La recette du bien-être

eldora
Ecole

Le goût ça s'apprend, une bouchée après l'autre

Découvrez l'univers d'Eldora

Prendre en charge la restauration pour le compte d'une entreprise, d'un établissement scolaire ou d'une institution à caractère médico-social est un défi qu'Eldora relève quotidiennement.

Chaque jour, au cœur de plus de 300 services de restauration en Suisse, nos chefs de cuisine veillent à faire de chaque repas, servi par un personnel accueillant et chaleureux, un moment de bien-être et de détente. Notre philosophie repose sur une restauration sur mesure, pensée pour s'adapter aux exigences spécifiques de chaque environnement. Plutôt que d'adopter des solutions uniformisées, nous misons sur une écoute attentive, une expertise culinaire éprouvée et une collaboration étroite avec nos partenaires. Cette approche nous permet de proposer des expériences gastronomiques uniques, adaptées aux attentes et aux besoins de chacun.

Nous ne possédons pas la science infuse pour concevoir et exploiter des restaurants. Nous appliquons toutefois un principe primordial à chacun de ceux que nous gérons, à savoir l'écoute. La qualité de nos conseils provient de l'attention prêtée aux besoins et aux choix de nos clients ainsi que de notre désir d'offrir des solutions personnalisées.

Eldora a comme but de vous libérer totalement de toute contrainte relative à l'exploitation de votre service de restauration. Nous assurons ainsi une gestion complète de votre restaurant, orientée selon vos souhaits. Qu'il s'agisse de concevoir votre nouvelle cuisine, de former le personnel d'exploitation, ou d'assurer la logistique et le service propre à votre organisation, nous nous chargeons de tout. Grâce à une gestion transparente et efficace ainsi qu'à une parfaite maîtrise des coûts d'exploitation, nous parvenons à intégrer l'ensemble de nos compétences à votre vision. Chez Eldora, vos priorités sont nos priorités !

Eldora offre le savoir-faire et l'expérience d'un grand restaurateur, tout en apportant le dynamisme, la rapidité d'action et l'efficacité d'une structure à taille humaine. Bien plus qu'un restaurateur de collectivités, Eldora est un centre de compétences, équipé pour offrir un ensemble de prestations, avec comme objectif principal la recherche permanente de la perfection.

L'approvisionnement joue également un rôle clé dans notre démarche. Nous privilégions les produits frais, les circuits courts et les collaborations avec des producteurs locaux pour garantir une alimentation saine et responsable. Nos produits sont livrés dès les premières heures du jour pour garantir une fraîcheur optimale et une authenticité préservée.

Faire de chaque repas un moment de bien-être en offrant un accueil chaleureux et des prestations culinaires de haute qualité, telle est notre mission. Être la référence en termes de restauration de collectivités en proposant la meilleure qualité au meilleur prix, tout en privilégiant des relations humaines harmonieuses, telle est notre vision.

Nous mettons tout en œuvre pour allier plaisir et nutrition dans chacun de nos plats. Nos équipes, engagées et attentives, accordent une importance particulière au bien-être de leurs convives en instaurant une relation de proximité et d'écoute. La confiance et la transparence sont au cœur de nos relations avec nos clients et partenaires, car nous croyons qu'une collaboration durable repose avant tout sur des échanges sincères et constructifs.

«La recette du bien-être» est bien plus qu'un slogan. Il s'agit d'une philosophie que nous appliquons chaque jour avec passion et engagement.

L'expertise au service de la restauration scolaire

Parce que bien manger, ça s'apprend dès le plus jeune âge, chez Eldora, nous sommes convaincus que le restaurant scolaire ne se résume pas à un simple repas. C'est un temps clé de la journée, un moment d'échange, de découverte et d'éducation. En collaborant étroitement avec les écoles et les familles, nous nous engageons à offrir bien plus qu'une assiette équilibrée : une véritable expérience culinaire et pédagogique. Cette démarche s'inscrit au cœur de notre engagement.

Notre vision

Chaque enfant doit pouvoir pleinement savourer son enfance en profitant d'une alimentation saine et variée. La nutrition est la composante primordiale d'une croissance harmonieuse. Et répondre aux besoins nutritionnels d'un enfant ou d'un adolescent, c'est lui faire bénéficier d'un équilibre salutaire, sans carences ni manquements, afin qu'il puisse affronter les défis scolaires en disposant des meilleures chances de succès.

Chez Eldora, la restauration scolaire est aussi un moment d'apprentissage. Nos cuisiniers ont à cœur de sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire, à la diversité des goûts et aux bons gestes du quotidien. À travers des menus variés et des animations ludiques, nous éveillons leur curiosité et les aidons à développer de saines habitudes alimentaires, en lien avec les écoles et les familles.

Conscients des goûts spécifiques de l'enfance, nous veillons à satisfaire quotidiennement aux besoins nutritionnels nécessaires à une croissance saine, sans pour autant oublier les plaisirs gustatifs. Il s'agit là d'une composition subtile se profilant comme un aspect essentiel de la restauration en milieu scolaire. Et nous veillons à appliquer ce principe en permanence.

Conception des menus

La planification hebdomadaire des menus s'effectue en étroite collaboration avec des spécialistes. En effet, une diététicienne dispense systématiquement son savoir, afin d'élargir constamment la palette nutritionnelle proposée. Animés d'un réel désir de prodiguer une formation nutritionnelle respectant les principes de l'équilibre alimentaire, nous cherchons à éveiller les papilles gustatives des plus jeunes par l'utilisation de produits frais. Cet apprentissage du goût se fait également lors d'animations et d'initiations culinaires qui visent à sensibiliser les élèves aux mille et une saveurs de la vie.

Nous réalisons, autant que possible, des menus reflétant la diversité culturelle, sans oublier des données telles que l'âge et l'aspect pluriethnique des convives. Pour être en adéquation avec ces spécificités, nous veillons à former notre personnel à la sensibilité éducative et à lui offrir la possibilité de s'épanouir grâce au contact quotidien avec les enfants.

Intolérances alimentaires et allergies

Chez Eldora, chaque enfant a droit à un repas sûr et savoureux. En tant que restaurateur de collectivités, Eldora accorde une attention toute particulière aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Conscients que ces situations peuvent générer des inquiétudes pour les familles, nous mettons tout en œuvre pour garantir des repas adaptés, sûrs et équilibrés.

Nos équipes, formées aux protocoles spécifiques et en lien étroit avec les professionnels de santé et les établissements scolaires, préparent chaque jour des menus personnalisés répondant aux besoins de chaque enfant. L'objectif est clair : permettre à tous de se restaurer dans les meilleures conditions, en toute sécurité, et de profiter pleinement du moment du repas, comme tous les autres élèves. Sécurité, écoute, rigueur et bienveillance sont au cœur de notre engagement. Chaque enfant doit se sentir reconnu, protégé et pleinement intégré.

Éveiller le goût et transmettre le plaisir du bien-manger

Chez Eldora, nous sommes convaincus que l'éducation au goût commence dès le plus jeune âge. C'est pourquoi nous organisons régulièrement des animations pédagogiques et ludiques dans nos restaurants scolaires, avec un but précis : sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation équilibrée, responsable et savoureuse.

Chaque enfant doit se sentir reconnu, protégé et pleinement intégré.

À travers des ateliers thématiques, des dégustations à l'aveugle, des semaines à thème ou encore des rencontres avec des producteurs locaux, nous éveillons les sens, développons la curiosité alimentaire et valorisons les produits de saison. Ces moments privilégiés permettent d'aborder, de manière concrète et joyeuse, des sujets essentiels tels que la diversité des aliments, l'origine des produits, le gaspillage alimentaire ou l'équilibre nutritionnel.

Apprendre à bien manger, c'est aussi apprendre à mieux vivre. Nos équipes s'investissent avec passion pour faire du restaurant scolaire un lieu d'éveil, de plaisir et de découverte. Parce qu'au-delà du repas, chaque animation est une opportunité de transmettre des valeurs durables et de donner aux enfants le goût du bon et du bien.

Un approvisionnement régional et durable, au meilleur prix

Chez Eldora, nous sommes convaincus que de bons ingrédients font partie intégrante d'une bonne cuisine. Notre politique d'approvisionnement s'applique à compter sur des fournisseurs exclusivement régionaux, capables de nous livrer quotidiennement les meilleurs produits frais au sein de nos restaurants.

De façon générale, Eldora s'est naturellement tourné vers l'agriculture respectueuse de l'environnement, offrant des conditions économiquement viables aux producteurs. Les produits du terroir, de saison et de production locale sont donc prioritairement sélectionnés, notamment ceux au bénéfice de labels d'origine et de qualité. Cet engagement figure au premier plan dans notre charte d'approvisionnement.

En résumé, nous sélectionnons des partenaires régionaux ou de proximité qui répondent à nos exigences, tant sur les aspects de la qualité et de la fraîcheur que du coût des marchandises. Nos chefs de cuisine sont libérés de tout souci d'approvisionnement ; ils peuvent donc se consacrer pleinement à la préparation des repas et à la satisfaction des convives. Nous effectuons un référencement systématique de tous nos fournisseurs et nous veillons, dans la mesure du possible et dans le respect des désirs de nos clients, à ce que nos chefs de cuisine les privilégient. Outre cette première qualité et des prix avantageux, cette sélection garantit également une parfaite traçabilité des marchandises d'origine animale, le sérieux de leur approvisionnement, du stockage et de la livraison. Bien évidemment, nos clients sont également invités à nous recommander des fournisseurs régionaux que nous associerons avec plaisir à notre activité.

Chez Eldora, les fournisseurs ne sont pas de simples prestataires ; ils sont de véritables partenaires. Nous entretenons avec eux des relations solides et durables, fondées sur un dialogue constant et un véritable partage d'expériences. Dans cette optique, nous organisons trois fois par an des ateliers thématiques, regroupés par catégories de produits (viande, poissons, fruits et légumes, boulangerie fraîche). Ces rencontres sont l'occasion pour nos fournisseurs d'exprimer leurs idées, de partager leur vision du marché et de discuter de l'évolution prévue des prix de vente. Ces échanges enrichissants renforcent notre collaboration et contribuent directement au bon fonctionnement de notre entreprise. Respectés, écoutés et considérés, nos fournisseurs deviennent ainsi les ambassadeurs de la qualité et des valeurs d'Eldora.

Un personnel qualifié, spécialement formé pour répondre aux exigences propres à la restauration scolaire

La force d'Eldora réside, avant toute chose, sur la qualité des femmes et des hommes qui contribuent quotidiennement au plaisir de nos convives. Nous sommes fiers de pouvoir compter sur leur enthousiasme, leur implication et leurs talents qui nous permettent d'offrir des prestations de très grande qualité.

La restauration de collectivités est, sans aucun doute, un métier où le capital humain reste essentiel! C'est pourquoi Eldora fait confiance à ses chefs de cuisine, tous issus des meilleures filières professionnelles, dont l'art est de transformer les plus beaux produits en mets les plus savoureux. Quant aux produits finis, ils n'ont tout simplement pas leur place dans nos cuisines. Chaque matin, les denrées fraîches sont soigneusement contrôlées, puis apprêtées, parfois directement devant les convives, afin d'en garantir le meilleur goût. Grâce à ces hommes et femmes d'exception, restauration de collectivités rime avec gastronomie chez Eldora.

Une restauration de qualité n'est pas concevable sans un accueil personnalisé, tenant compte des sensibilités et des particularités de chaque convive. Dans nos restaurants, nous engageons donc un personnel doté d'un esprit de service, conforme à celui qui nous anime quotidiennement. Le sourire, le soin du détail, la prise en compte des demandes spécifiques sont autant d'éléments auxquels nous le rendons attentif.

Le personnel d'Eldora bénéficie du centre de formation le plus abouti en Suisse. Véritable référence dans le domaine, il est basé à Morges (VD) et propose, chaque année, plus d'une cinquantaine de cours donnés par les meilleurs spécialistes. Qu'il s'agisse, par exemple, d'instruire nos collaborateurs aux normes d'hygiène les plus strictes (HACCP), d'approfondir leurs connaissances dans le domaine du service à table ou de les sensibiliser à l'importance d'un accueil chaleureux dans nos restaurants, le centre de formation est l'un des principaux piliers de la politique d'excellence d'Eldora.

Le capital humain reste essentiel !

Chaque année, ce sont plus de 2200 jours de formation qui y sont organisés et qui contribuent grandement à la fidélité, l'engagement et la motivation de nos forces vives. Outre le personnel d'Eldora, la réputation de ce centre de compétences, unique dans notre pays, nous permet également de proposer certaines formations à des participants externes à Eldora.

Chez Eldora, nous sommes convaincus que la motivation est aussi renforcée par la responsabilisation de nos collaboratrices et collaborateurs, grâce à un environnement de travail qui privilégie l'esprit d'initiative, la reconnaissance du travail et la valorisation de toutes les fonctions indispensables à l'exploitation d'un service de restauration. Cette approche engendre un dynamisme renforcé, un engagement exceptionnel de nos effectifs et favorise leur stabilité.

Un partenariat basé sur la transparence et la confiance

Quelle que soit la nature du contrat qui nous lie à nos clients, Eldora fait toujours preuve d'une transparence totale dans la communication des documents indispensables au bon suivi des performances financières des services de restauration qui lui sont confiés.

À ce titre, nous nous engageons à fournir, à la fin de chaque mois, l'ensemble des données chiffrées et des indicateurs clés relatifs à l'exploitation de chaque restaurant. Ces informations permettent à nos clients de suivre précisément l'évolution de leur établissement et, le cas échéant, d'agir sur certains paramètres de gestion tels que les effectifs, l'offre et les prix de vente, ou encore le type de prestations proposées.

Les états financiers transmis mensuellement reflètent avec exactitude, au centime près, le coût réel des services de restauration que nous exploitons.

Par ailleurs, nos clients disposent d'un droit de consultation sur l'ensemble des pièces comptables et justificatives utilisées pour l'élaboration de ces états financiers. Sur simple demande, nous préparons les éléments nécessaires à un audit afin de garantir un déroulement fluide, rigoureux et en toute transparence.

Des états financiers transmis chaque mois.

Aucun compromis en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Eldora est très certainement perçu comme le restaurateur le plus à la pointe en matière de sécurité alimentaire. Nos compétences sont largement reconnues; plusieurs collectivités publiques (hôpitaux et établissements médico-sociaux) font d'ailleurs appel à notre expertise pour former leurs employés dans ce domaine très complexe, dans le cadre des cours que nous donnons dans notre centre de formation.

Notre approche en matière de sécurité alimentaire consiste principalement à veiller, en permanence, au parfait niveau de connaissance de tous nos employés en matière d'hygiène. Nous nous assurons donc que nos collaboratrices et collaborateurs suivent, une fois par année, une formation spécifique. Celle-ci a pour objectif de leur rappeler les gestes et comportements essentiels à adopter afin que les règles de base soient strictement appliquées.

Par ailleurs, nous disposons également d'un ensemble de cours permettant de sensibiliser tous nos responsables de restaurant aux impératifs d'une sécurité alimentaire sans faille.

Une restauration durable et responsable

Dans un monde où l'alimentation façonne les grands défis environnementaux et sociaux, chaque geste compte. Bien plus qu'un service, la restauration devient un levier de transformation, intégrant des pratiques durables à chaque étape. Réduction de l'empreinte carbone, approvisionnement responsable, lutte active contre le gaspillage alimentaire sont autant d'actions concrètes qui transforment les cuisines en moteurs du changement.

La durabilité ne se limite pas aux ingrédients, elle s'étend à la gestion des ressources, au respect des producteurs locaux et à la sensibilisation des convives. Certifiée et structurée, cette démarche repose sur des engagements mesurables, où qualité, transparence et responsabilité avancent de concert. Dès lors, il va de soi qu'une alimentation plus respectueuse de la planète commence par des choix assumés, guidés par une ambition claire, à savoir allier excellence culinaire et impact positif, aujourd'hui et pour les générations à venir.

Sur le plan de l'environnement, Eldora est une entreprise certifiée ISO 14001. Cette norme environnementale vient couronner une belle maturité dans la mise en pratique de normes visant à diminuer l'impact de notre métier sur l'environnement. Elle garantit, à l'ensemble de nos clients, notre recherche permanente de solutions novatrices.

De façon générale, Eldora s'attache à respecter quotidiennement ses engagements auprès de l'ensemble de ses parties prenantes. Par une approche éthique favorisant l'exemplarité, nous portons une attention permanente aux comportements de nos forces vives afin qu'elles puissent non seulement comprendre et intégrer notre démarche, mais aussi la mettre en pratique.

10 bonnes raisons de choisir Eldora

1 Le savoir-faire
Acquis grâce à la gestion quotidienne de plus de 50 restaurants du secteur de l'enseignement obligatoire.

2 La gastronomie
Garantie par la présence de chefs de cuisine et de diététiciennes diplômés et formés aux impératifs de la cuisine pour les jeunes enfants.

3 La philosophie
Transmise à chacun, pour faire des repas des instants de découverte et de partage.

4 La formation continue
Dispensée au personnel de cuisine et de service d'Eldora, qui est ainsi sensibilisé aux spécificités évolutives et aux exigences de la restauration en entreprise.

5 Le respect
Accordé aux normes strictes d'hygiène, dont l'application est contrôlée par des visites régulières et inopinées du service Qualité et durabilité d'Eldora.

6 La qualité
Garantie au travers de la certification ISO 9001 d'Eldora, impliquant des procédures de travail orientées vers un objectif double : la qualité et la sécurité.

7 La gestion
Moderne et avantageuse, grâce notamment à la collaboration avec des fournisseurs référencés qui accordent à Eldora des conditions d'achat très favorables.

8 La communication
Établie en permanence avec la direction de l'établissement scolaires, afin qu'elle exprime ses souhaits et ses désirs.

9 La transparence
Indispensable pour établir une collaboration pérenne et une relation de confiance réciproque.

10 La durabilité
Assurée par des méthodes de travail visant à réduire l'empreinte carbone du service de restauration, ainsi que par la mise en place d'indicateurs pertinents pour en mesurer l'impact.

Le goût ça s'apprend, une bouchée après l'autre

eldora
Ecole

Eldora SA
A-ONE Business Center
Z.A. La Pièce 4
CH-1180 Rolle

+41 21 804 55 55
info@eldora.ch
www.eldora.ch