

Un prestataire impliqué



Depuis un an et après un appel d'offres, l'établissement public médico social départemental (EPMSD) Jean-Elien Jambon travaille avec API restauration, déjà prestataire pour les écoles de la commune.

L'an dernier, les repas étaient livrés en liaison chaude, depuis la cuisine centrale de la commune. Cette année, l'établissement étant doté d'une cuisine très bien équipée et sous-utilisée, la société API a décidé d'aller plus loin en mettant à disposition une cuisinière. C'est ainsi que depuis la rentrée, Virginie Boivin et l'équipe de cuisine préparent les repas sur place, à base de produits frais en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux et des approvisionnements en circuit court.

De plus, le prestataire est force de propositions, en offrant des jeux et animations à destination des convives.

Lundi dernier, Didier Rullier, chef de secteur de l'entreprise, avait fait le déplacement dans l'établissement afin de remettre les lots à 7 des 40 gagnants du jeu proposé la semaine précédente sur les épices.

Jeu sur les épices

Les lauréats, Bahija, Cristina, Mathéo, Loïc, Mathis, Dylan et Kamel ont reçu leur prix en présence de Laetitia Lamolie, directrice de l'établissement, Loïc Pirron-Dautriat, DRH, et Loïc Cresté, responsable financier, ayant participé et reçu lui aussi un prix spécial.

D'autres animations sont à l'étude et en préparation avec l'équipe dirigeante de l'établissement, qui accueille avec bonheur ces initiatives du prestataire.