

## LA NEWSLETTER DU SERVICE DE RESTAURATION DU GLOBAL HEALTH CAMPUS

Août 2023

### ACTIVITÉ RESTAURATION

Afin de vous donner une idée du volume traité au GHC en termes de restauration, voici quelques chiffres qui répertorient les différentes prestations depuis le début de l'année :

#### Restaurant Le Pommier

- 31 899 Menus
- 7 765 Salades au buffet
- 6 744 Grillades

#### Daily

- 6 563 Sandwiches Take-Away
- 2 429 Salades

#### Centre de conférences

- 13 008 convives aux pauses café
- 1 072 convives aux finger lunches
- 2 847 convives aux buffet lunches
- 823 convives aux sandwiches lunches
- 692 convives aux cocktails



LE POMMIER



### LE POMMIER

De manière à réduire votre temps d'attente lors de votre passage en caisse, nous vous invitons à préférer le paiement par badge. Celui-ci peut-être rechargé en ligne sur le site du restaurant [www.restaurant-lepommier.ch](http://www.restaurant-lepommier.ch) sur la borne à l'entrée du restaurant et aux caisses du Daily et du Pommier.



### PORTRAITS DE MEMBRES DE NOTRE ÉQUIPE

#### Timothé Feys

Depuis le 1<sup>er</sup> avril, l'équipe d'Eldora s'est renforcée avec l'arrivée de **Timothé Feys**.

Né en Belgique, **Timothé** déménage à Dubaï en 2005 où il étudie au sein d'une école internationale.

En 2012, il s'installe à Genève et commence un diplôme de spécialiste en restauration. Il parfait ses connaissances dans des hôtels haut de gamme et des restaurants de quartiers avant d'obtenir son CFC en 2016.

Il poursuit sa carrière à Boston, où il œuvre comme manager dans un établissement français durant 2 ans.

Pendant son temps libre, **Timothé** aime particulièrement faire du vélo, jouer de la batterie, jouer et regarder le football.

Ce qu'il affectionne le plus dans son travail ? Pouvoir avoir un impact sur la journée de ses clients grâce à sa gentillesse et à sa personnalité optimiste.



#### Alain Heinrich

Pâtissier passionné, **Alain Heinrich** a rejoint l'équipe d'Eldora le 1<sup>er</sup> février avec l'ambition de vous régaler au quotidien.

Alain est originaire de Nancy (région Grand-Est en France). Il exerce son métier avec passion et curiosité depuis plus de 14 ans. Il s'est également spécialisé en chocolaterie et confiserie.

Son dessert préféré est la Forêt noire. Durant son temps libre, **Alain** se divertit dans l'univers des mangas.

Nous souhaitons à **Timothé** et **Alain** la plus cordiale bienvenue dans l'équipe.



### NOUVEAUTÉS

Nous nous réjouissons de pouvoir vous proposer de nouveaux produits originaux :

#### Glaces et yogourts

- « La Brebisane »

#### Jus de fruits

- « Fit'n'Tasty »

#### Boissons

- « Brio Maté »

#### Divers produits

- (crackers, etc...)



### PLANNING ANIMATIONS 2023

Nous nous efforçons d'animer votre restaurant ! Vous trouverez ci-dessous les différentes animations passées et à venir.

#### Janvier

- Du 9 au 13 : *Equi'résolutions*
- Le 19 et le 26 : *Petit déjeuner américain*
- Le 23 : *Nouvel An chinois*

#### Février

- Le 2 : *Chandeleur*
- Du 13 au 16 : *Chef libanais*
- Le 14 : *Saint-Valentin*
- Le 28 : *Serge Gainsbourg*

#### Mars

- Le 19 : *Saint-Patrick*
- Du 20 au 24 : *Fête du printemps « Fleurs comestibles »*

#### Avril

- Du 5 au 7 : *Journée mondiale de la santé*
- Le 6 : *Menu spécial Pâques*

#### Mai

- Du 8 au 12 : *Equi'pique-nique*

#### Juin

- Du 5 au 7 : *Journée mondiale de l'environnement*
- Du 19 au 23 : *Fête de l'été « Croisière en Océan Indien »*

#### Août

- Le 9 : *Barbecue en terrasse*

#### Septembre

- Du 14 au 22 : *Semaine du Goût*
- Du 25 au 29 : *Fête de l'automne « Les fruits à coque »*

#### Octobre

- Du 16 au 18 : *Journée mondiale de l'alimentation*
- Du 23 au 27 : *Coupe du monde de rugby*
- Le 31 : *Halloween*

#### Novembre

- Du 6 au 10 : *Hydratation en hiver*
- Du 20 au 23 : *Chef Libanais*

#### Décembre

- Le 6 : *Saint-Nicolas*
- Date à définir : *Fondue*
- Du 11 au 15 : *Fête de l'hiver*

