

COMMUNAUTÉ URBAINE DE BORDEAUX

Rapport annuel d'activité
régie d'Exploitation des restaurants

2010

Depuis le 1^{er} janvier 2003, la restauration des agents et des élus communautaires de l'Hôtel Mériadeck et du site de Latule est assurée par une régie à autonomie financière composée d'une équipe technique et d'une unité administrative.

Les orientations stratégiques de cette régie ne sont pas spécifiques à l'année 2010, mais conformes à l'objectif global permanent qui lui est fixé, à savoir :

- maintenir une hygiène alimentaire sans faille
- préserver les grands équilibres financiers
- respecter l'environnement.

PRÉSENTATION

Description du service

La régie d'exploitation des restaurants communautaires, composée de 27 personnes, a pour mission d'assurer la fabrication et le service des repas du personnel et des élus communautaires sur deux sites Mériadeck et Latule, dans le respect des textes en vigueur, relatifs à la restauration collective hors foyer.

Analyse économique et financière

En moyenne **793 couverts/jour**.

Synthèse de l'activité

La régie a distribué en 2010, **198 691 repas** dans ses deux restaurants.

L'équipe réalise un large éventail de « plats maison » toujours variés et élaborés avec des produits frais.

Les achats sont effectués selon les règles des marchés publics par l'intermédiaire d'un groupement de commandes (ARAE Achats) dont La Cub est le coordonnateur et les normes d'hygiène en vigueur sont rigoureusement respectées.

REPÈRES

Evolution de la moyenne des recettes et des dépenses pour un plateau

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Recettes par plateau	3.04	3.10	3.21	3.35	3.56	3.63	3.68
Evolution en pourcentage		-1.97 %	+3.55 %	-4.36 %	-6.27 %	-1.97 %	-1.37 %
Dépenses par plateau	8.84	8.47	8.40	8.24	7.46	7.45	7.61
Evolution en pourcentage		-4.19 %	-0.83 %	-1.90 %	-9.47 %	-0.13 %	-2.14 %

Pourcentage à la charge du budget principal et à la charge de la Régie pour un plateau

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Financement de la régie	34.39 %	36.60 %	38.21 %	40.67 %	47.70 %	48.72 %	48.40 %
Evolution		+6.43	+4.40	+6.44	+17.29	+2.14	-0.66
Financement de l'administration	65.61 %	63.40 %	61.79 %	59.33 %	52.30 %	51.28 %	51.60 %
Evolution		-3.37	-2.54	-3.98	-11.85	-1.95	-0.62

Synthèse de l'activité par restaurant

	Restaurant de l'Hôtel			Restaurant de Latule		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Total Couverts servis	160 175	157 122	156 443	38 955	36 621	42 248
Nombre de jour d'ouverture	251	253	250	251	253	253
Moyenne de repas par jour	638	621	626	155	145	167
Dépenses Plateaux de la Régie	6.76	6.85	7.07	10.38	10.03	9.62
Recettes Plateaux de la Régie	3.49	3.57	3.54	3.83	3.90	4.23

Montant de la subvention versée par l'administration

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Montant de la subvention	952 414	898 459	882 876	905 787	842 541	716 654	734 763
Evolution en pourcentage	12.82	-5.67	-1.73	-2.60	-6.98	-14.94	-2.52

FAITS MARQUANTS

Cette année le pourcentage financé par le budget principal de La Cub par plateaux augmente de 0,32 %.

La Cub participe au coût du plateau d'un agent à 51,60 %

Cette augmentation est due à :

- une augmentation de la masse salariale et des charges à caractère général,

Et ce malgré :

- une maîtrise rigoureuse des dépenses
- des recettes nouvelles.

M^{me} Faure-Barré a été remplacée par M. Honorat à la direction de la régie des restaurants le 16 août 2010.

Travaux dans la salle de restaurant de l'hôtel avec suppression du patio qui a permis d'augmenter la capacité d'accueil du restaurant de 80 places.

Renouvellement du mobilier de la salle à manger de Latule portant la capacité à 120 places et achat du mobilier de l'extension du patio de l'hôtel portant la capacité à 292 places.

Début de l'introduction de produits bio dans les restaurants communautaires représentant 0,88 % du montant global des achats de denrées alimentaires.

Le restaurant a également obtenu, cette année, la confirmation de la certification ISO 9001 : 2008, parfaite illustration de la reconnaissance d'un travail collectif de qualité.



Communauté urbaine de Bordeaux

régie d'Exploitation des restaurants - pôle Ressources et Conseil
Esplanade Charles-de-Gaulle - 33076 Bordeaux cedex
Tél. : 05 56 99 85 34 - Fax : 05 56 93 68 18
www.lacub.fr

Conception

LEBIG

Réalisation

LAPAO

Impression

L'ATELIER

de la Communauté
urbaine
de Bordeaux