



SERVAIR®

Precisely **You**

FULL CATERER



« *Servair pour
vous servir* »

Notre volonté d'être au rendez-vous des attentes de chacun de nos clients nous oblige, depuis 40 ans, à une grande ambition : placer votre satisfaction et celle de vos voyageurs au cœur de notre stratégie. C'est elle qui régit notre ligne de conduite au sol pour vous garantir le meilleur en vol : maîtrise des engagements, professionnalisme des équipes, fiabilité de l'outil industriel, capacité d'innovation et d'adaptation. Cette brochure est une invitation à découvrir cette offre qui couvre, sur un large réseau, l'ensemble des prestations liées aux services à bord et dans les aéroports. Elle ne remplace pas ce que nous savons faire de mieux pour répondre à vos besoins : en discuter avec vous pour déterminer la solution la plus ajustée. Rencontrons-nous !

Michel Emeyriat
Président-directeur général



CUISINE

Le métier historique de Servair, capable de conjuguer gastronomie et grandes séries, tradition culinaire française et saveurs du monde, menus standard et prestations à la carte dans le respect des cultures et goûts de chacun.

LOGISTIQUE

Une expertise indissociable de celle du catering quand il s'agit de restauration différée dans le temps et dans l'espace. À chaque étape de la supply chain, de l'approvisionnement jusqu'à la livraison, nous nous engageons sur la qualité, la conformité, le respect des délais et des coûts.

ET BIEN PLUS ENCORE

Pour répondre à vos besoins d'aujourd'hui et anticiper ceux de demain, nous avons développé de nombreux services à bord et au sol. Notre offre est globale et va bien au-delà du catering : nettoyage et armement cabine, gestion de la presse, ventes à bord, services aéroportuaires, conseil, ingénierie, formation, prestations traiteur...

40
ans
D'EXISTENCE

49 UNITÉS
de catering

10 000
COLLABORATEURS
à travers
le monde

Notre leitmotiv : **prendre en compte** vos différences

Compagnies traditionnelles ou low cost ; classes économique, affaires ou première ; vols directs ou avec escale ; cuisine locale, culturelle ou régimes alimentaires spécifiques... : chaque compagnie est différente, chaque vol est particulier, chacun de vos passagers mérite notre attention. Forts de la diversité de nos savoir-faire,

de nos collaborateurs, de notre offre et de nos implantations sur quatre continents, nous savons nous mettre au diapason de vos attentes. Notre organisation internationale et notre expérience nous permettent de répondre avec précision et réactivité à tous les besoins dans leur pluralité.





INNOVATION

Parce que les goûts de vos passagers évoluent, chaque jour, et parce que nous voulons que notre cuisine soit leur meilleur compagnon de voyage, les chefs Servair sont en contact quotidien avec le meilleur de la cuisine française et internationale.

Ces échanges continus avec les chefs les plus exigeants, mais aussi avec des spécialistes de la nutrition ou des nouvelles technologies culinaires, sont un moteur d'émulation pour les équipes, et les aident à repousser les limites de leur inventivité. La passion reste le premier ingrédient de notre cuisine !



VOYAGER L'ESPRIT TRANQUILLE

La cuisson sous vide
maintient les qualités
organoleptiques
des aliments.

*Le plaisir du goût,
tout le temps et partout*

Chez Servair, l'innovation ne se trouve pas seulement dans l'assiette. Elle s'exprime aussi dans les modes de cuisson et de conservation des denrées alimentaires. Emblème de notre savoir-faire culinaire unique : la généralisation sur l'ensemble de nos centres des techniques de cuisson sous vide, les plus sûres pour garantir la qualité des repas dans des conditions climatiques extrêmes. Développées dans nos sites parisiens et exportées dans des zones tropicales ou désertiques, cette méthode offre trois bénéfices : préserver les saveurs et toutes les caractéristiques organoleptiques du plat dans l'assiette, faciliter les conditions de conservation et optimiser la gestion de la production.

CONTRÔLE ÉCART MATIÈRE

En restauration aérienne, chaque gramme de trop pèse vite des tonnes ! À toutes les étapes de la supply chain, nous traquons les écarts de poids pour garantir la conformité de chaque plateau-repas avec vos prescriptions.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

D'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, notre laboratoire d'analyses accrédité s'assure de la qualité microbiologique des matières premières, des produits finis et de l'environnement de travail des agents de production. Un gage de rapidité et de fiabilité des résultats sur la totalité de notre réseau.

VEILLE SANITAIRE

Anticiper les risques sanitaires pour être réactif en cas d'alerte. C'est le rôle du Comité scientifique de Servair, composé de sept experts, chacun spécialiste reconnu dans son domaine : toxicologie, maladies tropicales, hygiène alimentaire, nutrition, allergologie, santé publique et microbiologie. Une association de compétences indispensable pour satisfaire votre exigence de qualité et de sécurité.

Offrir le meilleur
à vos clients
est notre priorité commune

5 300
recettes
MAÎTRISÉES

Elle guide le choix de nos fournisseurs et des matières premières, l'élaboration de nos recettes et des menus, le contrôle de l'hygiène alimentaire et du respect des normes.

Dotés d'outils de gestion de nos approvisionnements, d'un laboratoire d'analyses et d'un comité scientifique internes, nous maîtrisons l'ensemble de la chaîne de production, et ce, dans chacun de nos centres. Un atout majeur pour atteindre un niveau de conformité proche du sans-faute.



50 000

analyses microbiologiques

PAR AN

30

experts

en hygiène, microbiologie et qualité





MAÎTRISE

Malgré de très nombreuses contraintes, la restauration à bord se doit d'être précise et juste. Pour parvenir à ce résultat, tout au long de la chaîne complexe qui mène de nos cuisines à vos avions, chaque geste compte.

Nos savoir-faire culinaire et logistique se conjuguent ainsi chaque jour, pour chaque vol, dans chacun de nos centres, avec la même attention. Aux qualités culinaires des préparations, tout comme à leur fraîcheur, leur traçabilité et les conditions d'hygiène dans lesquelles elles sont réalisées, nous apportons un soin permanent avec une seule ambition : offrir le meilleur à vos passagers.

NOTRE OUTIL DE PRODUCTION EN AMÉLIORATION CONTINUE

*Nous remettons sans cesse en cause
est une condition sine qua non pour
garder la confiance de nos clients.
Nous veillons ainsi chaque jour
à l'amélioration continue de nos outils
et méthodes de production.*

*Nous développons constamment
de nouveaux process industriels, que
nous validons sur nos sites parisiens
avant de les exporter dans tous nos
centres, contribuant ainsi à élever
nos standards de qualité au niveau
international.*

200
CHEFS
de cuisine

44
SITES
dans
le monde

TRANSMETTRE NOS SAVOIR-FAIRE

*Une pratique essentielle dans les métiers de la cuisine !
De Paris à Abidjan, de Fort-de-France à Guangzhou,
notre Corporate Chef Michel Quissac réunit régulièrement
nos équipes de cuisine du monde entier. Au menu de ces
rencontres : enrichissement des connaissances et partage
d'expériences bien sûr, mais aussi créativité, nouvelles
technologies culinaires et valorisation des produits locaux,
pour pouvoir toujours garantir à vos passagers le meilleur
de Servair.*



NOTRE QUOTIDIEN :
ANTICIPER
**VOS
IMPRÉVUS**



*Dans le transport aérien, **chaque minute perdue** a un coût*

Parce que nous savons votre temps précieux, notre supply chain est organisée pour relever au quotidien tous les défis du catering aérien : maîtriser les creux et les pics d'activité inévitables, gérer les aléas d'horaires des vols, anticiper les ruptures de stock et honorer les commandes de dernière minute, traiter simultanément des gros volumes et des petites quantités.

Souplesse et ponctualité sont nos deux impératifs pour vous livrer, au bon moment, les prestations prévues des mois plus tôt, comme celles commandées la veille. Un savoir-faire logistique que nous mettons chaque jour en œuvre à Roissy-CDG, Canton, Nairobi ou Casablanca, des hubs parmi les plus importants et les plus complexes du monde.



*La traçabilité **en toute transparence***

Chez Servair, la sécurité alimentaire de vos passagers est prise très au sérieux. En parallèle des 50 000 analyses microbiologiques que nous réalisons chaque année, un processus d'identification permet de tracer en temps réel toutes les denrées alimentaires et les boissons, à chaque étape de la fabrication. À l'aide de notre outil informatique Traçafood®, développé et mis en place dans nos centres parisiens, nous connaissons, sur simple lecture d'un code-barres, la provenance exacte des matières premières et la destination des produits finis, pour une sécurité de chaque instant.






PROACTIVITÉ

Chaque minute qui passe rapproche nos équipes de votre vol. Partout dans le monde, les hommes et les femmes de Servair sont ainsi concentrés pour vous livrer en temps, en heure et en juste quantité les prestations qui contribueront à faire de votre vol une réussite.

C'est cet engagement de chacun qui fait de Servair une entreprise en mouvement permanent, pour offrir le meilleur à des compagnies qui, elles non plus, ne s'arrêtent jamais de voler.



UN **ART CULINAIRE** QUI VOUS RESSEMBLE

Le catering *version* **2.0**

Chacun de vos voyageurs est unique et aspire de plus en plus à des services personnalisés. C'est pourquoi nous avons développé plusieurs prestations adaptées aux nouvelles tendances du marché de la restauration aérienne, pour rester en phase avec les exigences les plus pointues de vos clients.



Une cuisine de pointe avec le Studio culinaire Servair®

En 2009, Servair a créé son Studio culinaire Servair® avec une ambition : emmener à 40 000 pieds le meilleur de la gastronomie. Ce think tank, unique dans l'univers du catering aérien, fédère autour de Joël Robuchon, chef le plus étoilé au monde, Guy Martin, le chef du Grand Véfour,

Michel Quissac, Corporate Chef de Servair et Bruno Goussault, spécialiste de la cuisson sous vide, ainsi que de grands noms de la gastronomie. Leur mission : suivre en continu les nouvelles tendances, les technologies émergentes et les nouveaux produits. Un travail de fond qui permet d'explorer de nouvelles pistes et donne naissance à des audaces culinaires inédites dans le catering aérien. Servair garde ainsi une longueur d'avance en matière d'innovation.

BUY-ON-BOARD

*Pas de restauration à bord ?
Nous pouvons vous accompagner
dans la création ou la réalisation
d'offres packagées, comprenant
boissons, snacks chauds et froids.*

PLATEAU ON-DEMAND

*Pour vos passagers de classe économique
qui souhaitent un menu différent,
à leur goût, suggérez-leur du sur-mesure
accessible avec un choix de plateaux
authentiques et variés.*

CHEF-ON-CALL

*Le haut de gamme servi à l'assiette
pour les voyageurs des classes affaires
et première : un grand choix de recettes
de chefs étoilés du monde entier,
ou l'accès à un chef renommé pour
une carte exclusive.*







AGILITÉ

Quelle que soit la compagnie ou la ligne desservie, la prestation à bord est un élément clé pour le confort du voyageur. Pour mettre en relief votre signature culinaire, Servair vous accompagne avec la plus grande précision dans l'élaboration de vos repas.

Avec des brigades de cuisiniers venus du monde entier et spécialisés dans les arts culinaires les plus raffinés. Ou avec des équipes créatives pour construire une offre de plateaux à la demande. Ou encore avec des solutions novatrices pour proposer une offre payante à bord... quels que soient vos exigences et le style de prestations que vous voulez proposer à vos passagers, nos équipes sauront vous accompagner et mettre votre signature en valeur.



CATERER TOUT- TERRAIN

Globe- trotter **comme vous**

Nous sommes présents dans 45 aéroports à travers le monde. Qu'il s'agisse de cuisine, de culture, de confession ou de climat, les particularités locales d'un pays à l'autre, voire d'une région à une autre, nous sont familières. En quatre décennies, nous avons acquis une solide connaissance des continents où nous sommes implantés.

Cette expérience au long cours nous permet de satisfaire tous les niveaux d'exigence et de mettre nos savoir-faire au service de votre développement international. Sans dévier de notre trajectoire : exporter en tous lieux, en compagnie de nos partenaires, nos exigences de qualité les plus élevées.



42

salons d'aéroport

6

unités de
nettoyage et
d'assistance
aéroportuaire

21

sites
dans 16 pays
en Afrique

Leader
en Afrique

En 1989, notre première unité en Afrique voyait le jour au Gabon. Aujourd'hui, avec 21 implantations dans 16 pays, nous sommes le premier caterer aérien sur le continent. Une position de leader acquise notamment au travers de partenariats avec des acteurs locaux et qui nous permet de vous servir dans des conditions de qualité inégalées.



26

pays

DANS LE MONDE

EUROPE

FRANCE

Paris (CDG, ORY)

Lyon

BELGIQUE

Bruxelles

GRANDE-BRETAGNE

Londres

ESPAGNE

Madrid

Barcelone

AFRIQUE

BÉNIN

Cotonou

BURKINA FASO

Ouagadougou

CAMEROUN

Douala

CONGO BRAZZAVILLE

Brazzaville

Pointe-Noire

CÔTE D'IVOIRE

Abidjan

GABON

Libreville

GHANA

Accra

GUINÉE

Conakry

KENYA

Nairobi

Mombasa

MALI

Bamako

MAROC

Casablanca

Marrakech

Agadir

MAURITANIE

Nouakchott

NIGERIA

Lagos

RÉPUBLIQUE

DÉMOCRATIQUE

DU CONGO

Kinshasa

SÉNÉGAL

Dakar

TOGO

Lomé

ASIE

CHINE

Guangzhou

Macao

AMÉRIQUES

ÉTATS-UNIS

Miami

San Francisco

Seattle

Chicago

New York

BRÉSIL

São Paulo

CANADA

Montréal

Toronto

Calgary

CHILI

Santiago

CARAÏBES

ET OCÉAN INDIEN

GUADELOUPE

Pointe-à-Pitre

GUYANE

Cayenne

LA RÉUNION

Saint-Denis

MARTINIQUE

Fort-de-France

SEYCHELLES

Mahé

UNE INGÉNIERIE **SANS FRONTIÈRES**

De la mise aux normes d'installations existantes à la construction clés en main d'une unité de logistique, notre ingénierie réalise des projets de toute taille, en France comme à l'étranger. Dernier chantier en date : la conception, le design et la construction d'un centre de catering à São Paulo, premier aéroport du Brésil et d'Amérique latine.

Pour en savoir plus : contactez-nous





*Immeuble Altaï – Roissypôle Ouest
10-14 rue de Rome BP 19701
Tremblay-en-France
95726 Roissy - Charles de Gaulle Cedex
Tél. : 33 (0)1 48 64 85 85
Fax : 33 (0)1 48 64 85 00*

www.servair.fr

 [@servair](https://twitter.com/servair)



Département communication, marketing et innovation / avril 2015
droits photos par ordre d'apparition : ©Patrick Sordoillet, ©Baudouin,
©Vincent Colin, ©Philippe Bauduin, ©Stéphane Laniray, ©iStock
Conception et réalisation : **makheia** 

SERVAIR 