



Une restauration
**SAINE &
NATURELLE**
Au plus près des territoires

www.ansamble.fr

Une restauration saine & naturelle, au plus près des territoires

 **Ansamble**

ANSAMBLE, VOTRE RESTAURATEUR *au plus près des territoires*

Pour répondre au mieux à chacune de vos attentes, nous privilégions le sens de la proximité et de l'échange : des interlocuteurs dédiés en région, des réponses et un service personnalisé, une cuisine sur-mesure, des approvisionnements locaux et régionaux au plus près de votre territoire.

343
RESTAURANTS
et plus de 4400 crèches

19
ATELIERS
CULINAIRES

2544
COLLABORATEURS

205 000
CONVIVES
SERVIS CHAQUE JOUR



SIÈGES
RÉGIONAUX

AGENCES DE
PROXIMITÉ

ATELIERS
CULINAIRES

PLATEFORMES

Notre métier

Satisfaire vos convives

Nous proposons **une offre de restauration complète** pour satisfaire pleinement vos convives, **de la crèche aux personnes âgées.**

Une réponse adaptée à chaque besoin



GESTION SUR PLACE

Nos équipes prennent en charge l'intégralité des missions liées à la restauration.



LIVRAISON DE REPAS

Les repas sont préparés dans nos cuisines puis livrés sur votre établissement.



ASSISTANCE TECHNIQUE

Nous prenons en charge une partie de votre restauration : élaboration des menus, approvisionnement, formation...



PETITE ENFANCE : *Éveil au goût*

Éveiller leurs papilles en leur proposant ce qu'il y a de meilleur.

ENTREPRISE : *Une offre adaptée à vos besoins*

Proposer des offres flexibles pour que le repas soit un vrai moment de plaisir à partager entre collègues.

PORTAGE : *Maintien à domicile*

Permettre à nos aînés de rester à domicile en leur offrant un service quotidien de livraison de repas.

ENSEIGNEMENT : *Bien grandir*

Aider les enfants, de la maternelle au lycée, à acquérir les bons comportements alimentaires.

HANDICAP : *Autonomie et plaisir*

Adapter notre prestation selon leurs spécificités en proposant une offre sur-mesure.

PERSONNES ÂGÉES : *Autonomie et plaisir*

Bien vieillir avec une alimentation adaptée et équilibrée.





Approvisionnement local et de saison

Ancré dans le territoire dans lequel nous agissons au quotidien, Ansamble s'attache à favoriser l'économie des bassins de vie en respectant ces critères :

La préférence aux filières et aux productions locales et régionales.

La mise en avant de la filière bio française.

Le respect de la biodiversité et de la saisonnalité.

Être un acteur clé du développement des territoires

Nos engagements



Impact environnemental positif sur les territoires

Ansamble participe activement à la préservation de l'environnement et au (re)développement de la biodiversité en impliquant ses parties prenantes :

- S'approvisionner auprès de fournisseurs de confiance, pour cuisiner des produits de qualité issus de productions durables et locales
- Limiter le gaspillage et les déchets autour du repas
- Maîtriser nos dépenses énergétiques pour limiter notre empreinte carbone
- Mettre en avant le Carbone-Score sur nos recettes pour impliquer les convives

Réduire son empreinte environnementale

Équilibre, santé et nutrition

Nos diététiciennes et nos chefs sont particulièrement attentifs au juste équilibre de nos menus en :

- Proposant à tous des alternatives alimentaires en végétalisant notre offre
- Préservant le capital santé des convives (adhérent de la filière Bleu-Blanc-Cœur, respect du PNNS, préférence au Bio dans les menus)
- Déployant le Nutri-Score dans les restaurants pour plus de transparence sur la qualité nutritionnelle des recettes



Contribuer à l'amélioration et au maintien de la santé du plus grand nombre



DES FILIÈRES DE QUALITÉ *pour notre bien-être et celui de la planète*

Ansamble affirme son engagement de qualité sur ses restaurants en valorisant les savoir-faire artisanaux (recettes traditionnelles adaptées aux spécificités culinaires des terroirs), maîtrisant la qualité nutritionnelle et la provenance des produits, en prenant en compte la biodiversité et en soutenant une agriculture plus respectueuse de la nature.

Culinarité et savoir-faire

Notre priorité : la satisfaction gustative de vos convives. Aussi, nous mettons un point d'honneur à respecter cet engagement en leur proposant une cuisine naturelle, innovante et authentique :

- Des recettes créatives fait-maison imaginées par nos conseillers culinaires pour chaque typologie de convives.
- Une sélection rigoureuse des produits que nous utilisons dans nos assiettes : locaux, bio, de saison...
- Des nouvelles techniques de cuisson.

Allier innovation et gourmandise

Ansamble Entreprise à mission

Notre raison d'être

« Mobiliser toutes nos parties prenantes pour proposer une restauration collective vertueuse, facteur de santé, préservant l'environnement et valorisant les territoires. »

Engagé en faveur d'une alimentation saine et durable, Ansamble s'est naturellement orienté vers le statut d'entreprise à mission.

Notre raison d'être porte une ambition réelle pour la société, une mission d'intérêt général, qui s'est construite autour de 4 piliers :

Santé

Territoires

Social

Environnement

