

PRÉSENTATION

Groupe Elior

Les chiffres de cette présentation sont issus de l'exercice 2020-2021,
clos au 30 septembre 2021.



S'appuyant sur une stratégie articulée autour de l'innovation et de la responsabilité sociétale de l'entreprise, Elior est un des leaders mondiaux sur les marchés de la restauration collective et des services. Dans tous les pays où le Groupe est présent, l'évolution de son capital de marques unique atteste de son agilité dans l'accélération de sa transformation pour pleinement bénéficier de la sortie de crise. Les performances financières pour 2020-2021 témoignent de la résilience du Groupe et confirment la pertinence de ses choix stratégiques.

Elior Group en bref



3,69
milliards d'€
de chiffre d'affaires



5
pays



22 700
restaurants et points de vente



3,6
millions
de convives chaque jour



99 000
collaborateurs et collaboratrices



2 400
sites gérés par
Elior Services en France

Forte présence dans 5 principaux pays

Europe



- N°1** | En restauration collective & en hôtellerie de santé **en France**
- N°1** | En restauration collective **en Espagne**
- N°1** | En restauration collective **en Italie**
- N°5** | En restauration collective **au Royaume-Uni**

Amérique du nord



- N°5** | En restauration collective **aux États-Unis**

PLAN STRATÉGIQUE
New Elior



Nos missions



Restauration collective

Chaque jour, nous gagnons la confiance de nos convives en leur proposant une alimentation saine, savoureuse et respectueuse de l'environnement.

Services

Chaque jour, nos experts s'engagent à délivrer des services d'excellence dans les sites de nos clients, au bénéfice de celles et ceux qui les occupent.

Une stratégie de croissance pour 2024





elior @

Chaque jour, nous gagnons la confiance de nos convives en leur proposant une alimentation saine, savoureuse et respectueuse de la planète.

Acteur mondial de la restauration collective, Elior propose depuis plus de 30 ans des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration dans l'univers de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. Répondant à des exigences de produits bons, sains et respectueux de l'environnement, dans des lieux conviviaux, mais aussi de services de restauration en phase avec l'évolution des modes de vie, Elior s'adapte au quotidien à une diversité de besoins, alliant savoir-faire culinaire et excellence opérationnelle.



78 000

collaborateurs et collaboratrices



3,6 millions

de convives chaque jour



22 700

restaurants et points de vente

elior
services



Avec sa nouvelle stratégie, CAP 2026, Elior Services dessine un avenir dans lequel l'humain est au centre.

Leader en hôtellerie de santé, Elior Services élargit sa gamme de services pour contribuer au bien-être et à la santé de tous : soignants, patients et résidents. Sur le marché du multisegment, l'entreprise de propreté entreprend de monter en gamme pour répondre à l'évolution de la demande autour de la sécurité sanitaire. Dans tous ses sites clients, établissements de santé, milieux industriels sensibles et espaces publics, professionnels et commerciaux avec une gamme plus large et des offres plus engageantes, Elior Services réalise toutes les prestations : bio-nettoyage et hôtellerie de santé, propreté des locaux et facility management avec des services d'accueil, de gestion des espaces verts, du courrier et de petits travaux techniques. Des expertises qui répondent aux plus hautes exigences en mettant tout en œuvre pour lutter contre le réchauffement climatique.



21 000

collaborateurs et collaboratrices



2 400

sites



N°1

de la propreté en santé en France

Stratégie RSE

Elior, responsable par nature, militant par conviction

Agir, mesurer, prouver

Notre métier de restaurateur collectif impacte et irrigue naturellement chacune des sphères de la responsabilité sociétale :

 **Empreinte sociétale**

 **Empreinte environnementale**

 **Empreinte économique**

Notre stratégie RSE est pilotée au moyen de 4 piliers :

 **Des choix bons et sains**

 **Des approvisionnements responsables**

 **Un modèle circulaire**

 **Des équipes et communautés locales dynamiques**

Militant de la transition alimentaire, notre ambition est de faire progresser la valeur de nos repas au travers d'offres :

 **Saines**

 **Respectueuses de l'environnement**

 **Sources de convivialité et de plaisir**



CDP 2021 Elior : B

Ecovadis 2021 Platinum pour notre branche Facility Management Elior Services, dans le Top 1 % des entreprises les mieux notées de leur secteur en terme de performance RSE



Nos engagements carbone

-12 %

de nos émissions de gaz à effet de serre

d'ici 2025, par rapport à 2020, par repas, scopes 1-2-3*

Contexte

Des efforts alignés avec les accords de Paris

→ Nous participons à la transition vers une société moins carbonée

En ligne avec les stratégies nationales

→ Stratégie nationale bas carbone (FR), the UK low carbon transition plan, USA \$2 trillion climate plan

Pour accompagner les stratégies climat de nos clients à eux-mêmes atteindre leurs objectifs carbone

-30 %

de gaspillage alimentaire

d'ici 2025, par rapport à 2020, par repas

80 %

d'électricité renouvelable d'ici 2025

Et réduction des consommations énergétiques



Empreinte CO₂ des menus diminuée

Pour accompagner les stratégies climat de nos clients et les aider à atteindre leurs objectifs carbone

* c'est à dire l'ensemble des émissions directes et indirectes du Groupe sur ses opérations et sa chaîne de valeur

Performances extra financières 2021



Des choix bons et sains

100 %

de nos entités testent une solution d'information nutritionnelle détaillée

→ **89,4 % en 2020**



40 % de recettes végétariennes



Des ingrédients durables

42 %

des achats de produits de la mer sont issus de filières responsables

→ **35,7 % en 2020**



73 % des fruits & légumes sont de saison



Économie circulaire

99,7 %

de nos entités ont déployé un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire

→ **85,1 % en 2020**



Contractualisation pour une électricité **100 %** renouvelable



Des équipes et communautés dynamiques

50 %

des managers sont des femmes

→ **49 % en 2020**



1/4 des personnes recrutées ont moins de 25 ans

Nutri-Score

Déploiement sur nos sites en B&I et enseignement

Fonctionnement

- Le Nutri-Score est un logo qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit ou d'une recette
- Le calcul a été mis au point par des scientifiques, des médecins et des nutritionnistes, en tenant compte des nutriments et aliments à favoriser et ceux à limiter



Objectifs

- Informer nos convives sur la valeur nutritionnelle des aliments et du mode de préparation
- Améliorer nos recettes en travaillant sur un meilleur équilibre nutritionnel

Ambitions

- Confirmer le positionnement pionnier d'Elior en tant qu'acteur responsable et innovant
- Allier repas sain et moment de plaisir
- Généraliser le Nutri-Score dans l'ensemble des cantines scolaires Elior d'ici juin 2022



Déploiement
(octobre 2021)

B&I

642

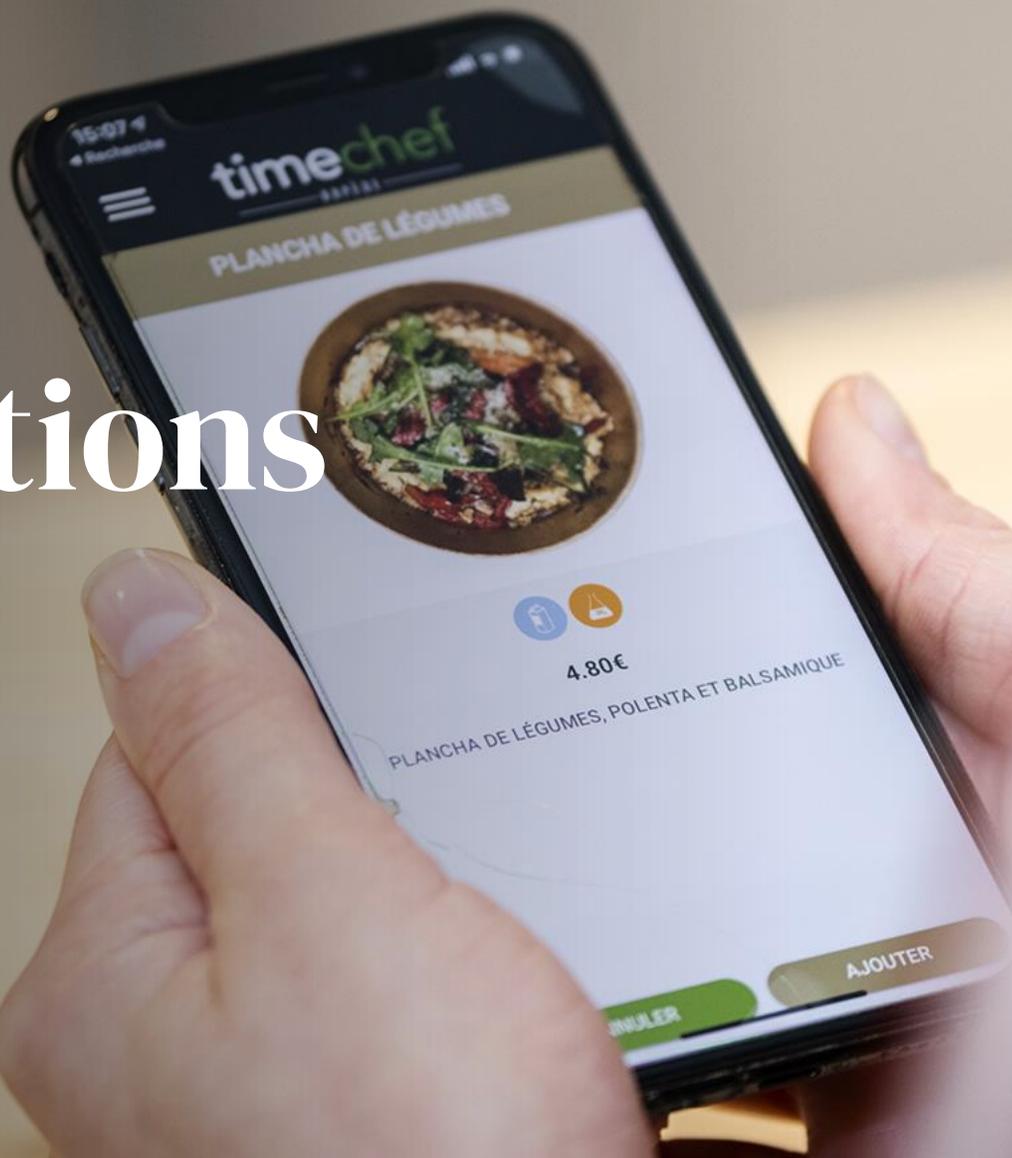
sites en France

Enseignement

455

sites en France

Innovations



Eco Points Loyalty Scheme



Concept

En choisissant des plats à faible impact carbone, les convives gagnent des points de fidélité avec à la clé, au bout de 10 points, la plantation d'un arbre par l'association JUST ONE tree. Ce programme de fidélité est intégré dans l'application Breaz.

Objectifs

- › Promouvoir une consommation responsable
- › Encourager les convives à choisir des alternatives végétariennes

Déploiement (Janvier 2022)

1
site



6
sites

Perspectives



Chaud Bouillant



Concept

- > Les convives commandent un repas à emporter inspiré des cartes des brasseries parisiennes, avec des produits locaux, frais et de qualité
- > Les repas sont produits dans des restaurants dont la cuisine est sous-utilisée, puis livrés sur de plus petits sites



Objectifs

- > Proposer plus de flexibilité à nos convives
- > Offrir une restauration de qualité à des petits sites



Déploiement

2021

11 sites



Prévisions

Fin **2022**

20/22 sites

Fin **2023**

25 à 30 sites

Dans **3 ans**

40 à 45 sites



effi see



Concept

Nouvelle solution digitale conçue par Elior Services, Effi-See est un outil de traçabilité et de gestion en temps réel des locaux

Objectifs

- › Gagner en efficacité
- › Améliorer la traçabilité
- › Optimiser la gestion des locaux et du nettoyage

Déploiement (Décembre 2021)

2019
9 sites / 54 lecteurs

2020
13 sites / 106 lecteurs

2021
28 sites / 318 lecteurs



I Colti




Concept

Cette offre alimentaire en portion individuelle développée avec la technologie MAP (mise sous atmosphère protégée) assure une hygiène et une traçabilité irréprochables. Les convives peuvent commander via l'application Joyfood et retrouver leurs plats dans des frigos connectés ou en libre-service



Objectifs

- › Proposer plus de flexibilité à nos convives
- › Offrir une restauration de qualité aux petites et moyennes entreprises



Déploiement

(Janvier 2022)

Food 360

96
sites

Urban 360

10
sites

Il Market

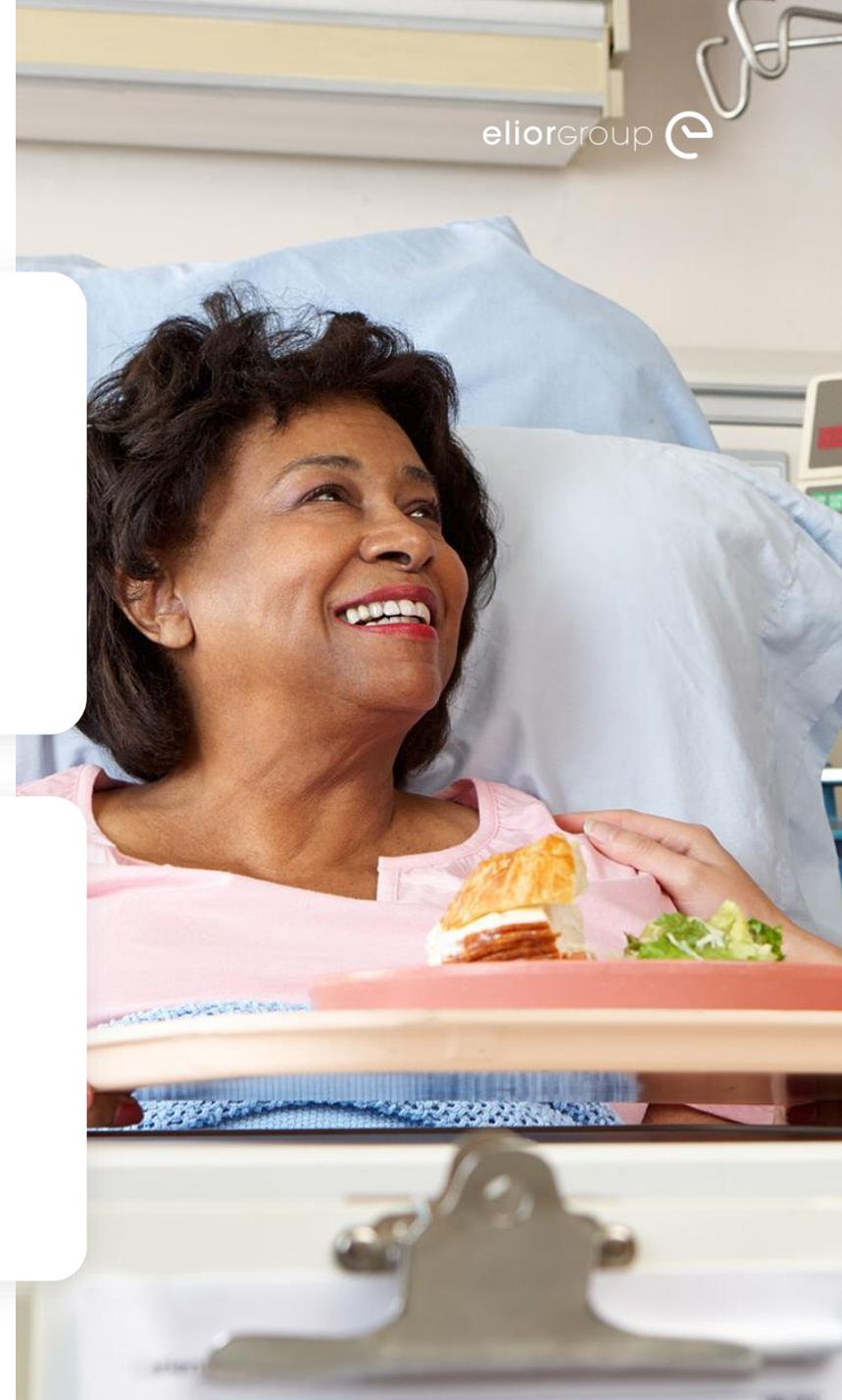
23
sites

Flexy food

21
sites



Healthy at home



Concept

Cette offre propose des repas personnalisés en fonction du profil médical des patients, lors de l'hospitalisation et pour le retour à la maison. Ce service garantit une alimentation adéquate à la sortie de l'hôpital.

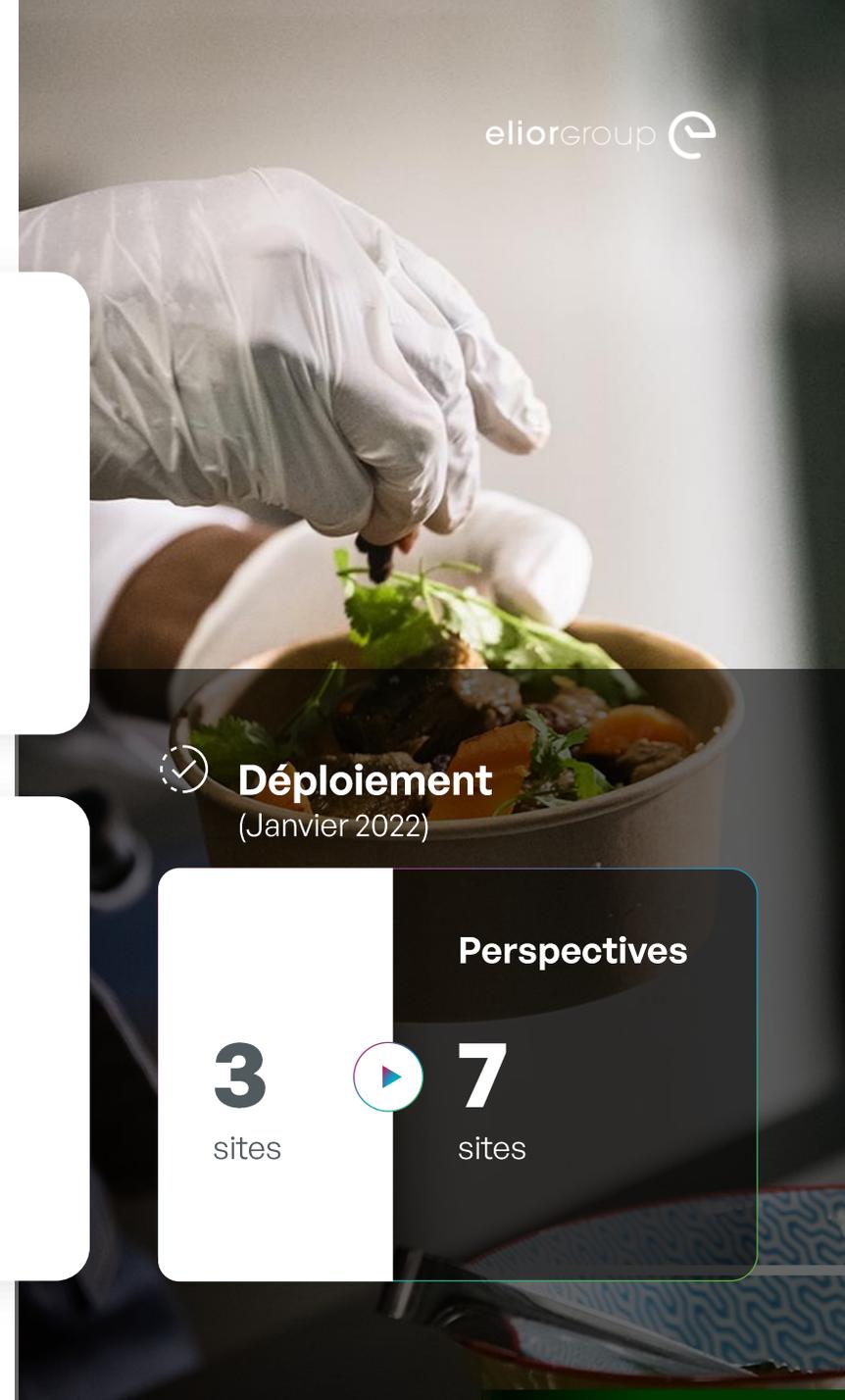


Objectif

Diminuer le taux de réadmission à l'hôpital après la sortie



Colmad.o.



Déploiement
(Janvier 2022)



Concept

Mini supermarché automatisé,
disponible 24h/24, 7j/7



Objectifs

- › Proposer plus de flexibilité dans le temps et dans l'espace aux convives
- › Offrir une restauration de qualité et diversifiée

Perspectives

3

sites



7

sites

Elior Solidarity

Elior Solidarity

Donner une nouvelle dimension à nos engagements quotidiens et accompagner les initiatives solidaires du groupe Elior en France et à l'international.

4 Thématiques



Alimentation



Insertion sociale
et professionnelle



Éducation



Environnement

3 Objectifs



Promouvoir
l'insertion sociale
et professionnelle
grâce à la cuisine



Faciliter l'accès
à l'alimentation
des plus démunis



Participer
à la transition
alimentaire

Appel à projets collaborateurs

**Encourager les engagements solidaires
des collaborateurs du Groupe.**

Depuis 2017, plus de 50 projets associatifs ont été soutenus pour venir en aide aux publics les plus fragiles, en France, Italie, Espagne, au Royaume-Uni et aux États-Unis.



Les actions de solidarité 2020-2021

Agroécologie



Développer des pratiques agricoles durables

- Soutien au centre de développement de l'agroécologie et de l'association française d'agroforesterie



Refugee Food



Aider l'insertion de réfugiés

- Accueil de chefs réfugiés dans les restaurants d'entreprise Elior pour sensibiliser le grand public sur le statut des réfugiés
- Soutien à l'insertion professionnelle des chefs réfugiés via des job dating ou des simulations d'entretiens d'embauche

Banques Alimentaires



- Mobilisation autour d'une action de solidarité : la collecte nationale des Banques Alimentaires
- 70 collaborateurs en France ont collecté des denrées alimentaires auprès de clients dans des magasins le temps d'une demi-journée

Nos Marques



Un capital de marques unique



Nos marques d'entreprise

FRANCE	USA	ITALIE	ESPAGNE	ROYAUME UNI
elior	elior NORTH AMERICA	elior	serunion	elior
L'ALSACIENNE RESTAURATION	ALADDIN CAMPUS DINING	Gemeaz	alessa	Lexington CATERING
Assemble	cura	Hospes	ARCE	Taylor Shaw
ARPÈGE	Lexington		ULLASAR	Caterplus
elior services	DESIGNCUISINE		ARUME	Edwards & Make
	ASICAL KIRSCH		SINGULARIS	
	SUMMIT		Haute	bitesgo
	CORPORATE CHEFS			Clinea
	LANCER			
	TRIO			
	PMC			
	K-12			
	CONSTELLATION			

Nos marques de concepts en restauration collective

B&I

Enseignement



Santé

Marques en franchise



LinkedIn

Elior Group



Instagram

@etvoila_byelior



Twitter

@Elior_Group



Website

eliorgroup.com



Blog

foodforgood.
eliorgroup.com

eliorgroup 