

La lettre

BIMESTRIEL D'INFORMATION AUX MANAGERS

Editorial

"La Lettre" évolue

Notre Lettre GR entre dans sa quatrième année et continue à être un de nos moyens privilégiés de communication interne. C'est désormais Caroline Houssin-Salvetat qui en assure la conception et la réalisation. Ce numéro 18 est déjà porteur d'un certain nombre de changements dans la forme et dans le fond. Cette évolution prend en compte les conclusions de l'étude de lectorat qui a été menée l'été dernier. Vous trouverez dans cette édition un certain nombre d'informations supplémentaires sur l'opération de rachat d'Elior par Financière Générale de Restauration. C'est aussi l'occasion de vous présenter le groupe Elior ainsi qu'Orly Restauration, qui, comme je vous l'ai déjà dit, reste une société autonome qui ne fusionne pas avec Générale de Restauration. ♦

Francis Markus

L'événement

Le n°1 en France

Grâce au rachat d'Elior, Financière Générale de Restauration prend la première place en restauration collective.

Fin décembre 1995, Financière Générale de Restauration a monté sa participation dans Elior de 25% à 100%, créant ainsi le plus important groupe de restauration collective sur le marché français. Ce rachat a été annoncé dans un communiqué de presse début janvier 1996. Générale de Restauration et Orly Restauration restent deux entreprises distinctes, qui conservent leur autonomie opérationnelle. Ce nouvel axe de développement permet d'envisager une conquête des marchés européens. Le groupe y est déjà implanté, avec Générale de Restauration, en Hollande, avec Orly Restauration, en Angleterre, en Espagne, et en Hollande. ♦

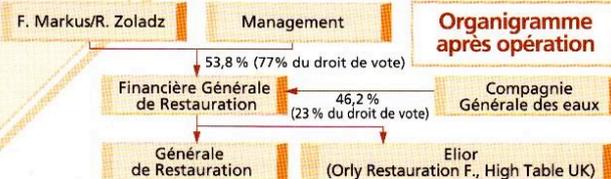
Chiffres des Financière Générale de Restauration au 31.12.95

	France	International	Total
Volume d'affaires (en millions de francs)	5435	469	5904
Nombre de restaurants	2291	325	2616
Nombre de repas par an (en millions)	267	15	282
Nombre de personnes employées	15064	1917	16981

Classement des cinq premiers groupes de restauration collective en France et en Europe*

FRANCE	EUROPE
1 Financière Générale de Restauration	1 Sodexo Gardner Merchant
2 Sodexo	2 Compass-Accor
3 Eurest France	3 Financière Générale de Restauration
4 SHR	4 Granada-Sutcliffe
5 Sogeres	5 Aramark

*Sur la base des sources NeoRestauration 1994, publiées en mai 1995.



Organisation Elior, un groupe à taille humaine

Spécialiste de restauration collective, Elior est surtout connu en France à travers sa filiale Orly Restauration.

A l'origine, Elior constituait le pôle restauration collective du groupe Elitair, dont le pôle restauration publique était représenté par Eliance, société spécialisée dans la concession de restaurants d'aéroports, de musées... et de quelques grandes tables de la gastronomie, comme Drouant ou Le Jules Verne.

Mais Elior, c'est surtout 4943 employés, quelque 67 millions de repas servis par an dans 859 restaurants et un volume d'affaires de 1,4 milliard de francs. Présent en France, Elior, présidé par Robert Zoladz, est également implanté à l'étranger, notamment en Hollande, en Angleterre et en Espagne.

En France, Elior développe ses activités essentiellement via Orly Restauration, mais aussi, depuis juin 1993, via Expressself, dans lequel il détient une participation de 49% qui lui permet de renforcer sa position sur la région lyonnaise.

Créée en 1968, Orly Restauration, dont le siège social se situe à Rueil-Malmaison et dont Patrice Aubert assure la direction générale, emploie 3954 salariés et accueille ses convives dans 710 restaurants répartis dans toute la France. Elle comporte dix directions régionales, cinq directions à Paris et en région parisienne, organisées en produits, et cinq directions régionales multiproduits en Province (Provence-Côte d'Azur, Sud-Ouest, Rhône-Alpes, France-Ouest, Nord-Est).

60 millions de repas

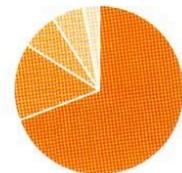
Son activité, qui porte sur les segments de marché traditionnels, mais aussi sur la restauration dans les prisons, représente un volume d'affaires de 1,162 milliard de francs pour 60 millions de repas servis par an.

Depuis 1993, elle travaille en synergie avec Générale de Restauration, par le biais de GIE dédiés aux achats (Caresa) ou à l'informatique (Korrigan). ♦

Repères



Répartition des activités d'Orly Restauration



- Monde du travail 69 %
- Enseignement 15 %
- Santé 7 %
- Troisième âge 6 %
- Prisons 3 %

Marketing

♦ La Division Entreprises lance "Show devant".

Cette formule de cuisine-spectacle propose des plats traditionnels et exotiques préparés devant le convive. Elle permet de mettre en scène les produits utilisés et privilégie le côté "fait maison".

♦ La Division Santé et Résidences édite une plaquette commerciale destinée aux directeurs des maisons de retraite. Elle met en avant le rôle du chef dans le bon fonctionnement du restaurant.

♦ La Division Santé a mis en place un nouveau stand GR, plus accueillant, modulable, bien perçu lors du Congrès des

Les pianos des grands chefs d'œuvre

Depuis le 6 janvier 1996, on affûte ses armes pour concourir à la finale nationale, laquelle aura lieu au Ritz le 30 mars.

Déjà au menu : des "œufs aux nids" pour la finale de Dijon-Lyon-Saint-Etienne, des "croquettes d'épinards" pour Rennes-Caen, une "tourte d'herbes" pour la région niçoise, une "tarte Cendrillon" pour Nantes, une "terrinerie d'artichouille à la sauce carottine" pour Rouen, un "clown au nez carottes" pour Paris, un "clafoutis aux primeurs" pour Grenoble-Marignier et un "feuilleté aux trois légumes" pour Besançon-Strasbourg. GRaine de Chef 96 s'annonce déjà comme un grand cru ! ♦

Erratum : Une erreur s'est glissée dans la dernière Lettre GR (n° 17). 22 008 enfants ont remis leur recette illustrée et 86 912 ont été concernés par l'opération.

syndicats de cliniques privées en médecine, en chirurgie et obstétrique, des 20 et 21 décembre 1995.

♦ Le "Dimanche savoureux", c'est reparti ! En effet, la Division Santé prépare le prochain rendez-vous, qui aura lieu le 6 octobre 1996.

♦ Le service Hygiène alimentaire a mis en place, en décembre dernier, une "Check list", destinée à apprécier le niveau d'hygiène des restaurants traditionnels. Cette évaluation a été réalisée dans chaque restaurant de ce type par nos laboratoires prestataires. Cette action sera reconduite pour la charte microbiologique 1996-1997.