



## Notre objectif

Vous faire profiter de notre double expertise en Tourisme & Restauration

### • Restauration en Village Vacances

« Ce qui pour vous n'était qu'une partie, devient pour nous un tout, et nous y consacrons notre savoir faire et notre énergie »

Nous connaissons bien les évolutions du marché du tourisme qui, chaque jour, vous oblige à davantage de performance.

Nous pensons qu'il est souvent souhaitable de se concentrer sur son cœur de métier et mettre en place des partenariats performants et pérennes sur les métiers complémentaires.

**Plein Air & Développement vous propose donc de sous-traiter la partie la plus contraignante de votre activité : la préparation des repas.**

### • Restauration d'évènement – Traiteur

« Réussir ensemble votre réception »

Que ce soit pour 50 ou 1000 personnes, nous nous attachons à étudier avec vous et nos partenaires professionnels, selon les moyens attribués à l'évènement, les menus, la décoration et les animations les plus adaptés.

Chauds ou froids, mets issus de la gastronomie française ou cuisines du monde, nous vous invitons à découvrir nos formules adaptées à chaque occasion. (repas festif, buffet, vin d'honneur, repas prestige...)

### Paella Géante

Particuliers / Villages Vacances / Campings

Offrez à vos clients ou vos amis une soirée conviviale & festive !

De 60 à 600, nous nous occupons de tout  
Différentes formules pour tous les budgets,  
renseignez-vous

## ➔ Notre projet

Un engagement fort en faveur de la qualité et du goût

« Pour nous, le nombre de repas n'entraîne pas nécessairement une baisse de la qualité »

- ▶ Privilégier les produits frais (légumes, viande, poissons et crustacés sont livrés chaque jour en fonction de nos menus)
- ▶ Opter pour des modes de cuisson et des assaisonnements savoureux et sains
- ▶ Mettre en place une organisation et des plannings de travail permettant encore de faire de la cuisine...  
(Car si les produits frais ne sont pas forcément plus chers à l'achat, leur mise en œuvre en revanche, nécessite des moyens humains et matériels plus importants)
- ▶ Former nos équipes aux respects des normes sanitaires et appliquer des process de production garantissant une sécurité totale
- ▶ Enfin, la cuisine est avant tout une affaire de passion, de compétence et d'expérience. Notre Chef élabore les plats, forme et assiste notre personnel, innove et s'adapte à vos demandes

## Exemple concret sur le Village Vacances du CNRS à Oléron

Afin de faciliter un approvisionnement local en fonction des produits disponibles chez notre poissonnier (Port de la Cotinière à 10 km), nous optons désormais pour l'intitulé « pêche du jour » dans l'affichage de nos menus. De plus nous travaillons à réduire les déchets à la source en privilégiant des caisses plastiques réutilisables au dépend du polystyrène.

### • Résultat :

- + De qualité et de goût
- + D'économie locale
- De transport donc moins de CO<sup>2</sup>
- De déchet

En fruits et légumes frais, le montant de nos achats représente 11 % de la totalité de nos charges d'alimentation.

## • La capacité d'investir dans l'outil de production

« *Ma cuisine nécessite des investissements, elle n'est plus aux normes ou ses équipements sont obsolètes* »

Indépendamment des normes d'hygiène, la production de **repas savoureux et sains** oblige aujourd'hui à disposer d'une cuisine fonctionnelle disposant d'équipements performants. Cet élément est renforcé si le nombre de repas à produire est important ou si la période d'ouverture est courte.

Vous garantir la qualité et la sécurité nous oblige à être très vigilants sur les conditions de production.

3 solutions peuvent se présenter

- ▶ Votre cuisine dispose d'installations suffisantes, nous la prenons en l'état
- ▶ Des investissements sont nécessaires, nous vous proposons un programme d'investissement sur 3 ans, classé par ordre de priorité
- ▶ Des investissements sont nécessaires mais vous ne souhaitez pas les financer, nous étudions ensemble les conditions d'un partenariat nous permettant d'investir à votre place

## • Un engagement en faveur de l'environnement

- ▶ Utilisation de fournitures jetables bio
- ▶ Utilisation de produits d'entretien bio (sauf désinfection)
- ▶ Recyclage de nos huiles usagées
- ▶ Tri de nos déchets (en fonction des possibilités de chaque site)

## • Une entreprise responsable

- ▶ Respect méticuleux du code du travail
- ▶ Une politique salariale volontariste
- ▶ La recherche permanente de partenariat « gagnant/gagnant », avec nos clients, mais aussi avec nos salariés, nos fournisseurs et tous les acteurs de notre environnement

## • Un ancrage résolument local

« *Un projet de développement centré sur la Charente Maritime* »

Nous pensons que la proximité est un élément essentiel du « Pacte Qualité » que nous passons avec nos clients.

- ▶ Connaître le territoire, limiter le transport
- ▶ Privilégier un approvisionnement & un recrutement local
- ▶ Favoriser une relation directe & fidéliser



**Eric Da Costa**

➔ Gérant

Gestionnaire de Village Vacances  
et de Camping-club  
Consultant tourisme  
Créateur de Plein Air & Développement



**Yvan Ascone**

➔ Chef de cuisine

Club Méd & croisières à travers le monde  
Belles tables sur 4 continents  
Traiteur et grands événements

Plein Air & développement, c'est aussi :

- ▶ Un Cabinet conseil spécialisé dans le tourisme
  - ▶ La gestion de Libre service dans les campings
- Renseignez-vous

**Plein Air & Développement**

CAES du CNRS « La Vieille Perrotine - 17310 St Pierre d'Oléron

Tel : 06 64 09 67 22

[www.pleinairdeveloppement.com](http://www.pleinairdeveloppement.com)