



Quelques chiffres

➤ SODEXHO GROUPE 11.5 Milliards d'euros

98% Restauration et Service

- 43% Entreprise / Administration + Défense
- 24% Santé et Seniors
- 24% Éducation
- 2% Établissements Pénitenciers
- 5% Base Vies

2% Chèques et Cartes de Service

24 900 sites dans 76 pays

313 000 salariés



SODEXHO FRANCE

La pomme de terre

➤ SODEXHO France

1.2 milliards d'euros

- 40% Entreprise / Administration + Défense
- 25% Santé et Seniors
- 12% Scolaire
- 23% SOGERES

3 500 sites

30 000 salariés

SODEXHO France
SOGERES

250 millions repas / an
60 millions repas / an

310 millions repas / an



Chiffre d'affaire achats de SODEXHO
500 millions d'euros dont 66% d'alimentaires

La Pdt fait partie dans notre nomenclature de la famille LEGUMES



Le tonnage annuel SODEXHO France + SOGERES

Frites fraîches	3 200T	3 produits
Pdt brute	2 500T	20 produits / variétés
Frites surgelés	1 900T	4 produits
Spécialités surgelés	1 900T	7 produits
Pdt pasteurisées	1 500T	5 produits
Purée flocon	900T	2 produits
Pdt stérilisées	500T	5 produits
Pdt blanchies	300T	5 produits
Purée granule	300T	2 produits
	13 000T/AN	

Remarques :

Baisse de consommation en 2003/2004 d'environ 10% sur les produits frites suite aux différentes campagnes de communication.



Menus scolaire chez Sodexho

- De la maternelle / primaire au lycée
- Conçus sur toute la France
- La Pdt = féculent

Contraintes : GPEMDA + Circulaires

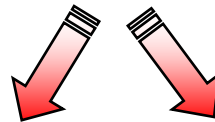
- Légumes/féculent (sur 20 repas / 10 féculents)
- Mélange légume (ex : 60% carottes - 40% Pdt
ou mixte courgette / riz)



Politique nutritionnelle

*En maternelle / primaire
Public / privé*

Sur 20 repas
2 fritures



1 pané

1 frite



Politique nutritionnelle

Ado / lycée

Menus au choix

5 entrées / 2 viandes / 1 légume + féculent / 4 desserts



Frite : 1 fois tous les 15 jours



- SODEXHO assure l'équilibre alimentaire en partenariat avec l'Institut Pasteur

- Menus réalisés 6 mois à l'avance
 - CT (= CC) : 4 cycles de 3 mois
 - Restaurant sur place : 6 cycles de 2 mois