

An aerial view of Paris and Shanghai skyline at sunset. The Eiffel Tower is prominent on the left, and the Shanghai skyline, including the Oriental Pearl Tower and the Shanghai Tower, is on the right. The sky is filled with colorful clouds in shades of orange, pink, and blue.

Intervention GECO

Aurélie BARAULT
Responsable Sécurité Alimentaire et
Environnement

12 Décembre 2018

Louvre Hotels
GROUP



NOS MARQUES

Louvre Hotels
GROUP

NOS 10 MARQUES

HAUT DE GAMME					MILIEU DE GAMME			BUDGET	
23 HÔTELS	186 HÔTELS	140 HÔTELS	132 HÔTELS	77 HÔTELS	387 HÔTELS	261 HÔTELS	89 HÔTELS	100 HÔTELS	268 HÔTELS
									
14 PAYS	43 PAYS	8 PAYS	CHINE	INDE, AFRIQUE	10 PAYS	FRANCE, INDONÉSIE	27 PAYS	à venir en 2019	6 PAYS
	MÉGA MARQUE		MÉGA MARQUE		MÉGA MARQUE				

1 663 hôtels + 1 080 hôtels  = 2 743 hôtels

LOUVRE
HOTELS
GROUP

DECEMBRE
2018

MÉGA MARQUES



Louvre Hotels
GROUP

GOLDEN TULIP 



GOLDEN
TULIP

PLAYTIME. ANYTIME.

DECEMBRE
2018

UN RÉSEAU INTERNATIONAL

1962 - 2018

PLUS DE
25 000
CHAMBRES
DANS
180
HÔTELS

DANS
44
PAYS*

EUROPE 78 HÔTELS

Allemagne
Belgique
Bulgarie
Chypre
Espagne
France
Georgie
Italie
Malte
Pays Bas
Pologne
Portugal
Roumanie
Russie
Suisse
Turquie

AMÉRIQUE DU SUD 12 HÔTELS

Brésil
Cuba

AFRIQUE 26 HÔTELS

Benin
Comores
Egypte
Ethiopie
Ghana
Kenya
Maroc
Nigeria
Tanzanie
Tunisie
Ouganda

MOYEN ORIENT 31 HÔTELS

Arabie Saoudite
Bahreïn
Jordanie
Liban
Oman
Qatar
Etats Arabes Unis

ASIE PACIFIQUE 40 HÔTELS

Bangladesh
Chine
Corée du Sud
Inde
Indonésie
Kirghizistan
Taiwan, Chine
Thaïlande



DECEMBRE
2018

L'EXPÉRIENCE GOLDEN TULIP



DECEMBRE
2018

3 CONCEPTS
DE
RESTAURATION



COFFEE & CO

un salon de café
confortable

L'ATELIER

un restaurant
gastronomique
abordable



TULIPE

une brasserie
contemporaine



L'ATELIER

TULIPE



DECEMBRE
2018

SÉLECTION
DES MEILLEURS
PLATS DANS
UN FORMAT
À EMPORTER



FOOD TRUCK

DECEMBRE
2018

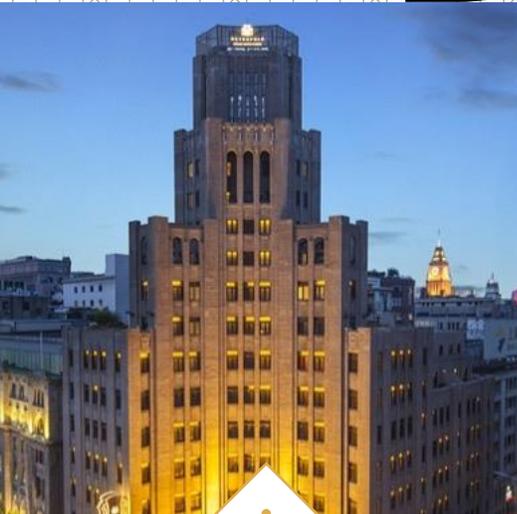


METROPOLO
JINJIANG HOTELS

LE NOUVEL ART
DE VIVRE CHINOIS
ET COSMOPOLITE



UN MONDE D'OPPORTUNITÉS



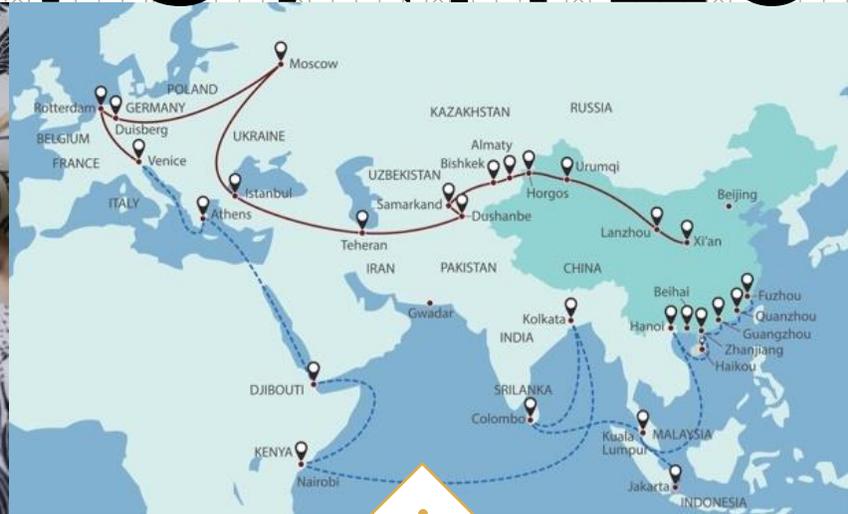
BÂTIMENTS
ICONIQUES
EN CHINE



100 MILLIONS
DE VOYAGEURS
CHINOIS D'ICI 2020



ART
DE VIVRE
CHINOIS



DÉVELOPPEMENT
ROUTE
DE LA SOIE



DECEMBRE
2018

康铂 Campanile
HOTEL RESTAURANT

Campanile
Créateurs de bons moments.

UN RÉSEAU EN CONSTANTE CROISSANCE

AUJOURD'HUI

France
Espagne
Angleterre
Pays Bas
Belgique
Luxembourg
Allemagne
Pologne
Portugal
Chine
Vietnam

11
PAYS

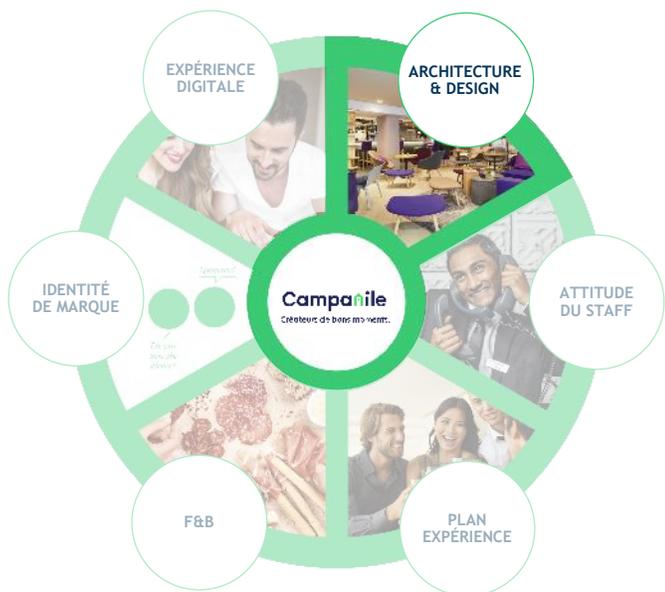
387
HÔTELS

26 641
CHAMBRES

DEMAIN

Europe
Iran
Maroc
Afrique
Moyen-Orient
Asie
Inde
Indonésie
Australie





ARCHITECTURE & DESIGN

Chambres confortables et fonctionnelles

Espaces communs :
Chaleureux-Ouverts-
Multifonctionnels



DECEMBRE
2018

DES CHAMBRES CONFORTABLES & DESIGN



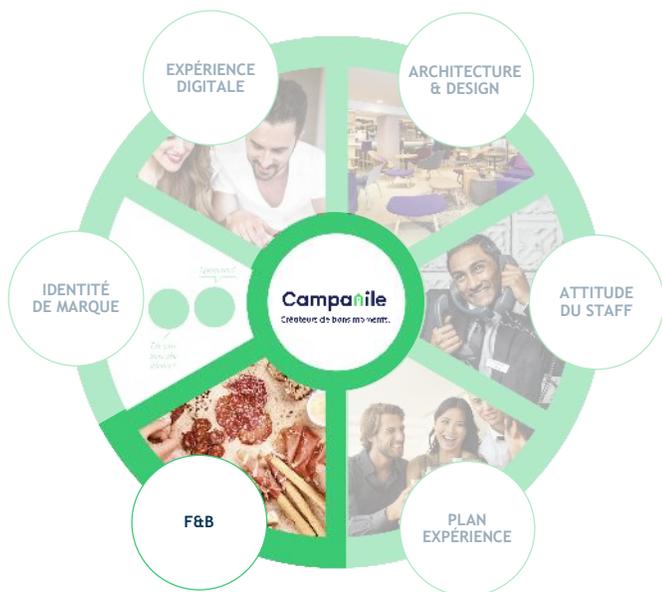
Wi-Fi++ // Air conditionné // Duplication d'écran // Plateau de courtoisie // Draps de lit luxueux // Connectivité



Pour un accueil chaleureux, nos chambres tout confort vous offrent une literie haut de gamme, des couleurs vives, une salle de bain élégante avec des produits français et un accès WI-FI à haut débit gratuit.



DECEMBRE
2018



F&B

Simple, bon et de qualité,
Offres adaptées aux besoins
des hôtels



DES OFFRES F&B SELON LES BESOINS DE CHAQUE HÔTEL

Offre classique



Offre 3 buffets



*Offre 3 buffets
« Buffet Show »*



*Offre
Bar lounge*



*Offre Bar lounge
+ buffet*



*Offre Bar lounge
+ Brasserie*



Kyriad
HOTEL

Kyriad



UN RÉSEAU EN CROISSANCE

2000 - 2018

PLUS DE

16 700

CHAMBRES
DANS

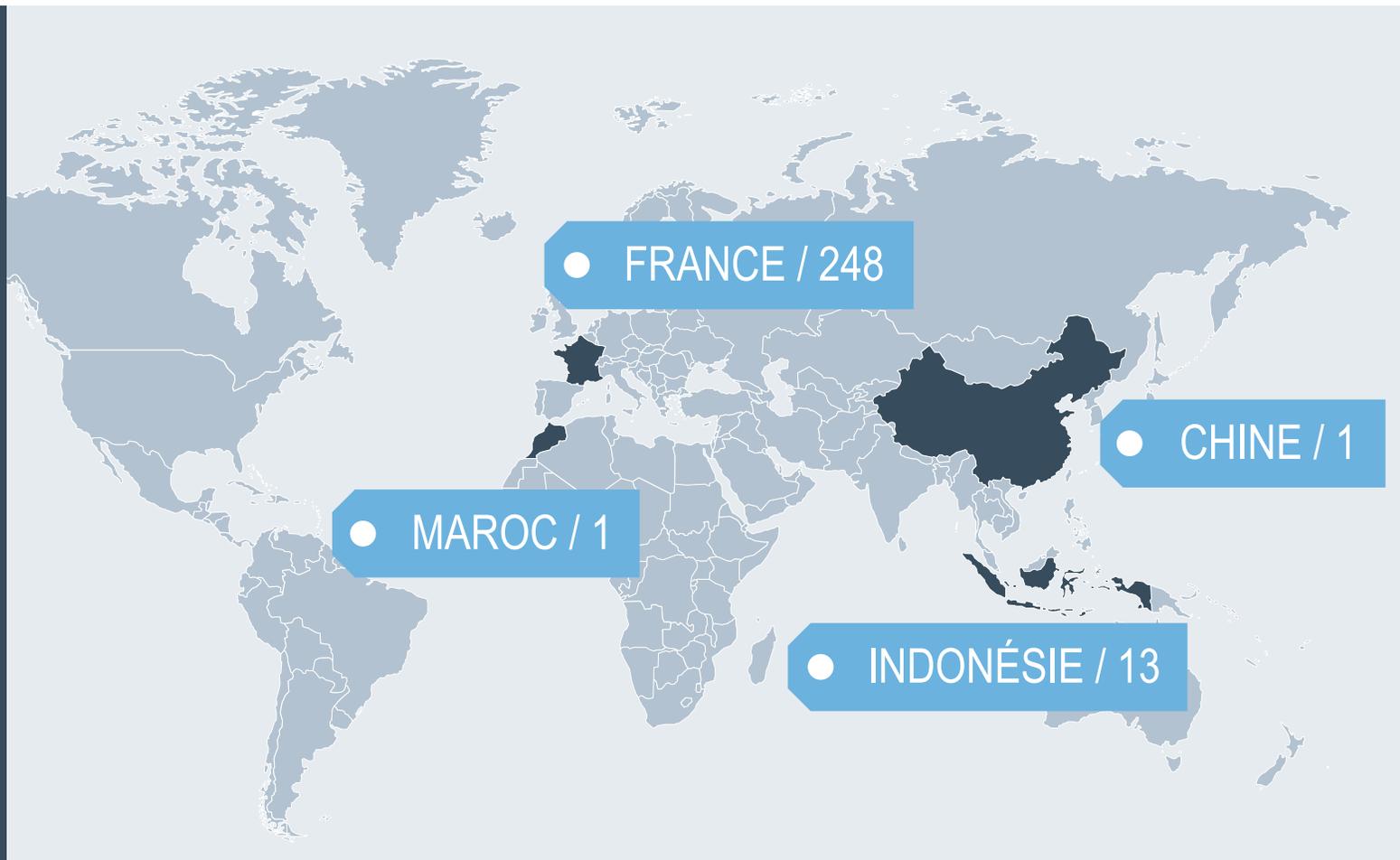
262

HÔTELS

DANS

4

PAYS



K

DECEMBRE
2018





• 2 OREILLERS
MÉMOIRE DE FORME

ILS PEUVENT SE DÉTENDRE
DANS NOS CONFORTABLES
CHAMBRES...

• PLATEAU DE COURTOISIE
AVEC DOUCEUR LOCALE



K

DECEMBRE
2018



FROZEN YOGURT
TOPPINGS EXOTIQUES

**ET ENFIN
DÉCOUVRIR
DES SAVEURS
D'AILLEURS
AVEC NOS
OFFRES F&B**



BAR À BIÈRES
INTERNATIONAL

K

DECEMBRE
2018

MARQUES PRINCIPALES



ROYAL
TULIP



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE



SAROVAR
HOTELS & RESORTS



TULIP
INN

Kyriad
DIRECT



PREMIERE
CLASSE
HOTELS

Louvre Hotels
GROUP

ROYAL TULIP

ROYAL TULIP
CANAAN NAIROBI



ROYAL TULIP
LUXURY HOTELS

23
HÔTELS

5 871
CHAMBRES

ROYAL TULIP



Les hôtels 5 étoiles luxe Royal Tulip sont des domaines exceptionnels dans des emplacements extraordinaires, en centre-ville ou dans les quartiers d'affaires

Ils offrent des équipements élégants et luxueux, des services hautement personnalisés, des commodités ultra-modernes et un confort de grand luxe.

Dans un domaine Royal Tulip, rien n'est moyen ou « ordinaire ».

Chacun est une porte d'entrée dans un nouveau monde de découvertes et de rencontres personnelles enrichissantes. Un endroit où chaque nouveau contact offre la possibilité de créer un souvenir inoubliable.





**TULIP
INN**

89
HÔTELS

9 057
CHAMBRES

**Les hôtels et suites
Tulip Inn** offrent
un hébergement de qualité
sans complication, en toute
simplicité.

Situés à des endroits
PRATIQUES

Les chambres
sont **CONFORTABLES**

Les équipes
sont **ACCUEILLANTES**

Situés dans les centres-villes
et les quartiers d'affaires,
ils se focalisent sur l'essence
même d'un séjour réussi :
un hébergement décontracté,
convivial et fonctionnel,
où le client peut
se ressourcer et se détendre.



A photograph of a bedroom. In the center is a bed with a light-colored, textured duvet cover and several pillows. One pillow has a dark grid pattern, and another is plain white. To the right of the bed is a white bedside table with a modern, silver, adjustable desk lamp. The wall behind the bed is a textured, light blue color. On the left side, a dark wooden nightstand holds a stack of books. A semi-transparent white banner is overlaid on the right side of the image, containing text and a logo.

Kyriad
DIRECT

L'assurance
du confort
à prix
abordable

En **5** ans :
600 hôtels

NOTRE
PROMESSE

L'ASSURANCE DU CONFORT À PRIX ABORDABLE

Des hôtels locaux
avec des standards
de qualité
internationaux,
toujours
à prix abordable



K

DECEMBRE
2018



**L'ESSENTIEL POUR
UNE BONNE NUIT**

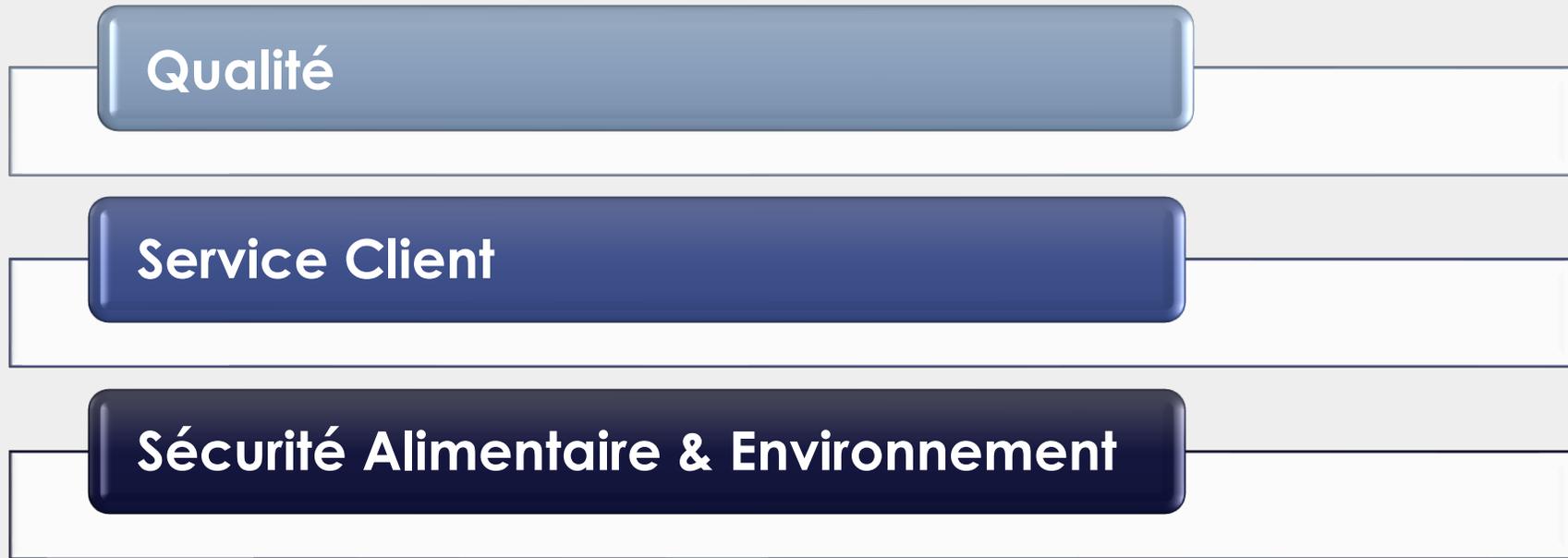




- La marque s'adresse aux clients qui ne souhaitent faire de compromis ni sur leur nuit ni sur leur **BUDGET**
- Elle promet **L'ESSENTIEL** mais ne néglige pas pour autant les attentes et la satisfaction de sa clientèle
- Première Classe c'est le choix du consommateur avisé, du **CLIENT MALIN** à la recherche du bon plan mais qui ne transige pas sur l'essentiel

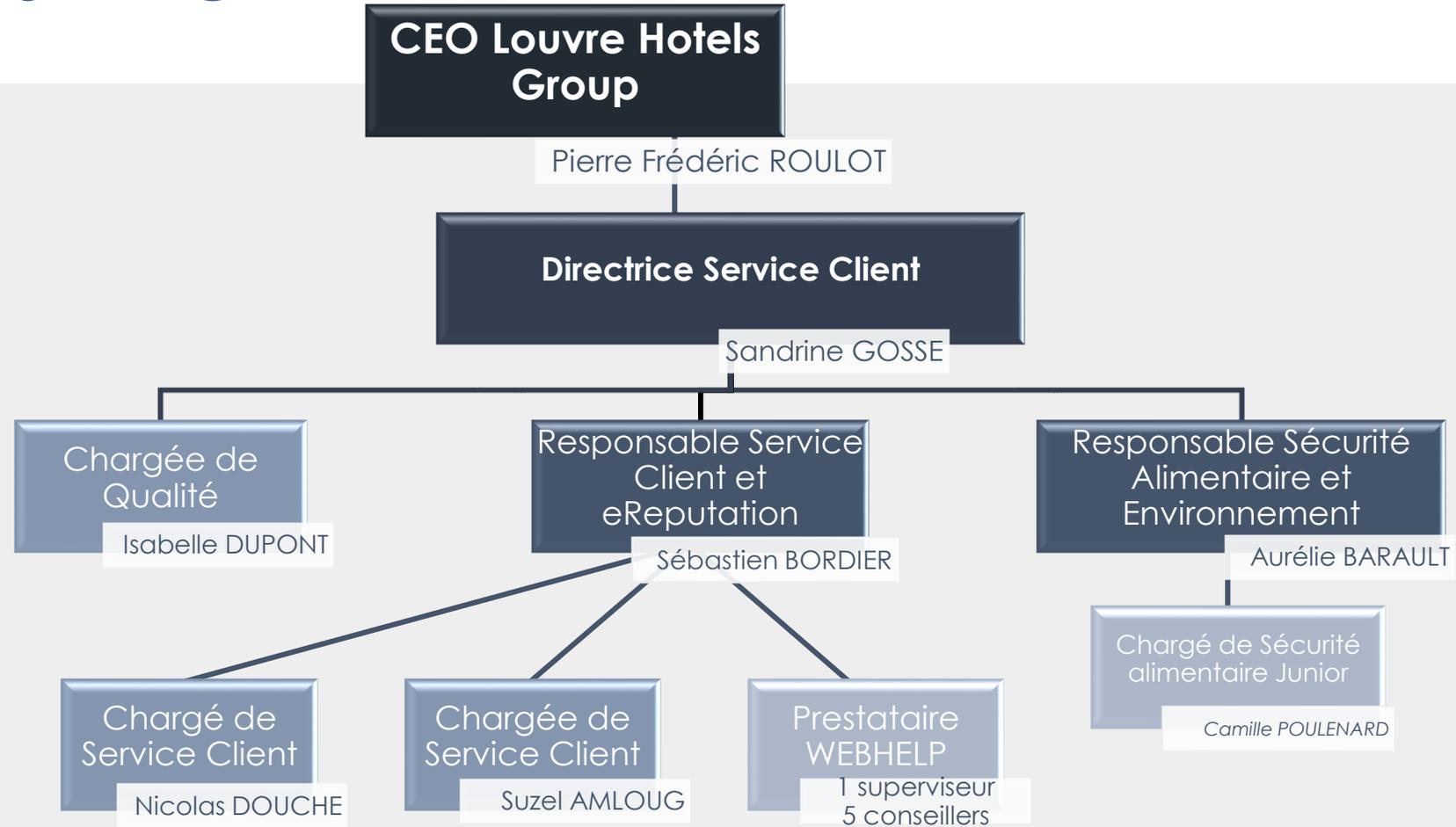


3 PÔLES



Périmètre : 800 hôtels France + 400 hôtels monde – 6 marques

ORGANISATION



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & ENVIRONNEMENT

Nous définissons une **politique d'hygiène pour les marques** afin d'assurer la sécurité alimentaire des clients.

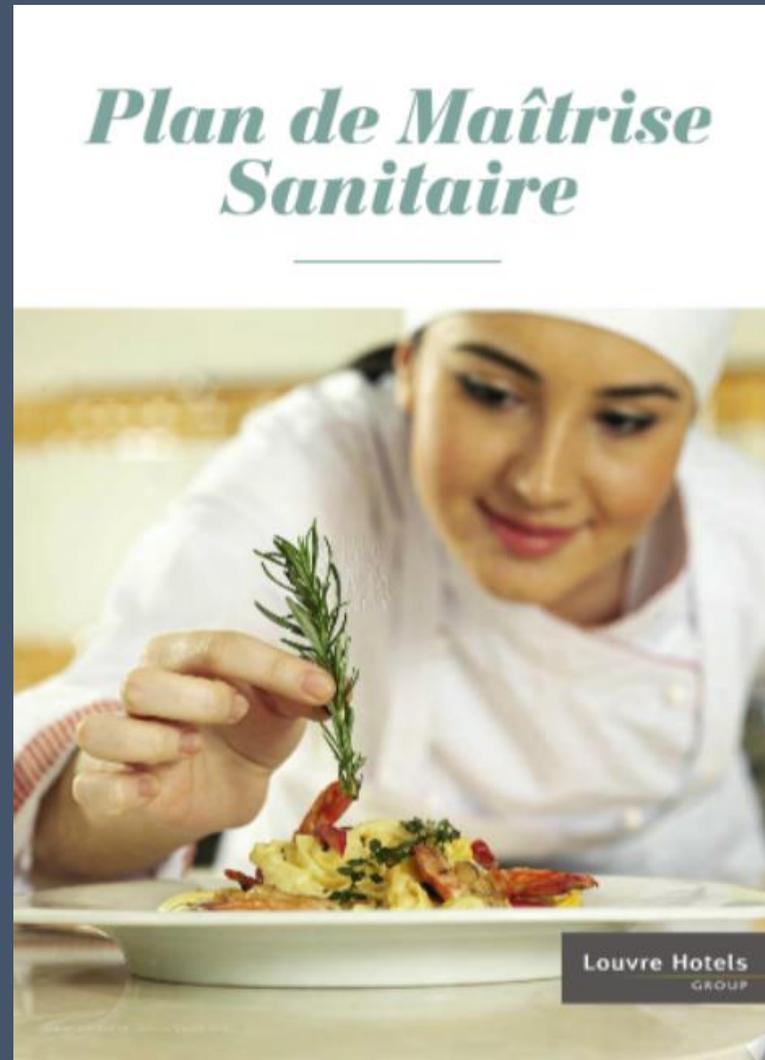
Pour garantir le respect des procédures, nous effectuons des **audits de sécurité alimentaire** dans le monde entier avec des laboratoires indépendants.

2 800 audits hygiène / an en Europe

4 000 prélèvements d'échantillons d'aliment / an en Europe

Nous soutenons les hôtels qui font face à une **crise alimentaire**

Nous fournissons des **directives de sécurité alimentaire pour les menus** (allergènes, dates de péremption...)



Plan de Maîtrise Sanitaire

		Enregistrement	ENR 013
Année	Contrôle huile de friture		Critérium : Décembre 2005 MAJ : Octobres 2017 Version : 1 Page : 1/1
Mois			

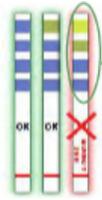
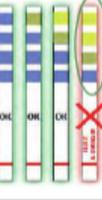
LES TESTS DOIVENT ETRE REALISES TOUS LES 2 JOURS AVEC UNE BANDELETTE

DATE CONTRÔLE	FRITEUSES				ACTION (FILTRÉE HUILE OU CHANGÉE + NETTOYAGE)
	FRITEUSE DE DROITE		FRITEUSE DE GAUCHE		
	CONFORME	NON CONFORME	CONFORME	NON CONFORME	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

MODE D'EMPLOI :

- 1 - Tremper la bandelette 2 secondes dans l'huile chaude (160°C à 180°C).
- 2 - Attendre environ 30 secondes.
- 3 - Lire la bandelette par transparence.
- 4 - Comparer votre testeur avec la grille de lecture ci-dessous.

TABEAU DE CORRESPONDANCE HUILE/ BANDELETTE

HUILE RISSO CHEF ET ELITE	
	2 bandes décolorées = NON SATISFAISANT
HUILE CUISINOR	
	3 bandes décolorées = NON SATISFAISANT

CONSIGNE :

- Noter le résultat du test (mettre une croix) dans le tableau ci-contre.
- > Si résultat: Conforme, conserver l'huile
 - > Si résultat: Non Conforme, changer l'huile
- Dans la colonne ACTION, noter si vous avez changé l'huile et nettoyé la friteuse.

LOUVRE
HOTELS
GROUP

SEPTEMBRE
2018

34

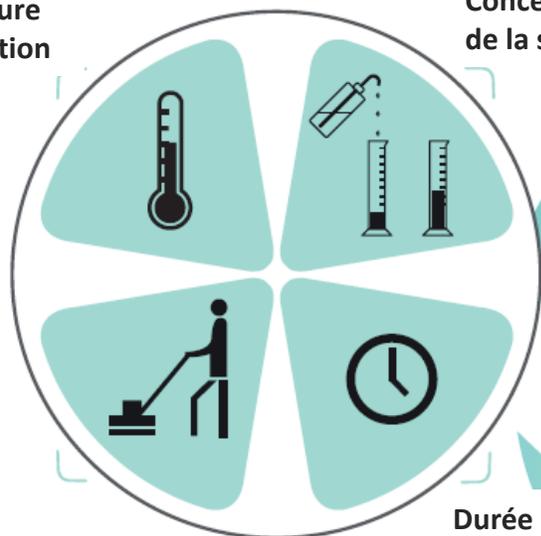
Nettoyage et désinfection

Le nettoyage assure la propreté visible, la désinfection assure la propreté invisible

L'efficacité des produits de nettoyage et de désinfection dépend des facteurs suivants :

Température de la solution

Concentration de la solution



Action mécanique

Durée d'exposition

À ne pas oublier

- ✓ Tous les produits doivent être identifiés par une étiquette lisible et conservés dans leur emballage d'origine
- ✓ Utiliser des lunettes et des gants de protection lors de la manipulation des produits de nettoyage (si nécessaire)
- ✓ Ne pas vaporiser un produit à proximité d'aliments
- ✓ Rincer toutes les surfaces après utilisation de produits de nettoyage
- ✓ Conserver les fiches techniques de tous les produits

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & ENVIRONNEMENT

Notre responsabilité est d'assurer le respect des règlements de sécurité alimentaire veillant à ce que notre **personnel de cuisine soit bien informé et formé**.

Nous fournissons des **ressources interactives et conviviales** couvrant les bases des directives et des règlements en matière d'hygiène alimentaire.

Notre **eBook sur la sécurité alimentaire, notre formation e-learning et nos affiches** sont prévus pour être utilisés par les directeurs d'hôtels et de restaurants pour former leur personnel de cuisine.



Nous fournissons également des directives concernant le **recyclage des déchets et l'impact environnemental des hôtels** conformément à la réglementation.

LOUVRE
HOTELS
GROUP

SEPTEMBRE
2018

35

REALISATION MAJEURES 2017-2018

- Création du Plan de Maitrise Sanitaire
- Rédaction de l'étude HACCP
- Création de modules de formation via notre plateforme de formation Elearning (GENIUS)

Plan de Maîtrise Sanitaire



LOUVRE
HOTELS
GROUP

**Maitriser le risque sanitaire en
France et en Europe**

REALISATION MAJEURES 2017-2018

- Réalisation d'un appel d'offres Laboratoire
- Application de nouvelles grilles d'audit
- Mise en place d'audit de structure

➔ s'appuyer sur des prestataires de qualité

PRIORITÉS STRATÉGIQUES 2019

- Déployer un outil de formation Elearning
- Développer / améliorer le suivi food safety avec le laboratoire partenaire pour la zone hors Europe
- Animer un réseau de référent qualité à l'international



LOUVRE
HOTELS
GROUP

**MAITRISER LE RISQUE
SANITAIRE A L'INTERNATIONAL**