

MAIL INFORMATION NOUVEAUX REFERENCEMENTS

27/02/2025

Chers adhérents,

Nous avons le plaisir de vous informer de quelques nouveautés intéressantes :

- Marché contrôle des matériels incendie : référencement de la société **VSI56** (Vannes Sécurité Incendie).

M. Deveaux vient de créer sa société, il connaît très bien le métier puisqu'il travaille dans ce domaine depuis 20 ans. Il a pour objectif de rester honnête en faisant correctement son métier. Nous avons plus confiance en ces petites structures qui sont orientées sur le service client puisque c'est leur meilleur moyen pour se démarquer face aux gros acteurs.

Ce référencement arrive en prévision de l'arrêt de collaboration avec la société **CHUBB** qui depuis son rachat par un gros groupe américain ne pratique plus de tarifs attractifs et avec qui nous commençons à découvrir des pratiques de surfacturation (dernièrement avec la vente forcée d'étiquettes adhésives). Vous êtes déjà nombreux à avoir choisi de résilier votre contrat, nous laissons encore le temps aux derniers adhérents d'effectuer leur transfert. Nous vous rappelons que vous n'avez aucun engagement sur ces contrats de maintenance, un simple mail informant votre fournisseur que vous souhaitez résilier est suffisant. Les derniers dossiers étudiés démontrent que vous payez désormais trois fois plus cher qu'avec un autre prestataire partenaire.

Nous venons d'apprendre l'arrêt d'activité de M. Jarillot avec sa société **CERTIFIED INSPECTION** présent sur le même marché et celui des vérifications des installations électriques. Ce qui nous conforte dans la nécessité de renforcement de notre offre sur ce marché.

- Notre nouveau partenaire en diagnostics radon et amiante **AER-CONTROLES** vient d'obtenir son accréditation COFRAC pour la légionelle. Nous avons donc étendue notre collaboration à cette activité. Le tarif proposé est identique à celui de notre fournisseur ACS, vous avez toutefois un avantage à travailler avec eux lorsque vous avez des prélèvements à réaliser pour l'analyse de la potabilité de votre eau. Ils peuvent lors de leur passage annuel pour la légionelle, se charger de cette prestation complémentaire. Cela vous permet de faire des économies de frais de déplacement, de n'avoir qu'un seul interlocuteur et de n'être dérangé qu'une seule fois.

Pour rappel, ces analyses annuelles de potabilité de l'eau doivent être réalisées dans deux cas :

- Prise des repas des élèves sur site sauf si utilisation d'une fontaine avec filtres : analyse microbiologique de type B3
 - Production des repas des élèves sur site : analyse chimique et microbiologique de type D1
- Après plus d'un an de négociations, nous avons enfin trouvé un terrain d'entente avec un partenaire pour ouvrir notre collaboration avec une société de restauration. Nous avons signé un contrat avec la société **RESTORIA** pour la livraison de repas en liaison froide. Nous sommes ravis de vous proposer ce partenaire qui dispose de trois cuisines centrales et se

positionne en tant que prestataire proposant de la cuisine axée sur le « fait maison ». Cette société possède sa propre charcuterie, légumerie et pâtisserie. Vous aurez plusieurs avantages à choisir ce partenaire :

- Un contrat très détaillé basé sur un cahier des charges que nous avons élaboré avec notre conseiller en restauration scolaire permettant d'assurer une qualité dans l'assiette et de service à long terme, tenue par des pénalités financières en cas de manquements aux engagements,
- Un tarif contenu par un encadrement des révisions suivant un indice,
- Une commande à l'élément permettant avec une bonne gestion de réduire les coûts tout en réduisant le gaspillage alimentaire (ex. suivant les menus proposés possibilité de ne prendre que 80 % d'entrées, 100 % plats et 90 % de desserts),
- Une position claire vis-à-vis de la loi Egalim avec un niveau d'engagement à la carte suivant le budget que vous souhaitez (ou pouvez) engager,
- Une remise tarifaire la seconde année suivant le volume d'affaires réalisé au sein de notre groupement :

CA HT annuel Réalisé compris entre 50 000€ et 100 000€	CA HT annuel Réalisé compris entre 100 001€ et 250 000€	CA HT annuel Réalisé compris entre 250 001€ et 500 000€	CA HT annuel Réalisé compris entre 500 001€ et 750 000€	CA HT annuel Réalisé compris entre 750 001€ et 1 000 000€	CA HT annuel Réalisé supérieur à 1 000 001€
2 %	5 %	9 %	11 %	12 %	14 %

Nous vous laissons découvrir les options proposées sur le choix de la formule Egalim dans la plaquette de présentation suivante : [LIEN](#)

Une fois votre engagement choisi, vous avez la possibilité d'opter sur des repas en 4, 4,5 ou 5 éléments. La majorité des renégociations actuelles se font sur du 4 éléments, les habitudes de consommations actuelles dans les familles correspondant plus à ce profil de repas. Nous vous mettrons sur notre site internet d'ici la semaine prochaine le contrat type client ainsi que le cahier des charges qui vous permettra d'apprécier le travail qui a été fait pour assurer une garantie au niveau de la prestation fournie.

- La société ARATICE nous propose une offre intéressante sur une housse magnétique pour les téléphones portables des élèves permettant d'assurer lors de leur présence dans vos établissements la désactivation totale de leurs fonctions. Une solution pour répondre à la problématique des collèves liée à la nocivité de cet objet en matière de concentration en cours et de harcèlement. Vous trouverez en pièce jointe une petite vidéo de présentation du produit ainsi que sa fiche technique. La pochette est vendue 15 € TTC, la base de déverrouillage 60 € TTC (1 pour 100 élèves), il y a possibilité de sérigraphier votre logo en couleur sur les pochettes pour 2 € TTC en sus.

Pour plus de détails rendez-vous sur notre site internet.

Bien cordialement,