

# RESTAU'CO BULLETIN D'ADHÉSION 2022

Document à renvoyer par email à [admin@restauco.fr](mailto:admin@restauco.fr)  
ou par courrier à Restau'Co, 1 Rue Tabourot des Accords, La Cuverie, 21000 Dijon



## JE M'IDENTIFIE

### JE SUIS L'ÉTABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Nombre de repas produits par an :

Adresse :

### JE SUIS LE CONTACT / REFERENT

Prénom :

Nom :

Fonction :

Tél :

Email :

Adresse (personnelle, si adhésion physique) :



## J'ADHÈRE

### J'ADHÈRE COMME **PERSONNE PHYSIQUE**

*(personne travaillant en restauration collective ou retraitée du secteur)*

Tarif de l'adhésion : 25€

### J'ADHÈRE COMME **PERSONNE MORALE**

*(Personne morale en charge d'un service de restauration collective en gestion directe ou gestionnaire de contrats de concession)*

Tarif de l'adhésion : Selon le nombre de repas produits par an par l'établissement.

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Moins de 50 000 repas / an     | 105 € |
| <input type="checkbox"/> De 50 000 à 300 000 repas / an | 160 € |
| <input type="checkbox"/> Plus de 300 000 repas / an     | 265 € |
| <input type="checkbox"/> Structure sans repas           | 265 € |

### J'ADHÈRE COMME **GROUPE**

*(Personne morale regroupant des restaurants de collectivité ou association représentant un secteur d'activité ou un métier. Les sites appartenant à un groupe deviennent membres du réseau, voir ci-dessous)*

- Adhésion groupée 265 € + 20 €/site  
Nombre de sites :

### JE DEVIENS **MEMBRE DU RÉSEAU**

*(Personne physique ou morale membre d'une association fondatrice du réseau Restau'co ou restaurant de collectivité membre d'un groupe adhérent à Restau'co.*

*Les membres ne sont pas adhérents, ils ne peuvent ni voter ni être élu dans l'association)*

- Membre d'une association fondatrice listée ci-dessous : Gratuit  
 UDIHR  ACEHF  GOEES  AJI  3Cerp  ACCOT Gironde  AFDN
- Membre d'un groupe : 20 €/site  
Groupe :

## LES VALEURS DU RESEAU RESTAU'CO :

Le réseau Restau'co s'engage à comprendre et respecter les différences entre les individus, les métiers (cuisinier, gestionnaire, gérant, directeur, personnel de restauration, diététicien ...), les secteurs enseignement, médico-social, entreprise ou administration...) et l'origine des structures (publiques ou privées). Il s'engage à prohiber toute discrimination, à valoriser chacun et à rechercher leurs complémentarités.

Le réseau privilégie la recherche de l'intérêt collectif au seul profit individuel. Les décisions du réseau sont prises de manière démocratique et participative selon la gouvernance précisée dans les statuts de l'association.

Le réseau Restau'co valorise les compétences et renforce les moyens d'agir des équipes (élus, techniciens, usagers).

Les acteurs du réseau participent de manière libre, égalitaire et responsable à la construction d'un réseau en favorisant le partage de l'information et la reconnaissance du rôle de chacun.

Le réseau Restau'co est présent sur tout le territoire et animé par les administrateurs référents régionaux pour assurer un lien de proximité avec chaque adhérent, et proposer des espaces de rencontres et d'échanges conviviaux.

Le réseau Restau'co s'engage pour le développement d'une restauration collective responsable.

En adhérant, je m'engage à respecter les valeurs du réseau et à participer à l'évolution d'une restauration collective responsable.

Fait à

Le

Signature

## SERVICES OUVERTS AUX ADHERENTS ET MEMBRES DU RESEAU

Accès au site Restauconnect.fr et aux services en ligne  
(actualités, offres d'emploi, guides, veille, questions aux experts).

Invitations aux salons professionnels et aux événements du réseau.

Accès aux services de formation, accompagnement et conseil du réseau.

Logiciel Menu-co : gratuité ou tarifs préférentiels selon les modules et options choisies.

Possibilité de concourir aux Trophées du réseau (Le Gargantua, Trophée initiative, ...)

En cadeau, 2 abonnements à la presse professionnelle (Restauration Collective et Le Cuisinier)



Chers adhérents, nous sommes ravis de vous faire découvrir le nouvel ouvrage indispensable dans notre métier : La Restauration collective de Référence préfacée par Marie-Cécile Rollin, Directrice du réseau Restau'co.

Fort de 40 années d'expérience au service et à l'écoute des entreprises de restauration, l'auteur Yannick MASSON retrace, analyse et explicite l'évolution et le fonctionnement actuel des unités performantes de restauration collective. Il apporte en même temps de nombreuses pistes concrètes d'amélioration de la performance du fonctionnement et de l'efficacité organisationnelle avec la finalité d'aider celles-ci à relever les nombreux défis qui les attendent en termes de coûts, d'efficacité, de ressources humaines, de satisfaction client, de condition de travail...

Grâce à un code de réduction réservé aux adhérents, Restau'co vous permet de bénéficier de **25 % de remise** sur la pré-commande de votre ouvrage (**59 € au lieu de 79 €**).

Pour vous procurer La Restauration Collective de Référence, rendez-vous sur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr) et saisissez le code promo **RESTAU'CO** lors de la validation de votre panier.

**N'hésitez pas à contacter les Editions BPI pour plus d'information :**  
Aurélié : [arenault@editions-bpi.fr](mailto:arenault@editions-bpi.fr) ou 06 37 72 27 03