



Restauraton
authentique
et responsable

7 valeurs qui font recette

1. La famille

- Passion transmise de père en fils
- Actionnariat 100 % familial
- 1^{er} groupe familial sur la moitié Ouest de la France

2. La liberté

- Flexibilité du référencement produits, pas de centrale d'achat
- Liberté de nos chefs cuisiniers dans la réalisation des menus
- Choix des producteurs locaux confié aux chefs

3. La cuisine

- Dans nos cuisines, nous cuisinons !
- Respect des méthodes traditionnelles de cuisine
- Savoir-faire reconnu des chefs cuisiniers, issus de restaurants gastronomiques et traditionnels

4. L'engagement

- Approvisionnement local dans chaque région
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sensibilisation aux éco-gestes

5. La proximité

- Ancrage régional fort
- Autonomie de décision en régions
- Encadrement issu du terrain

6. La convivialité

- Transparence et simplicité dans les échanges
- Partage avec les équipes sur la vie du groupe
- Animations des restaurants tout au long de l'année

7. Le sur-mesure

- Solutions de restauration personnalisées
- Offres nutritionnelles adaptées à chaque type de convives
- Création d'espaces de restauration



Une histoire de famille

Jean-Paul, Grégory et Jocelyn RENO
Président Fondateur, Président-Directeur Général et Directeur Général en charge des projets stratégiques

« Créer l'entreprise en 1982 fut le départ d'une grande Aventure Humaine. »

Jean-Paul RENO, Président Fondateur

1^{er} groupe indépendant de restauration SUR LA MOITIÉ OUEST DE LA FRANCE

Fondé en Bretagne en 1982, le groupe s'est forgé au fil du temps une expertise solide dans les métiers de la restauration, et plus particulièrement dans le secteur de **la restauration collective**.

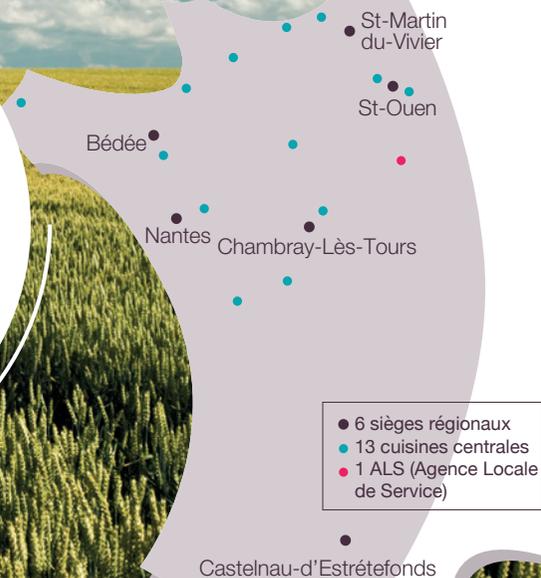
Véritable défenseur des méthodes traditionnelles de cuisine, la restauration est pour Convivio **un métier de passion**. Le groupe s'appuie sur des femmes et des hommes qui, chaque jour, mettent tout en œuvre pour garantir une qualité de service irréprochable.

Une passion transmise DE PÈRE EN FILS

Jean-Paul RENO, Président Fondateur du groupe Convivio, a su allier au fil des années authenticité et progrès continu.

Sa plus belle récompense ? Le passage de flambeau à ses 2 fils. À la tête du groupe depuis 2007, Grégory et Jocelyn RENO continuent d'écrire l'histoire d'une entreprise fondée sur des valeurs d'authenticité et d'écoute, défendues depuis toujours.

Un ancrage au cœur des régions



- Un maillage régional qui couvre l'ensemble du territoire
- Autonomie décisionnelle dans chaque région

Chiffres CLÉS

38
années
d'expérience

1^{er}
groupe
indépendant de
restauration sur
la moitié Ouest de la France

300 000
convives
servis chaque jour

2 600
collaborateurs

2 700
clients

95% de nos
clients
renouvellent
leur confiance
chaque année



Une restauration pour tous



ENSEIGNEMENT



ENTREPRISE



MÉDICO- SOCIAL



CRÈCHE



CENTRE DE LOISIRS



Spécialiste DE LA RESTAURATION SUR-MESURE

ADN du groupe depuis sa création, Convivio est **spécialisé en restauration collective**. Il propose des **solutions « sur-mesure »** adaptées aux besoins de chaque client.

Sur la base d'une cuisine authentique, le groupe offre des concepts culinaires de qualité pour chaque type de convives.

6^{ème} acteur national (1^{er} groupe indépendant de restauration sur la moitié Ouest de la France), Convivio est aujourd'hui reconnu pour sa capacité à s'adapter aux exigences clients et pour la forte réactivité des équipes de terrain.



Un projet
de restauration ?
Nos solutions



RESTAURATION
SUR PLACE



LIVRAISON
DE REPAS



ASSISTANCE
TECHNIQUE



SERVICES
+



LA RESTAURATION SUR PLACE

La gestion globale de votre restaurant

Convivio vous propose une prestation de services globale et personnalisée pour votre établissement. Le directeur de restaurant, le chef de cuisine et son équipe assurent la gestion complète de votre restaurant, de l'accueil des convives au nettoyage des locaux.



Une équipe de cuisiniers À VOTRE SERVICE

Depuis toujours, notre philosophie reste la même : « **nous sommes avant tout des restaurateurs** ». Nos chefs cuisiniers, issus de la restauration traditionnelle et gastronomique, concoctent des menus alliant plaisir gustatif et équilibre nutritionnel. **Un seul objectif** : la satisfaction de vos convives.

Dans vos cuisines... NOUS CUISINONS !

De vrais repas cuisinés sur place ! Convivio propose tous les jours **une restauration authentique utilisant des méthodes traditionnelles de cuisine**. Privilégiant les produits frais et de saison dans les assiettes, nous garantissons une qualité de service irréprochable et des repas préparés « maison ».





LA LIVRAISON DE REPAS

La livraison de repas en liaison froide

La livraison de repas est le service dédié aux établissements ne pouvant accueillir l'infrastructure d'un restaurant classique.

Nos cuisines AU PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS

13 cuisines ont été spécialement conçues pour être au plus proche de nos clients. Réparties de façon homogène, elles couvrent l'ensemble du périmètre géographique du groupe.

Une cuisine ET NON UNE USINE !

Proximité, réactivité et flexibilité sont les 3 piliers de notre solution de livraison de repas. Nous conservons depuis nos débuts une approche traditionnelle du métier tant dans le choix des **produits soigneusement sélectionnés** que dans les méthodes de préparation authentiques. Nous revendiquons cette **vraie différence** car nous estimons qu'elle constitue un véritable **gage de qualité** pour nos clients :

- Repas préparés « maison »
- Interventions de diététiciennes / nutritionnistes dans l'élaboration des menus
- Produits locaux et de saison soigneusement sélectionnés
- Préservation des goûts et des saveurs





L'ASSISTANCE TECHNIQUE

L'accompagnement dans la gestion de votre restaurant

Convivio vous accompagne dans la gestion quotidienne de votre restauration. Nos équipes sont à vos côtés pour vous faire bénéficier de notre expérience et savoir-faire.



L'accompagnement technique SUR-MESURE

Véritable interface avec les différents acteurs du marché, Convivio propose **un savoir-faire** reconnu depuis plus de 38 ans dans :

- La réalisation de vos menus
- La gestion des commandes
- Le suivi hygiène
- La formation des équipes
- La réalisation de votre budget restauration

Nos ATOUTS

- Gain de temps
- Excellent rapport qualité / prix (Ex : négociations des tarifs denrées)
- Maîtrise de votre budget
- Procédures contrôlées tout au long du processus
- Confort et sérénité





NOS SERVICES +

Bureau d'études techniques et concepts



Création d'ambiances favorables À L'ÉCHANGE ET AU BIEN-ÊTRE

Votre restaurant scolaire, d'entreprise ou médico-social peut à tout moment bénéficier d'une restructuration et d'un agencement adaptés.

L'objectif ?

Créer des univers et des ambiances favorables à **l'échange et à la convivialité**. Côté cuisine, le bureau d'études techniques et concepts met en place les conditions de travail optimales nécessaires au bien-être des équipes de restauration.

Nos atouts :

- Création / Optimisation des espaces
- Décoration / Home Staging du restaurant
- Sécurité et ergonomie des postes de travail
- Suivi de chantier



Le centre de formation



Des formations culinaires POUR VOTRE PERSONNEL

Tourné vers l'évolution professionnelle et la réussite de chacun, Convivio, au travers de son centre de formation agréé, vous donne la possibilité **de former votre personnel**. De nombreuses formations sont proposées permettant de développer compétences pratiques et théoriques.

Exemples de formation :

- Techniques culinaires et ventes
- Hygiène alimentaire et sécurité au travail
- Formations textures modifiées
- Formations personnalisées

+ de **800**
salariés
formés
chaque année

+ de **20**
formateurs
en interne

90 salariés
diplômés
CQP



Équilibre alimentaire **Nutrition**

Nos experts en diététique-nutrition garantissent chaque jour la diversité et l'équilibre alimentaire, avec pour objectif la bonne santé de vos convives.

Le « bien manger » POUR TOUS

Chaque type de convives a des besoins nutritionnels différents. Nos 27 diététiciennes-nutritionnistes adaptent scrupuleusement les repas en fonction. Choix des nutriments, compositions des repas, nous conjugons au quotidien rigueur nutritionnelle et plaisir dans l'assiette, en respectant les critères dictés par le GRCN* et le Programme National de Nutrition Santé.

* Groupe de Restauration Collective et de Nutrition



100% de nos menus sont validés
par nos diététiciennes



Nos engagements durables

Au travers de ses engagements économiques, sociétaux et environnementaux, Convivio s'inscrit naturellement dans une démarche éco-responsable.



Agir pour une restauration responsable

- Attitude positive et globale / démarche d'amélioration continue
- Respect de l'homme
- Au plus près des territoires (implantation en région / implication dans la vie locale)

Soutenir la production locale

- Achat de produits responsables : pas de centrale d'achat mais un service de référencement
- + de 1000 producteurs locaux référencés
- Promotion des régions

Limiter le gaspillage alimentaire

- Traitement et valorisation des déchets
- Mise en place de tables de tri
- Information et sensibilisation des convives

Préserver nos ressources

- Optimisation de l'utilisation des énergies et des fluides
- Surveillance et maintenance constantes du matériel de conservation
- Sensibilisation des équipes aux éco-gestes

Favoriser l'épanouissement des hommes et des femmes

- Emploi local favorisé
- Politique de promotion interne et de développement des compétences
- Lutte contre toutes formes de discrimination



« Notre mission, défendre avec fierté
une restauration authentique et responsable. »

Grégory RENO, Président-Directeur Général



www.convivio.fr

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

