

The background of the entire slide is a photograph of a set table. It features a white ceramic plate in the center, a green textured napkin folded into a triangle behind it, a silver fork to the left, and a silver knife to the right. The table surface is a dark, mottled grey.

Cocktail d'informations
Saint Julien de Peyrolas

Jeudi 15 octobre 2020

Présentation
de l'entreprise

Cuisine
Centrale de
Drôme-Ardèche
à Loriol

Portail de
commandes

Producteurs
locaux
&
Produits faits
maison



Présentation de la société

hier...

1956

Jean Debosque reprend le magasin Boucherie-Charcuterie de son père Fernand Debosque, rue Nationale à Lille.



1960-1971

Développement de l'activité pour les particuliers, puis les collectivités, avec la liaison chaude, puis la fabrication d'armoires chauffantes.

1956

1960

1973

1973

La SA Debosque devient la SA Api. Aménagement cuisine centrale en liaison froide.



1973

Un peu d'histoire...

Présentation de la société

1987

1987

Béatrice Lefebvre et Damien Debosque, la deuxième génération reprennent le flambeau.



1992/93

Le siège social de Api se développe.



1992

api

...aujourd'hui

2010

Ouverture de la Direction Régionale Drôme-Ardèche à Montboucher-sur-Jabron (26740)

ET DEPUIS LE 1ER SEPTEMBRE 2018

CUISINE CENTRALE API "DRÔME - ARDÈCHE" A Lorient-sur Drôme avec Agence régionale



GIE



api

Cuisine de Drôme-Ardèche en biovallée®



Nous travaillons aussi ici :



Adresse : 478 allée des fruitiers - 26270 LORIOLE SUR DRÔME

Production volume jusqu'à : 6 000 couverts par jour en liaison froide

Rayonnement : Drôme - Ardèche - Haut Vaucluse - Haut Gard

Une équipe tournée vers ses clients :

Une équipe de
13 personnes au
service de votre
restauration

La
Cuisine

Joël Joly

Responsable de la
cuisine -
Chez API depuis 14 ans

Fabrice
Thiers

Chef de production
-
Chez API depuis
14 ans

Mélanie Magnet

Diététicienne &
Responsable développement

Cyril Clermont

Chef de cuisine -
Chez API depuis
14 ans

Murielle Baume

Secrétaire

Loïc Boriasse

Second de cuisine -
Chez API depuis 8 ans

Christelle Bataillon

Responsable préparations froides -
Chez API depuis 6 ans

Aldric Duc

Aide cuisine

Elodie Tortel

Plongeuse

Les
livreurs

Myriam Cunet

Référente Logistique -
Chez API depuis 9 ans

Johann Magnet

Livreur

Gilles Cattelain

Livreur

Livreur 4

Livreur

Notre équipe vous accompagne pour un partenariat solide et constructif



Grâce à notre portail Web *"C'est Prêt!"* vous pouvez:

Bénéficier d'*informations hebdomadaires* sur notre prestation et nos engagements.



Suivre les *marqueurs de qualité* des repas.



Animation



Régional



Nouveau

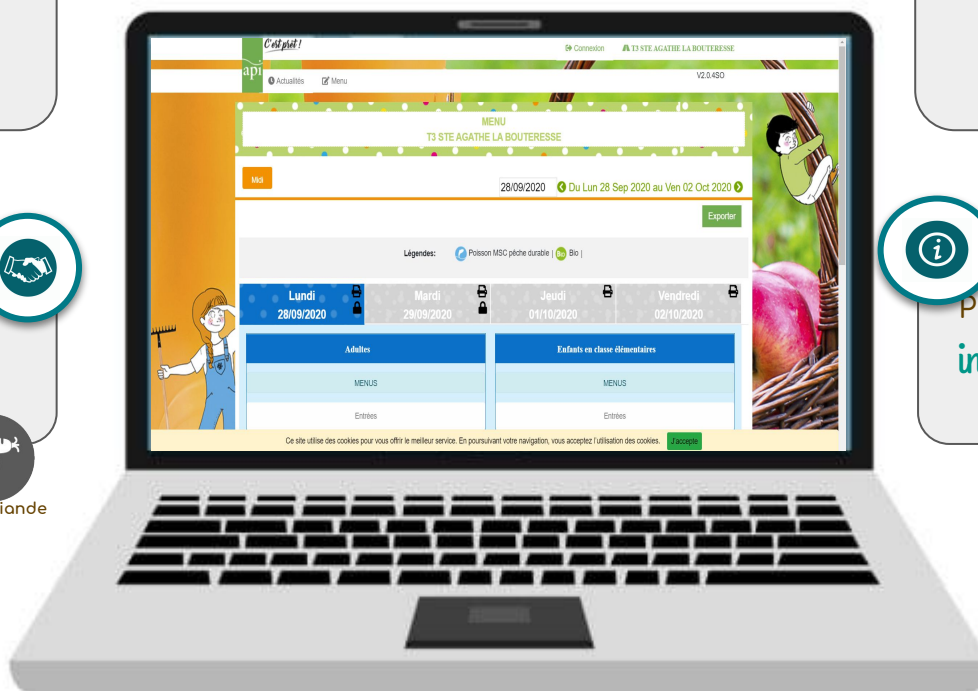


Sans viande

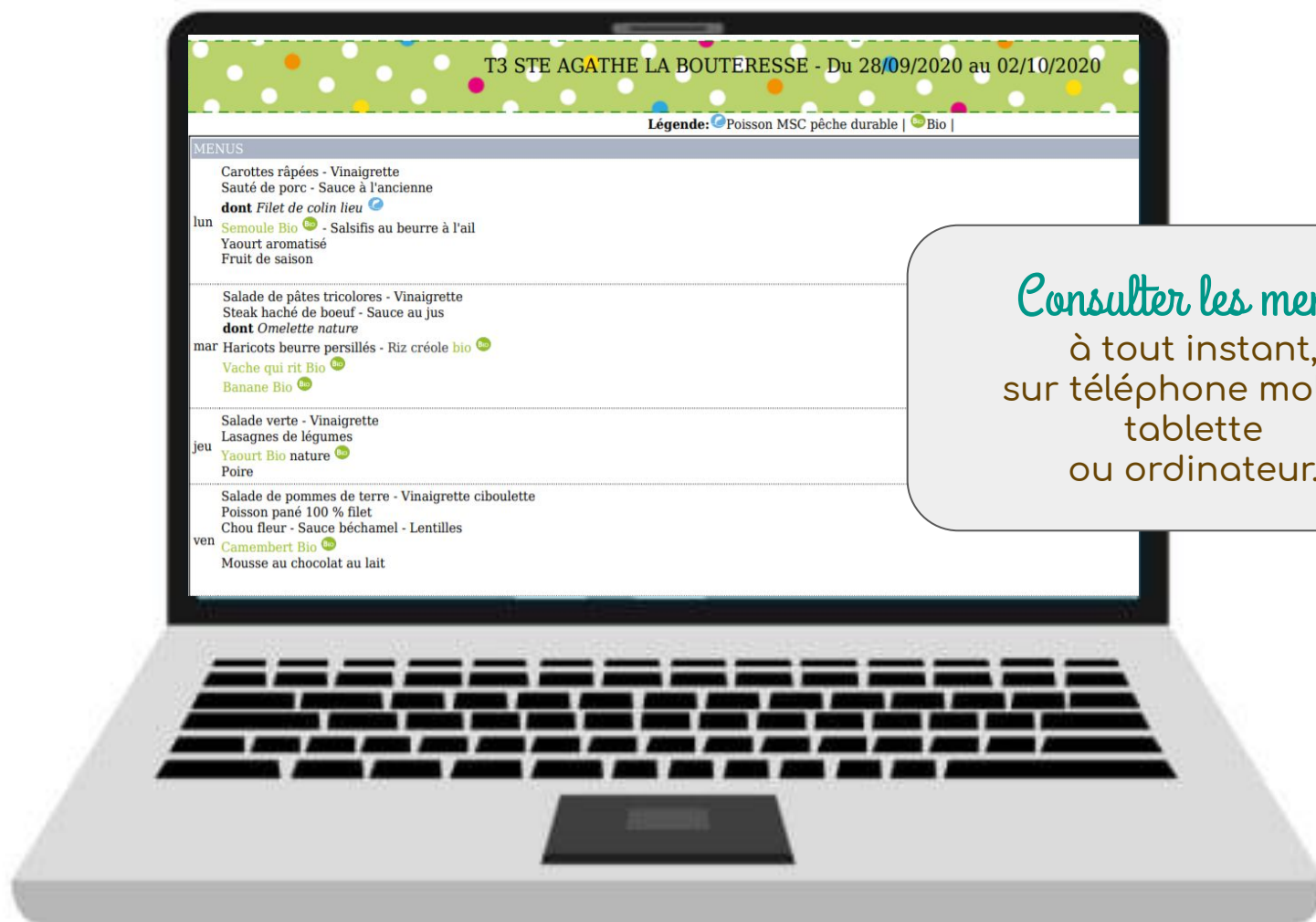
Consulter les menus à tout instant, sur téléphone mobile, tablette ou ordinateur.



Prendre connaissance des *ingrédients et allergènes* des plats.



Grâce à notre portail Web *“C’est Prêt!”* vous pouvez:



Grâce à notre portail Web ***“C’est Prêt!”*** vous pouvez:



Prendre connaissance des
ingrédients et allergènes
des plats.



nutrition

La conception des menus :

Les menus sont élaborés pour les enfants par nos diététiciennes au national.



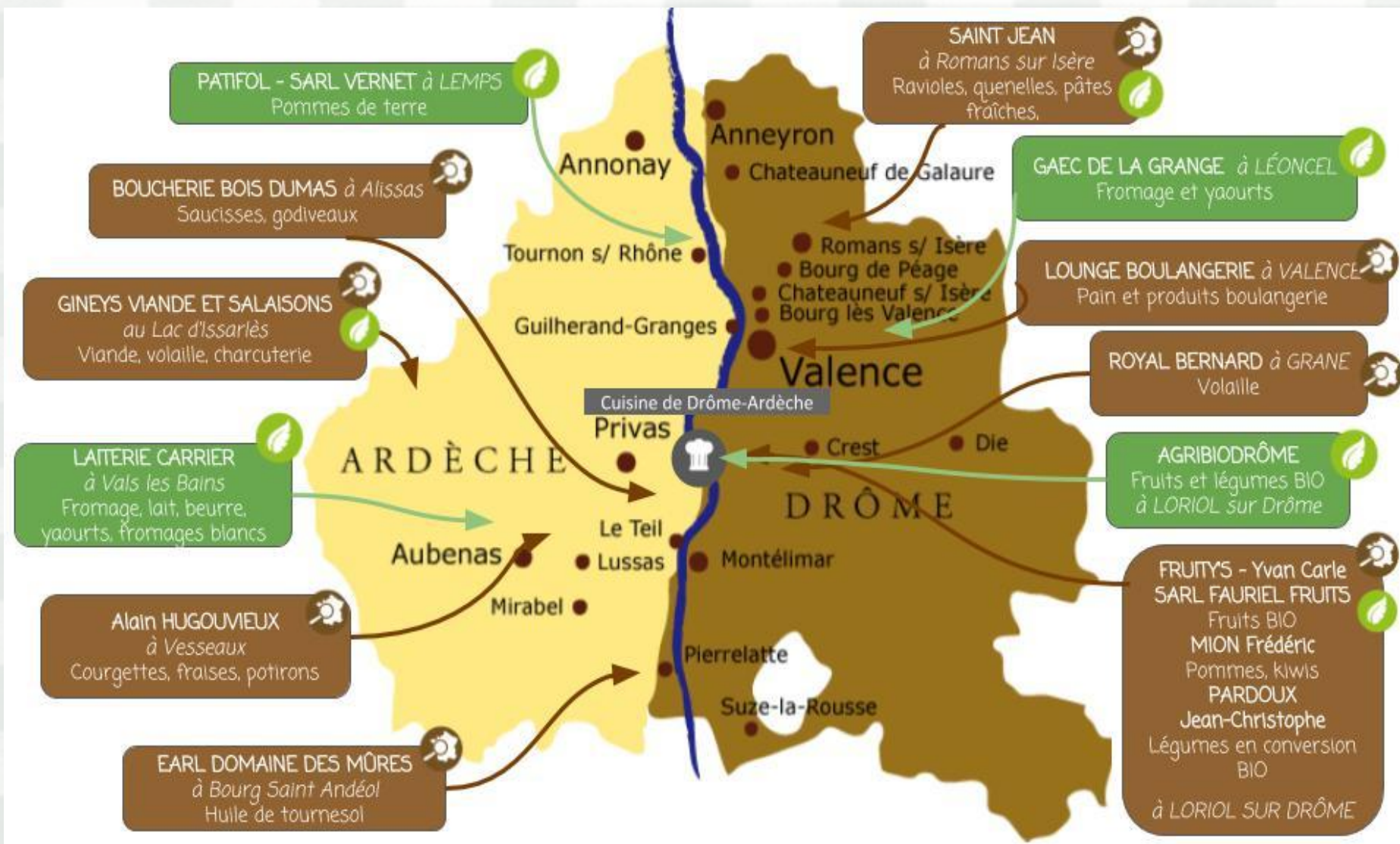
Ils sont ensuite retravaillés par nos 3 diététiciennes du Rhône Alpes : Gudrey, Margaux et Mélanie. Et adaptés selon votre prestation.

Assure le respect :

- des engagements
- de l'équilibre alimentaire

En fonction de :

- La saisonnalité
- Les habitudes
- Les produits régionaux
- Les goûts des convives
- Les retours des clients



Quelques uns de nos producteurs



Jean-Christophe PARDOUX
Fruits et légumes BIO
à Loriol (26)



LAITERIE CARRIER
Laitages et fromages
à Vals les Bains (07)



PATIFOL
(Rémi VERNET)
Pommes de terre BIO
à Lempis (07)

Nous cuisinons pour les enfants!



Des *vinaigrettes*
élaborées par
nos soins



Des *entrées*
simples et au goût
des enfants



Des *potages*
préparés dans
nos cuisines



Des *plats complets*
cuisinés par
nos équipes



Des *recettes végétariennes*
à base de céréales et
légumineuses

Nous cuisinons pour les enfants!



Nos compotes maison



Nos bûches maison

Préparées pour
le repas de
Noël du jeudi 21
décembre 2018



Merci de votre
attention !

