

Paris, le 28 mai 2019

Développement Elior devient l'un des principaux restaurateurs de Renault en France

À l'issue d'un appel d'offres de 18 mois, Elior a remporté pour les trois prochaines années la gestion de la restauration des 20 sites de Renault en France. Pour avoir le privilège de nourrir 16 000 salariés de Renault au quotidien, Elior a su s'adapter aux attentes du constructeur automobile tout en proposant toujours une offre de restauration innovante et de qualité. Elior a conservé 14 sites et remporté 6 nouveaux contrats.

Grâce à ce nouveau contrat, Elior gèrera jusqu'en 2022 la restauration de 20 sites en s'adaptant à des restaurants de tailles diverses (de 100 à 6 000 couverts par jour), aux exigences locales (les sites sont situés en Île-de-France, dans le Nord et dans l'Est de la France), et à des profils de convives variés, qu'ils travaillent en usine, dans un pôle tertiaire ou encore au Technocentre, premier centre de recherche et de développement automobile en Europe.

Frédéric Galliath, directeur général du marché entreprises d'Elior France, souligne : « *Nous cuisinons pour Renault depuis 1991, et nous sommes fiers de la confiance qu'ils nous accordent pour les trois prochaines années. Réinventer la restauration pour ce groupe est à la fois un formidable défi et une grande responsabilité pour nos équipes. Plus de 350 collaborateurs et collaboratrices Elior sont mobilisés pour offrir une restauration de qualité et diversifiée, afin de contribuer au bien-être des convives Renault* ».

L'ambition d'Elior est d'offrir une restauration attractive et authentique, dans des restaurants fluides et confortables. Pour répondre à ces attentes, Elior a renouvelé son offre de restauration afin de proposer de nouveaux designs et concepts, offrir davantage de digitalisation et d'innovation, et optimiser les flux. Trois sites pilotes bénéficient ainsi de la reconnaissance visuelle des plateaux afin de fluidifier le passage en caisse.

Elior renforce auprès de Renault son positionnement d'acteur local en s'appuyant sur trois piliers : la proximité, la saisonnalité et le terroir. Conformément aux engagements RSE d'Elior Group, et afin de privilégier les filières de produits durables et locaux, une sélection de produits locaux est proposée aux convives Renault, dont voici des exemples :

- Île-de-France : Paris Terroirs ou la Maison de l'élevage pour le bœuf ; Toutflet Boulanger pour le pain ; la ferme du Colombier ou les Vergers des Preaux pour les fruits et légumes ; le domaine de Grignon ou les fermes bio d'Île-de-France pour les produits laitiers.
- Est : Maison Carrel pour le bœuf, le moulin du Petit Poucet pour le pain ; les Jardins Vitrés ou Jardin d'ici pour les fruits et légumes ; les volailles des éleveurs de la Champagne pour la volaille.
- Nord : La Ferme du Louvier pour le porc, Norocean pour le poisson, la Ferme des 3 vallées pour les produits laitiers, Sandra Landrin ou EARL Ganot pour les fruits et légumes.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective, de la restauration de concession et des services. Présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 6 694 millions d'euros. Ses 132 000 collaborateurs et collaboratrices accueillent chaque jour 6 millions de personnes dans 25 600 restaurants et points de vente. Leur mission est de nourrir et prendre soin de tous et toutes, à chaque moment de la vie. Référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, comme dans l'univers du voyage, le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

Contact presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 60

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13