

ENTRETIEN 3 : Set Meal – Monsieur PEINOCHE



Q1 : Pouvez-vous vous présenter et nous expliquer votre métier ?

Notre entreprise c'est :

- 76 restaurants sur la Région Centre dont 44 sur le département de l'Indre et Loire
- 259 salariés travaillant sur la région Centre
- Un CA annuel HT 14,6M€ dont 1M€ en repas livrés
- Une progression annuelle du CA de 8%

Au-delà de ces chiffres, la société 7000 a développé les moyens permettant d'assurer une qualité de service irréprochable :

- un siège dynamique de 11 personnes situé à Saint Avertin (37)
- une direction très proche de ses clients
- une diététicienne à plein temps au service de nos clients
- des indicateurs de qualité performants pour mesurer la satisfaction de nos convives
- une veille sanitaire, fiscale et sociale permanente par le biais de notre adhésion au Syndicat National de la Restauration Collective

25 ans au service de la Restauration d'Entreprise, du Scolaire et du Médico-social !

Q2 : Comment avez-vous connu le groupe Estivin et ses filiales ? Dans quel contexte ?

Le groupe Estivin est un véritable partenaire historique depuis de longues années.

Q3 : Quels produits travaillez-vous avec ESTIVIN Primeurs de Loire ?

En pleine saison les produits origine Val de Loire représentent une grande majorité de nos achats en fruits et légumes (radis, épinards, salades, asperges, choux, céleri, betteraves, choux, salades, pommes de terres, fraises, cerises, melons, prunes, pommes, poires etc.)

Q4 : Quels avantages tirez-vous de votre collaboration avec ESTIVIN Primeurs de Loire?

Favoriser l'approvisionnement de proximité permet de :

- Stimuler l'économie locale,
- Réduire les kilomètres parcourus et diminuer l'impact carbone du restaurant
- Faire redécouvrir les produits régionaux.

Afin de mettre en avant les produits issus de **l'agriculture locale**, nous engageons une démarche de sélection des fournisseurs locaux.

Q5 : Quelles seraient les pistes de progrès pour notre filiale locale ?

- Poursuivre le développement des partenariats avec les producteurs locaux
- Assurer une plus grande visibilité des produits et du savoir-faire régionale à travers les mises en œuvre d'animation ponctuelle donnant ainsi un maximum d'informations à nos convives.