

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR GV RESTAURATION SERVICES

PEn juillet 2021, le groupe SHCB renforçait sa structure par l'acquisition de GV Restauration Services, acteur reconnu dans les services auprès de la restauration collective autogérée. Aujourd'hui, GV Restauration Services devient GVRS et renforce son positionnement avec le groupe SHCB. Changement de logo, d'identité visuelle, de site internet : un joli coup de jeune qui redynamise la marque.

TROIS TYPE DE PRESTATIONS DE SERVICES

Fondée en 1995, GVRS est une société familiale d'Assistance Technique à la restauration collective en gestion directe. Isabelle Chatrian en est la Directrice Générale depuis plus de 5 ans. GVRS couvre une grande partie du territoire

national avec des agences en Ile de France, Grand Est, PACA, Grand Ouest, Occitanie et ARA. Les équipes de GVRS travaillent au plus proche de leurs clients pour proposer une prestation de restauration aux collectivités autogérées qui souhaitent continuer à assurer elles-mêmes leur restauration en totale autonomie et en améliorer ou simplifier le fonctionnement grâce à une Assistance Technique. GVRS développe des solutions personnalisées et adaptées à leurs besoins en proposant un catalogue de produits alimentaires important. Attachée à délivrer des prestations de services de qualité, GVRS s'est très tôt orientée vers la Certification ISO 9001, qu'elle a obtenue en 2005 et renouvelée chaque année depuis, avec succès. GVRS propose 3 types de prestations de services : Centrale

de référencement ; Gestion des menus et des approvisionnements ; et Formation, audit, conseil.



Vous cuisinez, nous faisons le reste



LA 2^E ÉDITION DES TROPHÉES DE LA GLACE EST LANCÉ !

Après le succès de la 1^{ère} édition des Trophées de la Glace en mars 2022, le concours valorisant le travail créatif autour de la glace fait son retour en 2023. La Compagnie des Desserts lance la 2^e édition "Les Trophées de la Glace", un concours ouvert aux professionnels des métiers de bouche.

SUR LE THÈME DES "GRANDS CLASSIQUES 2.0"

Présidés par Philippe Urraca président du jury, et Pierre Hermé président d'honneur, les épreuves finales des Trophées se tiendront le jeudi 23 mars 2023, veille de la journée européenne de la glace artisanale à l'école Ferrandi Paris. Chaque candidat devra réaliser une

coupe glacée et un dessert à l'assiette sur le thème "Les Grands Classiques 2.0". Le règlement complet est disponible auprès de : sauce.marie@gmail.com. La demande des dossiers d'inscription sont disponibles jusqu'au 31 octobre 2022 et la remise des dossiers complets de candidatures sont à remettre au plus tard le 30 novembre 2022. Par ailleurs, un défilé de "Haute Glacerie", orchestré par Philippe Faur, Maître Artisan Glacier, se déroulera après la remise des récompenses dans l'un des lieux les plus prestigieux de la capitale. Le thème du défilé sera celui du concours, "Les Grands Classiques 2.0", dans une ambiance autour de l'univers de la glace.

