

RESTAU'CO BULLETIN D'ADHÉSION 2023

Document à renvoyer par e-mail : admin@restauco.fr
ou par courrier à Restau'Co : 1, rue Tabourot des Accords, La Cuvierie, 21000 Dijon



JE M'IDENTIFIE

JE SUIS L'ÉTABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Nombre de repas produits par an :

Adresse :

JE SUIS LE CONTACT / RÉFÉRENT

Nom : Prénom :

Fonction :

E-mail : Tel :

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)

Tarif de l'adhésion : 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)

Tarif de l'adhésion :

- Membre d'une association fondatrice listée ci-dessous : **Gratuit**
 UDIHR ACEHF GOEES AJI 3Cerp ACCOT Gironde AFDN

- Membre d'un groupe : 20 €/site - Nom du Groupe :

LES VALEURS DU RÉSEAU 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 ADHÉRENTS ET MEMBRES DU RÉSEAU

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/ou options choisi(e)s.

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 l'ouvrage indispensable à 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 commande de votre ouvrage (**59 € au lieu de 79 €**).

Rendez-vous sur **www.editions-bpi.fr** et saisissez le code promo **RESTAUCO** lors de la validation de votre panier.

Pour plus d'information, contactez Aurélie des Editions BPI : arenault@editions-bpi.fr ou **06 37 72 27 03**

ADHÉRENT PERSONNE PHYSIQUE

AUTORISATION DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e) [Nom, Prénom] :

Demeurant à [Adresse] :

Né (e) le : [date de naissance] à [lieu de naissance] :

Agissant en mon nom personnel.

Autorise

N'autorise pas

Restau'Co à utiliser et diffuser à titre gratuit et non exclusif des photographies me représentant, réalisées dans le cadre événements du réseau auxquels je participerai (Salon Restau'Co, Assises, SIRHA, etc.) ainsi qu'à exploiter ces clichés, en partie ou en totalité, à des fins d'exploitation non commerciale.

Les photographies susmentionnées sont notamment susceptibles d'être reproduites sur les supports suivants (liste non exhaustive) :

- Publication dans une revue, ouvrage ou journal
- Diffusion sur le site web intitulé www.restauco.fr et www.restauconnect.fr

Fait à Le

Signature :