

Une réelle volonté d'innovation

La Direction ainsi que l'ensemble du personnel, très sensibles, à la notion de progrès permanent, s'engagent chaque jour à innover et à améliorer le service des enfants :



Janvier 1996

«Le Resto 3 étoiles à l'école»

Mise en place de banquet, service au guéridon en veste et noeud papillon...

Avec le parrainage des grands Chefs Etoilés de notre Région. «La Cantine Chic» est une animation destinée aux enfants des écoles situées en zone d'éducation prioritaire.



Septembre 1998

Azur Restauration est précurseur en accueillant au sein des restaurants scolaires les enfants atteints d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Un plateau-repas nominatif excluant les allergènes en cause est cuisiné pour l'enfant (plus de 100 régimes différents aujourd'hui) avec mise en place de protocoles d'accueil et de service..



Septembre 1999

Création de la ligne de produits BIOTIFUL, une semaine sur deux pour les maternelles un repas préparé entièrement à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



Mars 2000

Azur restauration obtient pour la Cuisine Centrale de Nice la certification ISO 9002. L'obtention de cette certification s'inscrit dans une démarche de progrès permanent.



Mars 2000

www.azur-restauration.fr, enfin un site dédié aux enfants qui déjeunent à la cantine et à leur parents (des informations pratiques, les menus, de la diététique pour les enfants...)



Septembre 2001

Après la crise de la «vache folle», Azur restauration propose de réintroduire le boeuf dans les menus des Enfants ... mais uniquement du BIO 100% pur muscle, en roastbeef ou sauté.

**Azur Restauration
Intr@net**

Février 2002

Azur Restauration Intr@net, un portail créé entre la cuisine et toutes les écoles pour permettre aux Economes/Maîtresses de maisons, sur chaque site de restauration, de passer leurs commandes de repas, de gérer les inventaires, de renseigner les enquêtes de satisfaction, de communiquer avec leur chef de secteur, etc... Développé auparavant sur la Ville de Nice, ce service pourrait être adapté à tous nos clients.



Septembre 2002

Réintroduction du steak haché filière Limousine, race à viande avec une traçabilité maîtrisée à 100% (du lieu de production du fourrage à l'assiette avec des contrôles sur sites ponctuels et certificats en ligne sur notre site internet).

Entreprise
certifiée
ISO 9001
Version 2000
par



Juin 2003

Renouvellement de la certification selon le référentiel ISO 9001 V 2000 pour la cuisine centrale de Nice.

Juillet 2004

La cuisine centrale du cannet côte d'azur obtient la certification ISO 9001 V 2000 pour l'ensemble de ses services.

Septembre 2004

Le Pacte des P'tits Loups 10 engagements Alimentation Santé et Sport, pris par Azur Restauration, pour prévenir l'obésité chez l'Enfant (voir les 10 engagements ci-après).

