

Evaluation des services de restauration – Résultats et analyse

Vous avez peut-être participé à l'évaluation des services de restauration fin novembre 2018. Les résultats sont globalement satisfaisants avec des points signalés ou des éléments d'amélioration que nous vous présentons à l'écran du self. Merci aux participants de la part de toute l'équipe de prestal ! Vos remarques sont moteurs pour notre équipe et pour le projet d'entreprise que nous portons.

Et bon appétit !



Lundi

Cuisine des filières
*Travers de porc
grillé*
Origine : Région

Suprême de Poulet
Origine : France

&

Choux de Bruxelles

Farfalles

Mardi

*Fricassée de Lapin
Forestier*
Origine : France

Cuisine Veg'
Croziflette
*Au bleu de Sassenage
et Champignons*

&

*Blettes
en Persillades*

*Flageolets crème
et moutarde*

Mercredi

Cuisine des filières
Poulet de Dombes
Bio
Origine : 01

*Saucisse
de Toulouse*
Jus poivrade
Origine : France

&

*Gratin de
choux fleurs*

*Ecrasée de pommes
de terre*

Jeudi

Cuisine de nos gones
Saucisson
Pôché au vin rouge
Origine : Porc VPF

Lasagnes
100% Boeuf
Origine : France

&

*Petits pois
aux laitues*

Frites/Pâtes

Vendredi

Cuisine des gones
Quenelles
Gourmandes
« Desmaris »

Cuisse de pintade
Rôtie aux échalottes
Origine : France

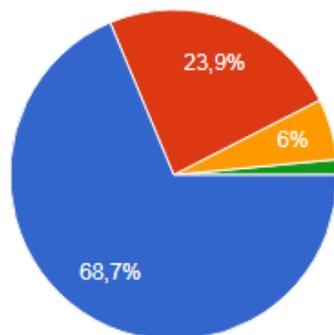
&

*Pœlée
de Carottes
et fenouil*

Riz

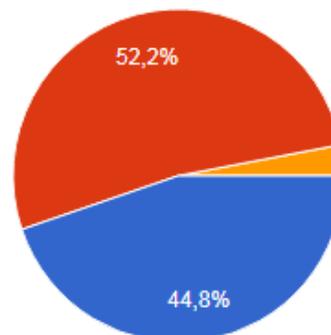
La quantité servie vous satisfait-elle ?

67 réponses



Que pensez-vous de la qualité des repas ?

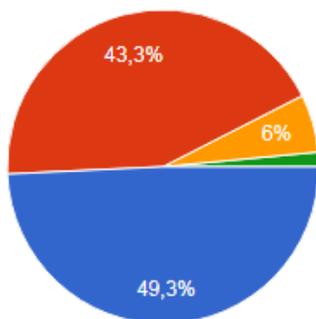
67 réponses



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Pas satisfaisant

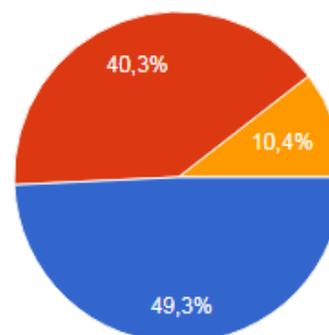
Que pensez-vous de la diversité des plats ?

67 réponses



Que pensez-vous de la qualité du service ?

67 réponses



3 Eléments principaux appréciés :

Qualité des plats

Qualité de l'accueil

Nouveau cadre rénové

3 Axes d'améliorations / Eléments de réponse

Maitrise des quantités servies / Formation de nos équipes

Attente et l'optimisation du passage en caisse / projet de Web service

Température du plat chaud / Une plaque remplacée par des bain-maries + renouvellement du chauffage salle en 2019

Information concernant les prix :

Certains soulignent un prix des repas élevé pour venir manger régulièrement. Nous rappelons que sur Agrapole, il a été fait le choix de proposer un plat garni cuisiné, travaillé à partir de matières premières de qualité. Il a été aussi fait le choix budgétaire d'imputer sur les prix des repas les charges réelles à savoir : le foncier, le bâti, les aménagements, la maintenance, les fluides ...etc. L'équation budgétaire est donc la même que celle d'un restaurant « commercial ».

La répartition des coûts sur les plats est en réflexion et nous n'avons d'ailleurs quasiment pas augmenté le prix du plat garni « seul », depuis 4 à 5 ans.

