

LA NEWSLETTER TRIMESTRIELLE DU SERVICE DE RESTAURATION DU GLOBAL HEALTH CAMPUS

Octobre 2019

IRANIAN WEEK



Du 30.09 au 04.10, nous vous avons proposé de découvrir la gastronomie iranienne au restaurant Le Pommier. Grâce à notre stagiaire iranienne Parvaneh et toute la brigade de cuisine, un plat typique de la cuisine persane ainsi qu'un choix de desserts ont été proposés chaque jour. Cette semaine de découverte a connu un véritable succès, car tous les plats préparés chaque jour ont été choisis !

C'est donc plus de 450 plats iraniens qui ont été servis cette semaine, merci à tous de nous avoir fait confiance et d'avoir partagé avec nous ces saveurs orientales.

STAFF RECIPE



Comme vous avez pu le découvrir le 02.10 avec une excellente recette de tacos mexicains proposés par l'un des staffs de GAVI, nous avons lancé au restaurant le concept de STAFF RECIPE.

L'idée est simple: vous avez une recette favorite que vous voudriez retrouver au restaurant et faire partager à vos collègues ? Envoyez-nous votre proposition à l'adresse email restaurant-lepommier@eldora.ch et nous nous ferons un plaisir de la prévoir dans nos menus au rythme de une par mois et plus si vous êtes nombreux à participer ! Vous pouvez même venir la préparer avec nous si vous le souhaitez !

ACTIVITÉ RESTAURATION

Afin de vous donner une idée du volume traité au GHC en termes de restauration, voilà ci-dessous quelques chiffres à la fin septembre.

Depuis le début de l'année, votre service de restauration c'est:

- 83 860 repas au restaurant Le Pommier.
- 27 200 pauses-café au Centre de Conférence.
- 9 550 lunches et cocktails au Centre Conférence.
- 9 700 sandwiches au Daily.

LE POMMIER

Nous vous rappelons que le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 14H.

Afin d'éviter les périodes de forte affluence, nous vous recommandons de venir entre 11H30 et 12H15 ou 13H15 et 14H.

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, sur la borne à l'entrée du restaurant ou aux caisses du Daily et du Pommier.

Veuillez noter que la vaisselle ainsi que les consommables mis à disposition au Pommier sont exclusivement réservés à la clientèle du restaurant.



LE POMMIER

MATÉRIEL RESTAURATION

Nous vous remercions de ne pas emporter dans les étages le matériel de la restauration. Depuis l'ouverture du site en mars 2018, les stocks de matériel ont baissé de façon drastique. Cela vous pénalise tous in fine, car il manque des couverts, verres, verrines... qui vous permettrait à tous de disposer de la vaisselle nécessaire lors de vos passages au Pommier, Daily et centre de conférences. Et cela nous pénalise, car nous n'avons pas suffisamment de matériel pour délivrer nos prestations et sommes forcés de parcourir le bâtiment chaque semaine pour le retrouver.

Quelques chiffres :

- -360 verres à eau.
- -220 couteaux.
- -420 fourchettes.
- -500 cuillères à café.

ENVIRONNEMENT

Afin de réduire notre empreinte écologique, nous avons décidé avec l'ensemble des Facility Manager de chaque organisation de stopper la mise à disposition de contenants mono-usages pour le Take Away. Nous allons donc adopter durant le mois de Novembre la solution Re-Circle.



En utilisant la reBOX, vous vous engagez en faveur de la réduction de la consommation de contenants mono-usage et vous contribuez à réduire vos propres déchets.

La reBOX est une solution écologique pour prendre votre repas « à l'emporter ». Elle est produite en Suisse, hermétique, micro-ondable et réutilisable.

A la fin de son cycle de vie, votre reBOX sera recyclée. Un argument de plus pour l'adopter.

Comment cela fonctionne ?

- Prenez votre reBOX au restaurant ou demandez-là au cuisinier
- Lors du passage en caisse, une caution de CHF 10.- par reBOX sera prélevée
- Une fois votre repas dégusté, 3 possibilités :
 - Échangez votre reBOX sale contre une reBOX propre
 - Retournez votre reBOX et récupérez votre caution de CHF 10.-
 - Gardez votre reBOX pour votre prochain repas

La reBOX est une solution qui fonctionne en réseau. Elle est disponible dans plusieurs autres restaurants.

Pour davantage d'informations :

www.recircle.ch



RAPPEL

Le site web www.restaurant-lepommier.ch est accessible à chacun d'entre vous depuis vos ordinateurs, smartphones, tablettes, etc. Sur celui-ci vous pourrez retrouver toutes les informations concernant la restauration sur site :

menus, carte conférence, commande catering, chargement des badges,... Mais vous y trouverez également des informations quant à la Sécurité Alimentaire dans le Groupe Eldora, la Newsletter et bien d'autres sujets.

PORTRAIT D'UN MEMBRE DE NOTRE ÉQUIPE

Ce mois-ci, nous vous présentons Anthony, véritable couteau suisse du service de restauration, vous le retrouvez aussi bien au Pommier, au Daily ou au centre de conférences.

Interview décalé :

D'où viens-tu : De Saint Raphaël, dans le Sud de la France

Quel est ton style de musique préféré : Rap, House, Disco

Quelle personnalité aurais-tu aimé rencontrer : Zinedine Zidane

Quel est ton livre de chevet : Je suis plutôt console et télé

Quelle est ta devise : Crois en toi !

Ton petit plaisir : Jouer à FIFA avant d'aller dormir

Ce que tu as fait de plus fou : Aller-retour en voiture en 2 jours de Genève à Plagia D'Aro en Espagne en passant par Saint-Raphaël

Ton costume si tu étais invité à une soirée déguisée : Un soldat

Ton film préféré : Fast & Furious et Le Loup de Wall Street

Ton activité favorite le weekend : Regarder des matchs de foot

Ton voyage préféré : Split en Croatie

Qu'est ce qui te représente le mieux : Le sport, j'adore ça

Ton plat préféré : Le magret de canard

Quelque chose à ajouter : Je suis très content de travailler avec vous tous

