : Benoit BORDERIEUX



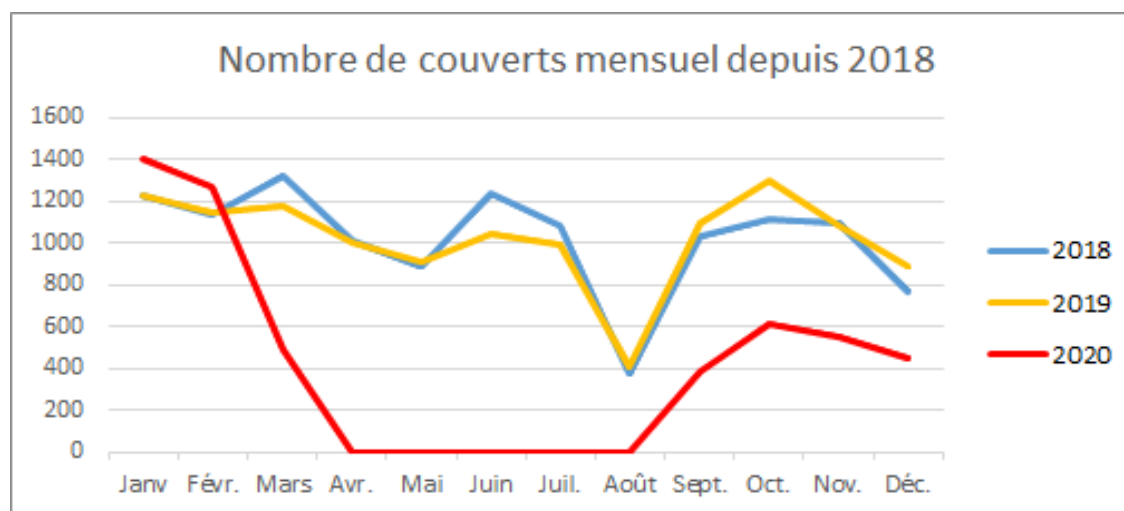


PSA
—
GROUPE

LA FREQUENTATION SELF

Zoom sur la fréquentation mensuelle 2020

	Janv	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Total
2018	1226	1138	1325	1010	887	1235	1082	373	1030	1113	1098	769	12286
2019	1228	1152	1182	1007	907	1046	995	408	1096	1300	1083	888	12292
2020	1408	1267	492	0	0	0	0	0	383	613	551	453	5167

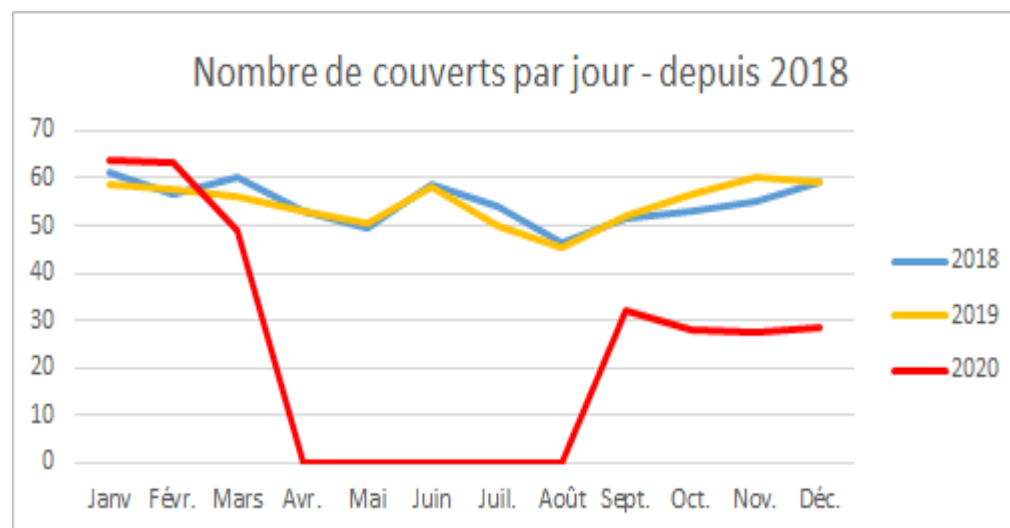


Concernant le mois de décembre 2020 , nous sommes sur une estimation d'après la fréquentation réalisée de début du mois.

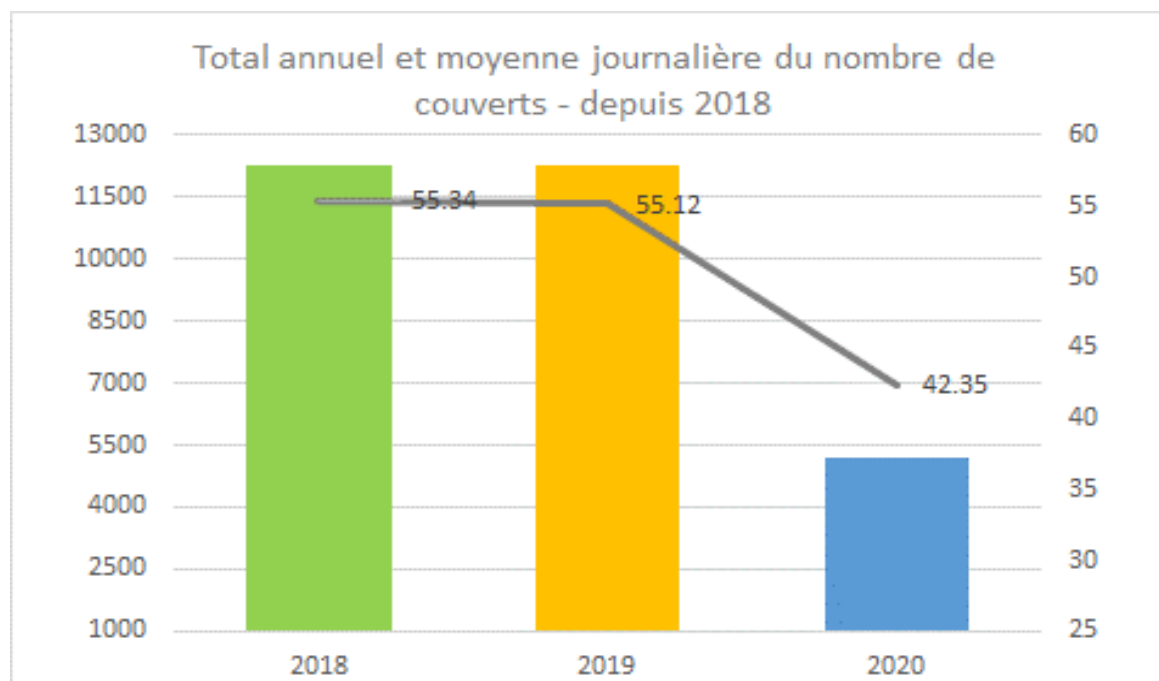


Zoom sur la fréquentation quotidienne 2020

	Janv	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne
2018	61	57	60	53	49	59	54	47	52	53	55	59	55.34
2019	58	58	56	53	50	58	50	45	52	57	60	59	55.12
2020	64	63	49	0	0	0	0	0	32	28	28	28	42.35



Analyse de la fréquentation



Analyse de la fréquentation

	2018	2019	2020
Nombre de jours	222	223	122
Moyenne couverts	55.34	55.12	42.35
Total couverts	12286	12292	5167
Ecart couverts V A-1		6	-7125
Ecart Moyen couverts % V A-1		-0.40%	-23.16%

Analyse Cumul annuel :

Sur la période de janvier à décembre, nous constatons une baisse de la fréquentation à hauteur de – 23.16 % sur le nombre de couverts moyen par rapport à l'année 2019 soit - 13 couverts/jour .

Notre analyse sur les 7125 couverts en moins par rapport à 2019, impact lié au COVID 19 :

- ✓ - 1558 couverts de fréquentation sur les jours d'ouverture. Télétravail – protocole sanitaire.
- ✓ - 5567 couverts liés aux jours de fermeture soit – 101 jours.

Tendance de fréquentation à venir : 30 couverts / jour





PSA
—
GROUPE

Ticket Moyen self

Analyse du ticket moyen 2018 / 2019 / 2020

		Janv	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec	
2018	Plateau Moyen par convive HT	4.80	4.80	4.98	4.88	4.76	4.81	4.83	4.78	4.71	4.86	4.92	4.96	4.84
	Participation admission PSA HT	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56	4.56
	Coût par repas total HT	9.36	9.36	9.54	9.44	9.32	9.37	9.39	9.34	9.27	9.42	9.48	9.52	9.40
2019	Plateau Moyen par convive HT	4.88	5.04	5.11	5.07	5.10	5.21	4.91	5.03	5.10	4.94	5.22	5.31	5.08
	Participation admission PSA HT	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64	4.64
	Coût par repas total HT	9.52	9.68	9.75	9.71	9.74	9.85	9.55	9.67	9.74	9.58	9.86	9.95	9.72
2020	Plateau Moyen par convive HT	5.35	5.29	5.05	0	0	0	0	0	5.38	4.69	4.98	4.98	5.10
	Participation admission PSA HT	4.69	4.69	4.69	0	0	0	0	0	5.72	5.72	5.72	5.72	5.28
	Coût par repas total HT	10.04	9.98	9.74	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.10	10.41	10.70	10.70	10.38

Sur l'exercice 2018 : Salarié 4,84 HT€ + Participation PSA 4,56 HT€ soit **9,40 HT€** au couvert

Sur l'exercice 2019 : Salarié 5,08 HT€+ Participation PSA 4,64 HT€ soit **9,72 HT€** au couvert

Sur l'exercice 2020 : Salarié 5,10 HT€+ Participation PSA 5.28 HT€ soit **10.38 HT€** au couvert

Au regard de la forte baisse d'activité et des coûts engendrés par la COVID 19, l'admission prise en compte par PSA a été réévaluée. 5.72€ HT au lieu de 4.69€ HT





DA Consommation eau Gobelets

Consommation côté Distribution automatique

Pour votre information, nous ne sommes pas en mesure de vous communiquer les consommations de notre prestataire LYOVEL sur l'année 2020.

Pas de reporting possible sans le changement de système monétique.

Encodage des badges à venir pour démarrage au mois de Janvier 2021.

Arrêt des clés pour passage aux badges pour une meilleure visibilité de la consommation.



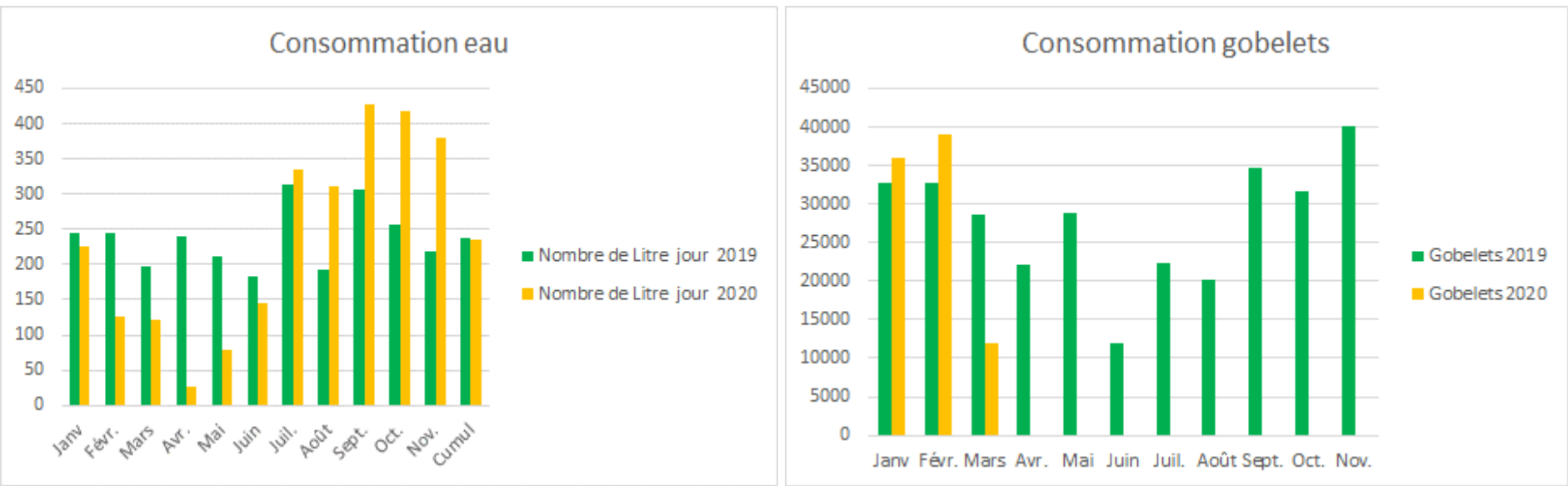
Zoom sur la consommation d'eau / gobelets

	Janv	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Cumul
Bonbonne eau 2019	388	350	312	368	336	283	499	305	471	409	337	4058
Nombre de jour	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	334
Nombre de Litre jour 2019	244	244	196	239	211	184	314	192	306	257	219	237
Gobelets 2019	32841	32841	28608	22134	28740	12016	22356	20125	34625	31625	40200	306111
Nombre de jour	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	334
Nombre de gobelet/ jour	1059	1173	923	738	927	401	721	649	1154	1020	1340	917

	Janv	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Cumul
Bonbonne eau 2020	356	184	184									724
Bouteille eau 2020	144	120	312	1560	4848	8640	20736	19344	25584	25920	22776	129984
Nombre de jour	31	29	31	30	31	30	31	31	30	31	30	335
Nombre de Litre jour 2020	226	126	121	26	78	144	334	312	426	418	380	236
Gobelets 2020	36000	39000	12000	0	0	0	0	0	0	0	0	87000
Nombre de jour	31	29	31	30	31	30	31	31	30	31	30	335
Nombre de gobelet/ jour	1161	1345	387	0	0	0	0	0	0	0	0	260



Zoom sur la consommation d'eau / gobelets



De janvier à novembre 2020

236 Litres d'eau consommées par jour (- 1 Litres / jour par rapport à 2019)
Soit 0,43 cl par personne sur une base de 550 salariés (Idem A-1)
260 Gobelets par jour soit 0.47 Gobelet jour par salarié (- 657 gobelets/jour par rapport à 2019)

Hausse importante de la consommation d'eau sur la période de juillet à novembre 2020 soit + 31.13% par rapport à 2019.

Arrêt des fontaines à eau pour faire suite au protocole COVID19.





Hygiène

Résultat Alpa du 20 Septembre 2019

- Audit de type AUDIT HYGIENE DE FONCTIONNEMENT

Note finale (FSI) : 80.43 / 100

Points relevés:

- Absence de denrées non identifiées et/ou non protégées (étiquettes d'origine, date d'entame, date de fabrication, DLC, DLUO)
- **Une étiquette produit non conservée. Rappel auprès des équipes**
- Enregistrement des contrôles portant sur le refroidissement rapide
- **Relevés des températures aléatoires. Rappel du process auprès des équipes**

Pas de passage depuis 2019 pour cause de COVID 19





Protocole COVID 19

Depuis le début de la pandémie, nous nous appliquons à respecter les mesures de précaution préconisées par les autorités sanitaires.

Avec votre collaboration, nous avons mis en place un protocole sanitaire strict afin de limiter toute propagation de l'épidémie au sein de votre restaurant :

- ✓ Communication sur les mesures barrières à destination des convives.
- ✓ Plage horaire de passage définie en amont afin d'équilibrer le flux.
- ✓ Marquage au sol en zone de self afin de respecter la distanciation sociale entre chaque personne.
- ✓ Mise en place d'un plexi au niveau de la caisse.
- ✓ Distribution individuelle des couverts jetables en caisse par notre personnel.
- ✓ Adaptation de la prestation. Offre alimentaire en mode restreinte afin de limiter les risques de contaminations liés à la manipulation.
- ✓ Suppression de la prestation Salad'bar / Dessert Bar
- ✓ Retrait d'une chaise sur deux dans la zone de restauration.
- ✓ Désinfection des tables réalisée par nos équipes.
- ✓ Marquage au sol en salle. Respect de la marche en avant.
- ✓ Suppression des carafes d'eau..
- ✓ Port du masque et gants par nos équipes.

Nous ajustons notre organisation aux contraintes complémentaires afin d'assurer au mieux les mesures de prévention nécessaires au bon fonctionnement du restaurant.





PSA
—
GROUPE

POINTS DIVERS

• Point sur la rénovation côté « cuisine »

En partenariat avec PSA, une rénovation de la zone de production est en cours pour une remise en conformité des locaux :

Pour la partie « matériel »

Achat d'une nouvelle Sauteuse ✓
Achat d'une cellule de refroidissement ✓
Achat d'une nouvelle Chambre froide positive et négative ✓
(Rapprochement vers l'espace production)

Pour la partie « autres travaux »

Réfection des sols de la cuisine et des murs – A venir
Installation d'une porte d'accès au niveau du couloir ✓
Remplacement de quelques meubles et matériels non conformes ✓



L'équipe à votre service

Jacky Jaunault

Directeur Région Centre

Thibault Rochette

Responsable Grand Compte PSA

Stéphane Thiriot

Chef de Secteur

Estelle Blanchet

Responsable Qualité et Nutrition

Benoit Borderieux

Chef Gérant



