

# API Restauration

## > CREATION DE LA REGION BASSE NORMANDIE

1964

M. Jean DEBOSQUE crée **la SA DEBOSQUE**.



Après avoir quitté la boucherie charcuterie familiale située à Lille, il s'implante à Mons-en-Baroeul.

### ACTIVITE DE DEPART PREMIERS CLIENTS

1er temps : Repas livrés adultes DEGRYSE & LESAGE (Faches Thumesnil)  
2ème temps : Repas livrés enfants I.M.E. L'EVEIL à Loos (depuis 1965)  
3ème temps : Gestion de restaurants MASSEY FERGUSON (Marquette)



1990

Début du développement national avec la  
Création de l'agence **API PICARDIE** (Compiègne)



2000

Nouveau siège  à Mons-en-Baroeul



2004

Création de l'agence **API BASSE NORMANDIE**  
(Caen)



## > API RESTAURATION EN CHIFFRES

- La première entreprise familiale de Restauration collective en France
- 2 300 salariés
- 158 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 43 années d'existence
- Certifiée ISO 9001 - Version 2000
- 18 % de croissance en 2005-2006

La palme de la croissance en restauration collective sur 10 ans (Néo restauration).

Nous employons 2 300 salariés et évoluons sur 4 créneaux :

- 🍷 Secteur Personnes Agées
- 🍷 Secteur Travail
- 🍷 Secteur Santé
- 🍷 Secteur Scolaire

Notre expérience de la restauration de collectivité, nous a amené à développer les prestations suivantes :

- 🍷 La gestion complète de restaurant,
- 🍷 L'assistance technique et la gestion alimentaire,
- 🍷 Le repas livré cuisiné.

A ce jour, nous travaillons avec 1 900 clients, gérons plus de 800 cuisines, pour 257 000 repas servis par jour.

## > UN DEVELOPPEMENT AU CŒUR DES REGIONS

### NOTRE COUVERTURE REGIONALE

Au 1er Janvier 2007



## > LES DIFFERENCES D'API

- Une **société à dimensions Humaines**,
- **Premier groupe régional et familial Français**,
- **Cinquième opérateur national** sur les segments de la restauration scolaire,
- Gestionnaire et propriétaire de la deuxième plus grande cuisine centrale de France (Cuisine de lys restauration : 30 000 repas par jour),
- **La force d'un grand groupe et la souplesse d'un artisan**, car chaque région est autonome dans ses prises de décision ce **qui nous permet de nous adapter à chaque client**.
- Société caractérisée par la **proximité et la réactivité**,
- Volonté d'être **centré sur notre métier**, et de donner la priorité à **la qualité et satisfaction de nos clients**, plutôt qu'à l'expansion coûte que coûte et aux résultats,
- Un soucis de pratiquer une **cuisine cuisinée** respectueuse des savoir faire et des particularités régionales,
- Une politique dynamique de ressources humaines, avec un accent particulier sur **la formation continue** grâce à notre cuisine école et nos formateurs itinérants,
- Priorité à la **promotion interne** pour garantir à nos clients d'avoir comme partenaires **des professionnels de la cuisine**,
- **Une indépendance financière** qui nous donne toute latitude pour investir dans nos outils et nos concepts.

## > NOS MOTIVATIONS

### QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE

Privilégier les produits frais  
et les produits régionaux

### QUALITE DE LA TECHNIQUE CULINAIRE

Par le professionnalisme de nos équipes

### QUALITE DE L'ECOUTE ET DE L'ACCUEIL

Sourire et disponibilité pour nos convives

### QUALITE DE L'HYGIENE

Propreté du matériel, des locaux  
et des tenues de travail

### QUALITE DE LA MISE EN VALEUR DES REPAS

Par la créativité et le souci permanent du détail

### QUALITE BACTERIOLOGIQUE DE NOS PRODUITS

Par le contrôle, effectué de l'approvisionnement  
à l'assiette du consommateur

### QUALITE DE LA CONVIVIALITE

Créer une atmosphère différente  
pour offrir un moment de détente

- Entamer un partenariat durable s'appuyant sur les règles de notre charte qualité,
- Bénéficier d'une nouvelle référence dans la Basse Normandie grâce à laquelle nous pourrions construire notre image de marque dans le département. Nous sommes sûres de la satisfaction de nos clients donc toutes nos références sont systématiquement jointes à nos études.

## NOS ENGAGEMENTS :

- Etablir **des menus équilibrés et variés** qui conviennent à chaque type de dîneurs,
- Préparer des menus avec des plats de **cuisine traditionnelle** à partir de produits frais de **pleine saison**,
- Assurer la **gestion de l'approvisionnement** de la cuisine :
  - Estimation et passation des commandes,
  - Contrôle et paiement des factures auprès des fournisseurs,
- **Garantir la traçabilité des produits** (en particulier des viandes) auprès des fournisseurs,
- **API s'engage** comme sur tous ses établissements à **ne pas utiliser de produits à base d'O.G.M.**
- **Offrir tous les services de notre diététicienne régionale diplômée d'Etat :**
  - Validation de tous les menus,
  - Suivi personnalisé des résidents du foyer logement,
  - Mise en place de régimes, protocoles, ...
  - Animation sur la nutrition dans les écoles,
- Participer à la semaine du goût,
- **Garantir un suivi de l'hygiène** rigoureux de votre cuisine conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 abrogé par les règlements européens du « **paquet hygiène** » du **1<sup>er</sup> janvier 2006** contrôlée par notre responsable Qualité,
- Garantir le respect des normes de sécurité en vigueur dans l'établissement,
- Gérer l'ensemble de ces points, grâce à **un Assistant Technique professionnel de la restauration de collectivités**, qui, deux jours par semaine, garantira la bonne réalisation des prestations détaillées par le contrat,
- Garantir ces prestations **par contrat fixe et ferme.**



# Api Basse-Normandie

Z.I. Henri Spriet  
12 rue Denis Papin  
14120 MONDEVILLE

Tel : 02.31.77.37.37  
Fax : 02.31.28.96.50



Direction Régionale : **Didier LEMAIRE**

Responsable du Développement : **Jean-Yves BEAUCHENE**

Chefs de Secteurs : **Eric CHESNEL, Arnaud VASSELIN, Isabelle JEAN**

Diététicienne : **Charline DELAUNAY**

Assistante : **Jennifer BRARD**

## PRODUITS

Gestion  
Assistance Technique  
Repas Livrés

## CRENEAUX

Enseignement : 6 (35 Repas Livrés)  
Personnes Agées : 17 clients  
Santé : 12 clients  
Travail : 5 clients

## ***LES CHIFFRES DE L'ANNEE***

- Nombre de repas produits dans l'année **49 425 000**
- Production moyenne journalière **254 600**
- Nombre de contrats gérés **1 883**
  - ▶ Gestion et assistance technique **968**
  - ▶ Repas livrés **915**
- Chiffre d'affaires annuel **158 083 000 €**
- Progression du CA **18.00 %**
- Nombre de salariés du Groupe **2 280**
- Emplois supplémentaires en CDI **+ 206**
- Nombre de régions **25**
- Nombre de cuisines centrales autonomes **8**

# Nos services

---

## Un service Hygiène

- Contrôles bactériologiques
- Hygiénoscopies
- Mise en place de la méthode HACCP6

## Un service Nutrition

- Veiller à l'équilibre des menus
- Mettre en place le « Menu Forme »
- Informer les consommateurs

## Un service Animation

- Programme annuel de repas à thème pour dynamiser votre restaurant et rompre la monotonie

## Service CréApi

- Pour la création de cuisines
- Pour l'agencement et la mise en conformité de locaux existants : cuisine, distribution, salle à manger
- Pour la création de concepts en restauration
- Redéfinition et création d'environnements



## Un service Qualité

- Pour le contrôle de la production et la mise en place des procédures ISO 9001

## Un service Formation

- Pour améliorer la performance du personnel et suivre en permanence l'évolution des méthodes
- Formation sur site adaptée à votre personnel et à vos locaux

## Un service Financement

- Pour vous aider à supporter tout investissement mobilier, immobilier, ou autre dotation de matériels

## Un service Achats

- Fournisseurs locaux et régionaux
- Plusieurs fournisseurs par famille de produits
- Compétitivité grâce au volume d'achats