

## PLAN D'AMELIORATION QUALITE

### RESTAURANT : Institut de l'Assomption Colmar

Nous vous remercions d'avoir répondu à l'enquête réalisée par LH2 dans votre restaurant, en Novembre 2014

Ayant pour objectif d'accroître votre satisfaction, nous avons identifié les axes d'amélioration suivants :

#### Axe d'amélioration n° 1 :

**Primaire : 33 % d'insatisfaits par rapport aux légumes.**

Dans notre restaurant nous avons fait le choix, en accord avec la direction, de servir des légumes de manière systématique dans chaque assiette d'élève, en plus du féculent du jour.

Le but étant de faire goûter et découvrir ce composant qui est très important pour la santé et l'équilibre nutritionnel.

Même si certains enfants ne mangent pas de légumes en dehors de leur repas de midi, nous allons continuer à jouer notre rôle pour la santé de tous, et veiller à servir des légumes bons et bien cuisinés.

#### Axe d'amélioration n° 2 :

**Collège : 37% d'insatisfait par rapport au goût et à la saveur des aliments.**

Nos plats sont assaisonnés de manière à ce qu'ils aient du goût, et nous essayons de satisfaire le plus grand nombre.

Pour cela, nos équipes en cuisine utilisent différentes épices, ail, oignons et des herbes fraîches pour rehausser le goût des aliments et des plats.

#### Axe d'amélioration n° 3 :

**Collège : 21% d'insatisfait par rapport aux quantités servies**

Les quantités servies sont basées sur les principes suivants :

- Les quantités de protéines (viande, poisson) sont celles recommandées par le ministère de la santé.
- Pour les garnitures, dans un souci de gaspillage, l'ensemble des élèves est invité à venir chercher du 'rab', ainsi les légumes et féculents sont à volonté sur le restaurant.

Nous restons à votre disposition pour recueillir vos suggestions. Celles-ci feront l'objet d'une étude minutieuse.

Date : le 21/02/2015

Le chef d'établissement.