

LE SITE INTERNET DE RESTAU'CO FAIT PEAU NEUVE

BRÈVE | DÉCEMBRE 2023



En cette fin d'année, RESTAU'CO dévoile un site Internet repensé pour faciliter la navigation et mettre en avant les actualités du réseau, les actions et projets menés ainsi que tous les outils créés au service des adhérents.

« L'objectif de cette refonte était simple : disposer d'un site plus dynamique et plus révélateur de la nature et de l'engagement du réseau RESTAU'CO. Dans sa nouvelle version, restauco.fr est une immersion au cœur du réseau. Qui sommes-nous ? Que faisons-nous ? Que se passe-t-il du côté de nos adhérents ou dans notre écosystème ? Toutes les réponses à ces questions sont désormais à portée de clics grâce notamment à une page Actualités permettant de partager, en temps réel, des informations importantes fraîchement reçues ou encore des actions ou projets menés par RESTAU'CO ou ses adhérents. »

CÉLINE EMELIN • RESPONSABLE COMMUNICATION

Pour ces derniers, ce nouveau site est également ergonomique puisqu'il intègre maintenant leur espace privé jusque-là rattaché à l'outil intranet Restauconnect. Plus besoin donc de multiplier les plateformes : en un seul point, ils accèdent à tout le contenu proposé par RESTAU'CO. Planning des évènements, veille réglementaire, outils créés par le réseau, fiches pratiques, formations, conseils d'experts, partage d'expérience : autant de clés susceptibles de faciliter leur quotidien en résolvant des problématiques terrain, en répondant à des questions de tous ordres ou en les nourrissant d'informations pertinentes sur le secteur de la restauration collective.

L'emblématique Concours Gargantua, organisé par le réseau pour valoriser la profession de cuisinier en cuisine collective, a également une place de choix sur la nouvelle interface. Un onglet lui est en effet dédié pour présenter les détails de l'évènement et même postuler directement en ligne.



A propos de RESTAU'CO

Depuis plus de 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. RESTAU'CO représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

En savoir plus sur : www.restauco.fr