

# nous

## // Restaurants d'entreprise

### Du neuf dans l'assiette

// Depuis le 15 octobre, nos restaurants d'entreprise ont adopté un nouveau mode culinaire. Objectifs: toujours plus de qualité, de diversité et d'hygiène. Connect soulève le couvercle avec vous.

C'est dorénavant la société Deliva Horeservi-Catering qui produit nos repas chauds. Selon le principe de la "ligne froide", associée à une technique dernier cri: la cuisson sous vide. Les repas y sont préparés - exclusivement avec des produits frais - mis sous vide et lentement cuits à basse température. Endéans les deux heures, ils sont refroidis jusque 4°.

#### Et en plus, c'est bon !

En fait, la firme réalise 80 % de la cuisson. Et nos restaurants la terminent chez nous: c'est la "régénération". Ce procédé, d'une hygiène stricte, préserve la qualité, l'onctuosité, le goût et la présentation des aliments. Une diététicienne veille aussi à notre santé: les légumes figurent en bonne place dans les menus.

Deux fois par semaine, Deliva livre des repas à nos 23 restaurants. A eux de gérer les stocks, les plats devant être consommés dans les 21 jours.

#### Que choisir ?

Le plat du jour est identique partout. Vous pourrez opter aussi pour l'un des snacks dont la variété change tous les mois: spaghetti, lasagne, paella, vol au vent, chicons au gratin, etc. Selon la catégorie du restaurant (établie en fonction de sa fréquentation), l'offre de dagoberts, de plats froids et de desserts est élargie. L'espace Rue de France aura bientôt des allures de "Lunch garden" ! Avec un large choix de pains, un salad bar, des plats végétariens et basses calories chauds et froids, etc. Les prix restent inchangés et, à quelques exceptions près, il ne faudra plus réserver. De plus, vous pourrez bientôt payer avec votre carte de banque.



A l'Espace Guillemins, la cantine fait figure de restaurant d'entreprise pilote ! Voyez la liste de nos 23 restaurants d'entreprise dans le concours en page 22.

#### Notre personnel de cuisine aux commandes

Deliva n'est que notre fournisseur, tout comme il l'est pour le Parlement belge. C'est toujours bien la SNCB Holding qui gère les restaurants d'entreprise et c'est toujours son personnel qui travaille dans nos cantines. Les responsables de cuisine ont reçu une formation pour manipuler le matériel de régénération.



Photo Denis Moiré