



Serenest by Vermaat
Le restaurateur d'entreprise
premium & engagé

Partageons plus qu'un repas !



→ Découvrez
Serenest
en image

Notre famille & nos valeurs

UN REPAS

Un repas, lorsqu'il est beau, c'est un moment ensemble, ancré dans un présent.

LES DIFFÉRENTS MOMENTS POSSIBLES

Ce repas c'est d'abord l'envie d'un moment de détente et celui de manger quelque chose que vous aimez !

Vous le prenez souvent entre collègues, avec l'envie de vivre une coupure, un moment qui vous fait du bien, qui vous ressource, et qui peut vous surprendre en évoquant une recette, un souvenir d'enfance ou un voyage ... menant à tant d'autres discussions.

Vous le prenez aussi parfois seul, dans vos pensées, au milieu d'une journée pleine où, un goût, un plat, une texture, vous rappellent tout à coup à vos sens !

SERENEST

L'envie de Serenest se loge dans le désir d'une chaîne d'hommes et de femmes, du producteur aux hôtes en passant par les chefs, de créer pour vous un instant de plaisir dans votre journée, en proposant un repas fait de produits de qualité.

ENSEMBLE

Comme vous, nous croyons que le monde est comme un repas, et qu'il est plus beau lorsqu'il est vécu ensemble. C'est autour de cette envie d'être ensemble et de rencontres qu'est né Serenest.

CROIRE EN DEMAIN

Fondé par Phillipe Granatini, Serenest représente la volonté d'un homme de vivre tous ces « ensembles » possibles, autour de sa passion de la cuisine et de son attachement pour la qualité des produits travaillés – pour vivre ensemble, un monde meilleur.

Mais croire en un monde meilleur, ça veut dire quoi en cuisine ?

Ça veut dire savoir que l'amour et la qualité d'un produit sont avant tout une chaîne humaine : une chaîne de rencontres et des rencontres en chaînes, pour que ce produit se retrouve dans les mains de celles et ceux qui cuisinent.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Serenest est très vite devenu une histoire de famille, celle que l'on se choisit : les anciens et les nouveaux amis, des collaborateurs et producteurs passionnés, des coursiers et grossistes engagés, des routes de France sillonnées et des matins à Rungis ... autant de personnes qui partagent une même envie de résistance à travers la cuisine et l'être ensemble.

Des hommes et des femmes avec un même idéal de partage, un même désir de sublimer par le produit brut et la cuisine, et une même implication citoyenne. Un engagement et une volonté de bâtir un monde où l'environnement et le bien-être sont au cœur des priorités.



RÉSISTER EN CUISINANT

Alors résister en cuisinant, ça veut dire quoi ?

AUTANT QUE FAIRE SE PEUT

Pour Serenest, restaurateur d'entreprises, cela veut dire, construire des engagements. C'est un aller-vers ce que nous construisons ensemble dans la volonté de faire toujours mieux. C'est faire grandir notre :

« **autant que faire se peut** ».



Des valeurs fortes partagées de tous

LA TRANSMISSION DE L'EXCELLENCE

Enfin, pour **Serenest**, résister en cuisine, c'est comprendre l'importance de la **transmission du savoir-faire**.

Pour **vivre un ensemble**, nous repensons nos traditions. Nos équipes sont constituées de **Chefs** issus de **tables de prestige**, travaillant avec des hommes et des femmes venus de tous horizons. De la **reconversion passionnée**, à des **parcours de vies inhabituels**, l'**ensemble** qui se construit dans nos cuisines est aussi **authentique** que notre démarche.

Réunis au sein de l'**Académie Serenest**, autour du désir de **comprendre** l'aventure qu'est le goût : comment nous allons le **partager**, l'échanger, le transmettre entre nous, et **avec vous**, avec nos équipes, **chaque jour**, pour construire, à travers nos plats, pour vous, cette envie de rencontre, de partage, et d'**un moment ensemble**.



LE MEILLEUR PRODUIT (BRUT) POSSIBLE

Pour Serenest, résister en cuisine, cela veut dire ne jamais oublier qu'il y a, avant tout, un produit brut à la source !

C'est pour cela que Serenest travaille dès que possible, à chaque occasion avec des producteurs engagés qui respectent le vivant, et qui s'engagent dans cet amour du produit. Avec certaines plateformes de distribution, dans des relations de long terme, avec des gens de confiance qui, à chaque étape, font le meilleur produit possible. En tant que restaurateur, Serenest s'implique, au sein de cette chaîne du producteur à l'assiette, pour réduire le gaspillage. Créer avec ce que l'on a : des produits frais, pour une cuisine de saison intuitive, créative et exigeante, en toute transparence.

Notre ADN

Inspiré de la
restauration
commerciale

**Expérience
culinaire
unique**

Authentique

Produits frais de saison



Éthique

**Passion du goût,
de l'accueil, du service**

Divers & Inclusif

Innovation &
entrepreneuriat

Serenest by Vermaat

Le restaurateur d'entreprise premium sur-mesure

Serenest c'est

-  **56 restaurants**
-  **3 food court**
-  **24 cafétérias**
-  **18 brasseries**
-  **3 clubs de direction**
-  **Un service événementiel dédié**
-  **Prestations d'hospitality sur-mesure**



Une grande famille de **840** collaborateurs

L'agilité d'un acteur local, les outils et la puissance de l'avant-gardisme Vermaat

Entreprises familiales partageant **une vision commune autour du bien manger de manière responsable**, c'était une évidence pour Serenest et Vermaat de s'associer ensemble.

Vermaat et son expérience à l'international ont permis à Serenest de se restructurer, de grandir et d'évoluer à tout niveau tout en préservant son ADN : amour du goût, cuisine de produits frais et de saison, authenticité, et qualité de la cuisine et du service.



Un accompagnement **vert** la **digitalisation**



Une entreprise **engagée** **Innov**er dans nos pratiques RSE



Technologie
Une structuration et optimisation de nos **outils**

Serenest by Vermaat Le goût au coeur de l'ADN

Innovation culinaire

Du déjeuner sur le pouce avec une salade sur-mesure à la cafétéria aux mets traditionnels français et aux saveurs authentiques servis au restaurant ou à la brasserie, notre offre culinaire sur-mesure se concentre sur le goût et la qualité des produits, s'adaptant aux besoins des clients tout au long de la journée.

Serenest, c'est surtout, toujours innover en cuisine et une créativité sans limite de nos chefs pour surprendre les convives chaque jour !

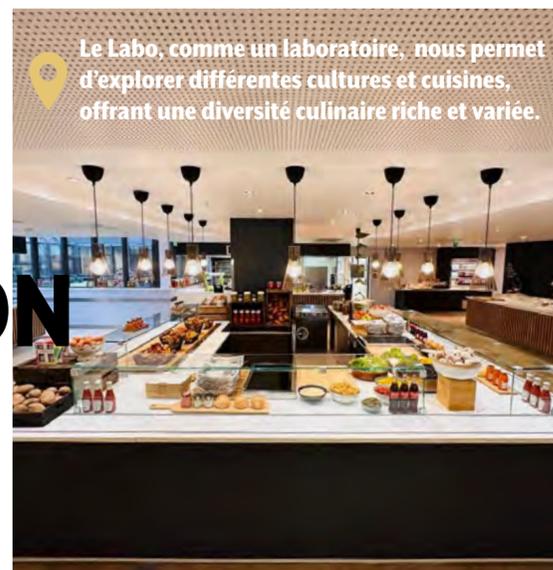
Avec notre concept «Le Labo», nous rapportons les tendances de la restauration traditionnelle dans la restauration collective, tout en répondant aux attentes de toutes les générations. Offrir une expérience interactive et conviviale est au cœur de notre ADN, créant ainsi des moments de partage uniques entre les chefs et les convives.



Découvrez le concept le Labo et la créativité de nos brigades en image

« J'aime le fait que les thèmes changent chaque jour. C'est toujours une agréable surprise de découvrir ce qui est au menu. »

Sources : Enquête de satisfaction interne Q1 2024



Le Labo, comme un laboratoire, nous permet d'explorer différentes cultures et cuisines, offrant une diversité culinaire riche et variée.



Des plats **innatendus** et originaux



Un show **culinaire**



Une offre plus saine tout en restant gourmande et savoureuse !

Proposer une restauration plus saine, toujours savoureuse

Chez Serenest, nous avons opté pour le fait-maison nous permettant une maîtrise à 100% de nos recettes. Nous adaptions les justes quantités pour proposer des repas sains, équilibrés et de qualité.

 **Diminution du sel** régulièrement dans nos menus pour éduquer le palais des convives en douceur.

 **Utilisation de quantités adaptées en matières grasses.**

 **Réduction du sucre** dans nos pâtisseries.

L'Académie et l'Atelier des Chefs, pour de la R&D en permanence



Des **formations continues** pour nos équipes grâce à l'**Académie Serenest**. Nos ambassadeurs de la qualité Serenest.



Le **Club des Chefs** orchestré par l'Académie, **réunit 1 fois par mois chefs et pâtisseries** pour réfléchir ensemble au menu innovant de demain.

L'académie Serenest, une bridage aux talents complémentaires

Christophe
notre artiste culinaire végétarien

Jonathan
l'innovation dans vos assiettes

Marc
notre directeur technique culinaire qui déborde de créativité et de savoir-faire

Sonia
notre virtuose de la pâtisserie

Sofia
un véritable couteau suisse

Thierry
le marchandiseur qui donne vie à vos espaces de restauration et les transforme en véritables œuvres d'art.

Serenest, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes passionnés

Le cœur de Serenest, ce sont des hommes et des femmes passionnés par les produits frais et locaux, et experts dans l'art de la cuisine.



Nos brigades Serenest sont le lien vital entre l'ADN de Serenest et nos convives

Serenest c'est une grande famille !



Une équipe soudée qui **travaille ensemble autour d'intérêts communs** et partage les mêmes valeurs.



Un esprit collectif et entrepreneurial qui uni les 840 collaborateurs pour construire ensemble le Serenest d'aujourd'hui et de demain.



Des événements d'entreprises pour partager des moments de convivialité.



Un WhatsApp dédié au goût, pour partager chaque jour les réalisations qui enchantent nos convives.

Le partage au coeur de tout



Une **brigade hautement qualifiée**, issue de la restauration traditionnelle, pour garantir un service premium.



Une brigade animées par la **transmission de leur passion et de leur savoir-faire**.



Des **formations continues** pour nos équipes grâce à **l'Académie Serenest**. Nos ambassadeurs de la qualité Serenest.

Un engagement social et inclusif



La diversité au sein de nos équipes **39%** de salariés étrangers pour **48** nationalités représentées



Manager femme **60%**
Cadres femmes **48%**



Des partenariats inclusifs



Serenest, une entreprise tournée vers la diversité, l'équité et l'inclusivité

« En partenariat avec l'association Afuté, nous accueillons et formons de jeunes talents neuro-atypiques Cette insertion professionnelle nous incite à repenser notre manière de travailler et de vivre en entreprise. C'est une chance pour eux comme pour nous de grandir en tant que personnes dans tous les aspects de notre vie. »

Témoignage de Aurore directrice de Highlight



Serenest by Vermaat un restaurateur engagé

Nos approvisionnements responsables

Le choix de bons produits, tant pour leur qualité que leur éthique, fait partie de l'ADN de Serenest. Depuis notre création, nous nous entourons de producteurs qui partagent nos valeurs et nous ressemblent.



Développement de notre **approvisionnement en produits frais, bio et de saison en circuit-court, local** en travaillant directement avec les producteurs ou avec les grossistes basés à Rungis.



Un approvisionnement qui **soutient l'économie locale** tout en **réduisant notre empreinte carbone** liée aux transports.



Une **transparence** envers nos convives sur l'origine de nos produits et leur mode de production.

84,30%
de produit frais

98%
de viandes label rouge et Françaises

Serenest, du producteur à l'assiette !



Vers une alimentation plus responsable

Soucieux de l'environnement, nous avons mis en place plusieurs initiatives visant à réduire l'empreinte carbone de nos repas.



Des **plans de menu et de fiches techniques** pour maîtriser les proportions.



Une **programmation culinaire responsable**: menu anti-gaspi, 0 déchet, sans cuisson maximisation de l'utilisation des denrées.



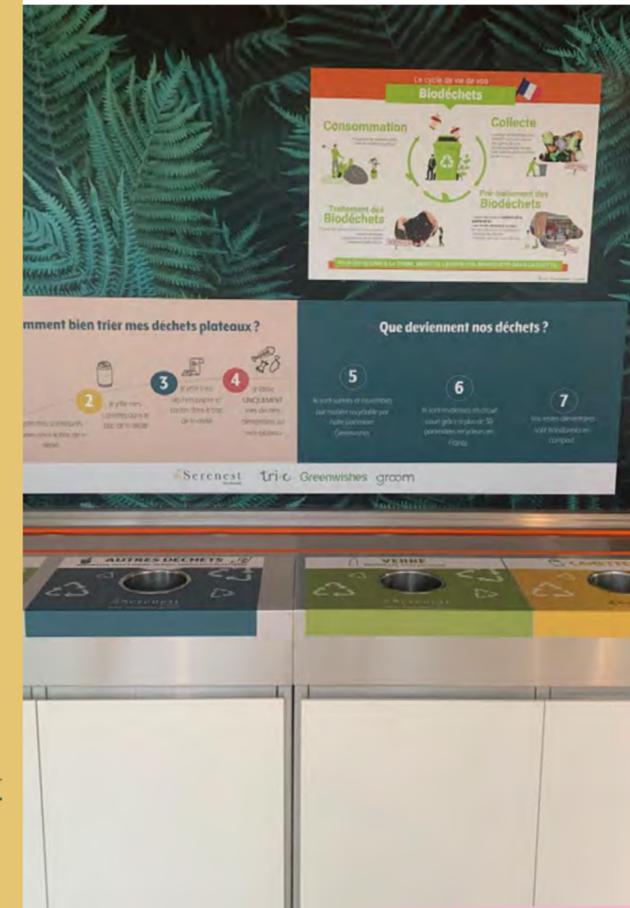
Une **gestion des fluides** et sensibilisation aux écogestes.



Un partenariat avec **Bibak et ses contenants consignés** pour des déjeuners à emporter responsables.



Des partenaires qui nous accompagnent sur la **gestion et revalorisation de nos déchets**.



Serenest by Vermaat

Partageons plus qu'un repas !

Un voyage de saveurs



Des menus découverte qui permettent aux convives de découvrir les spécialités des pays du monde lors d'une envolée au Brésil ou un tour de France gastronomique.



Des spectacles immersifs pour faire de chaque repas show culinaire unique. Les convives peuvent déguster des pâtes préparées devant eux dans une meule de parmesan ou assister au montage de leur tarte aux fraises.

Une expérience culinaire interactive



Des espaces animés et des moments de partage uniques



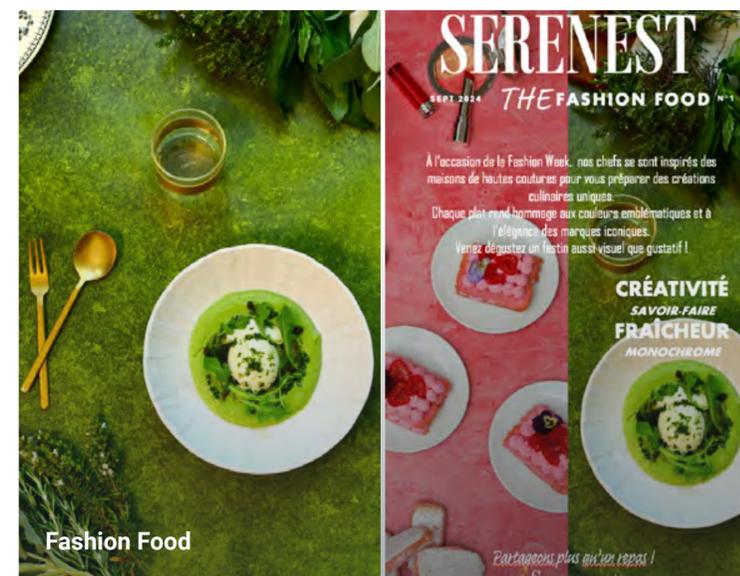
Des animations innovantes qui déjouent les codes de la restauration collective comme la Fashionfood by Serenest qui mêle créativité culinaire et mode pour un défilé de plats haute couture, ou la Semaine du Goût, qui propose aux convives un speed dating autour de produits mal-aimés.



Des animations engagées pour sensibiliser nos convives à des sujets qui nous tiennent à cœur, comme lors de la semaine de l'environnement, qui met l'accent sur une alimentation plus durable et les enjeux environnementaux.



Des ateliers pâtisseries animés par nos brigades pour ceux qui souhaitent découvrir nos secrets les mieux gardés.



Semaine de l'environnement
DU 3 AU 7 JUIN

Serenest s'engage au quotidien à adopter les bons gestes et profite de cette semaine pour mettre en lumière l'impact de notre consommation sur l'environnement.

Découvrez la semaine de l'environnement by Serenest

AU PROGRAMME DE LA SEMAINE

LUNDI / MARDI 2 jours / 1 panier de produits de saison	JEUDI Journée sans cuisson
MERCREDI Journée végétarienne	VENDREDI Journée anti-gaspi

Partageons plus qu'un repas !

Serenest



Un service événementiel et Hospitality sur-mesure



Un accompagnement sur-mesure pour chaque typologie d'événement et à tout moment de la journée

Dîner privé, cocktail, buffet déjeunatoire, animation culinaire, etc.



Une équipe dédiée et un personnel hautement qualifié pour un service premium.



Des événements responsables et engagés co-crés avec des partenaires qui partagent nos valeurs.



EBS, notre plateforme de commande aleurs.



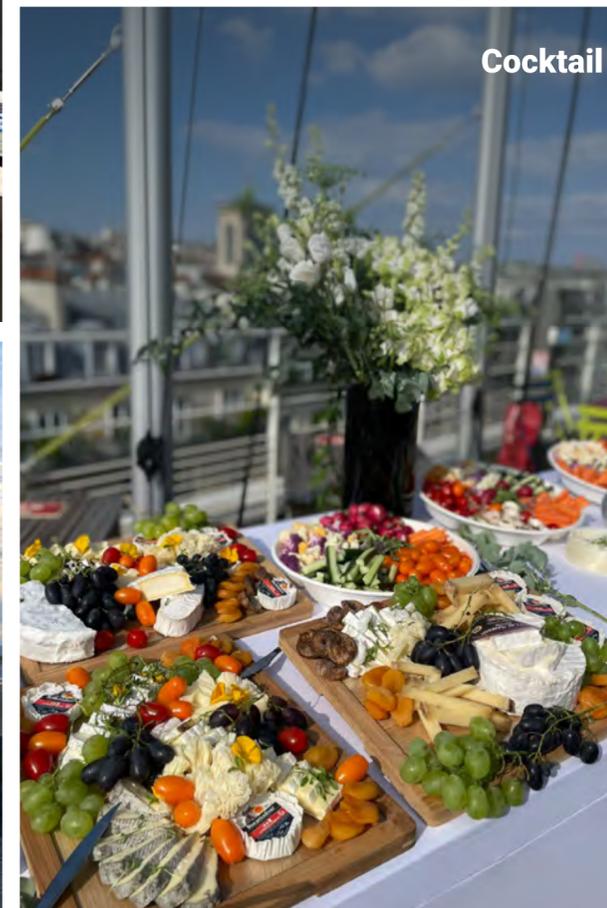
Buffet déjeunatoire



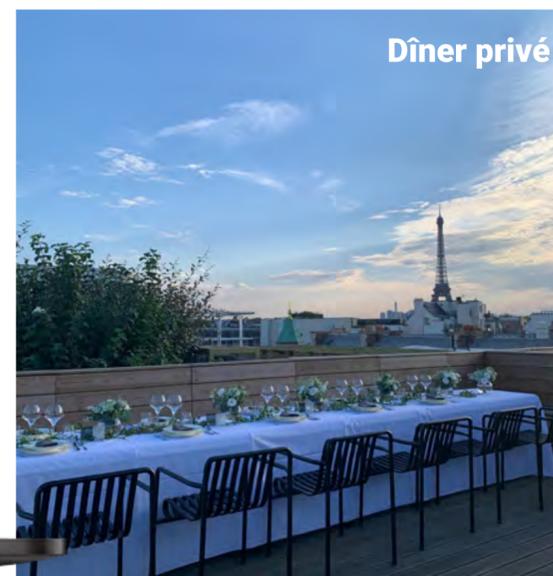
Petit-déjeuner



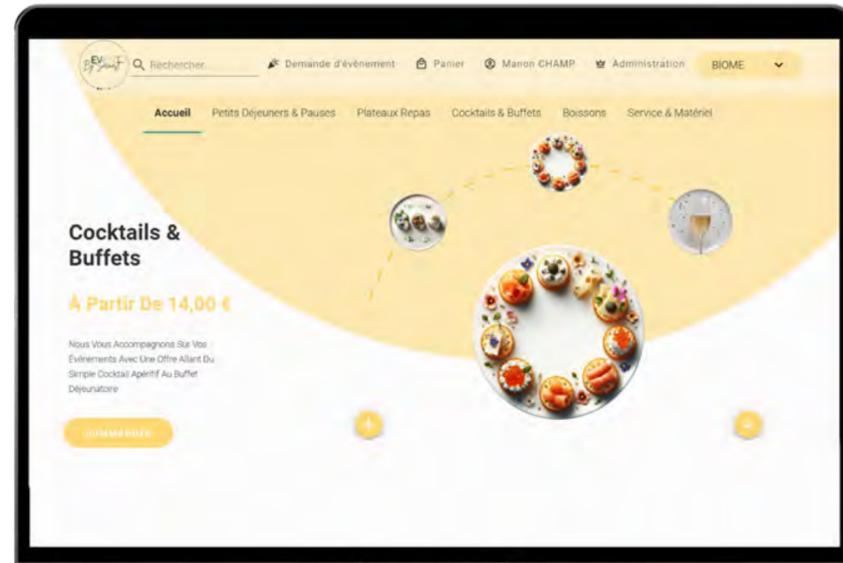
Animation culinaire animée par notre chef Olivier



Cocktail



Dîner privé



Event By Serenest c'est

4153
Événements sur-mesure réalisés

+254
Clients satisfaits

5875
commandes issues de la plateforme

Découvrez le Service Event by Serenest en images



Serenest by Vermaat

Une entreprise qui innove



La technologie au service d'une expérience client réussie



Nos espaces de restauration disposent de **caisses totems qui fonctionnent grâce à l'intelligence artificielle** et permettent de fluidifier l'attente, de simplifier le passage en caisse et d'offrir une expérience client optimale.



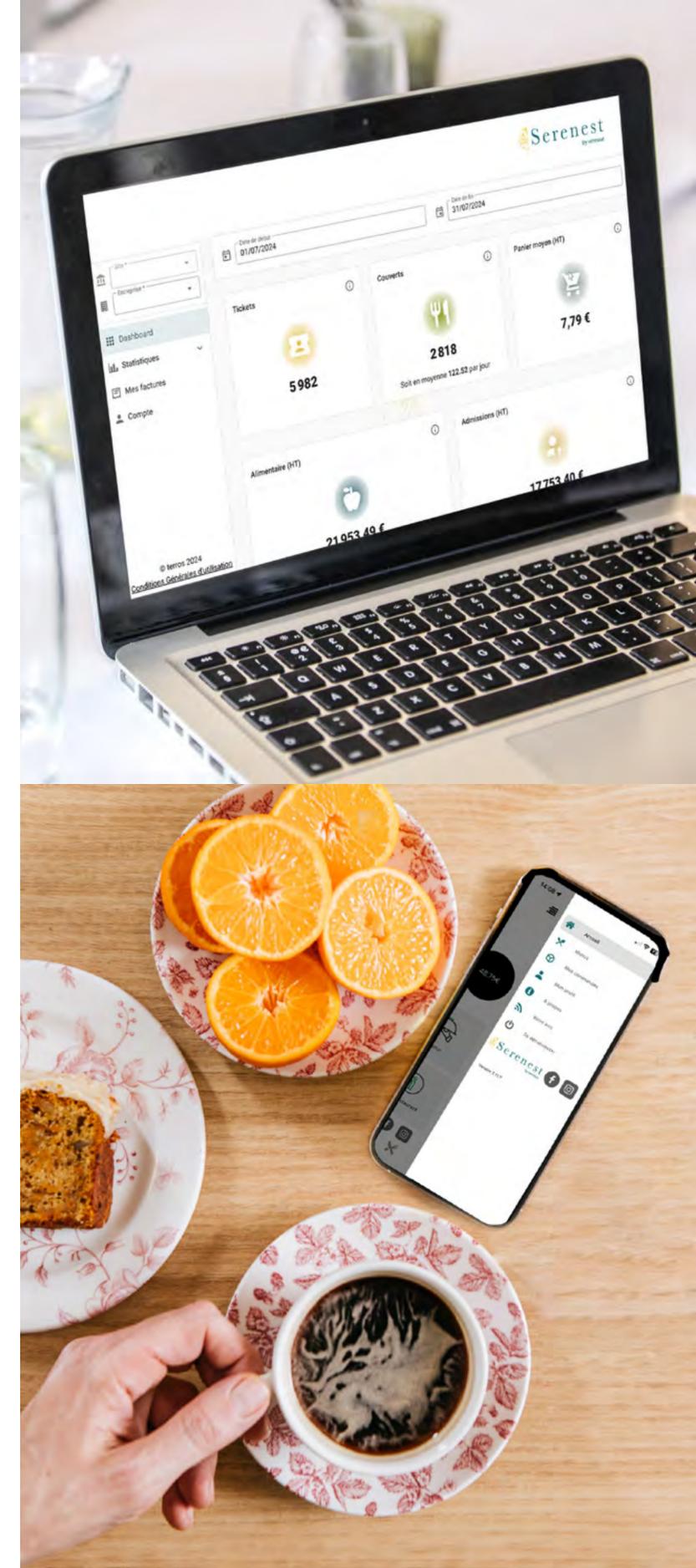
L'application Serenest un indispensable au quotidien qui offre des fonctionnalités variées telles que la consultation des menus, la gestion des commandes et factures, le rechargement du compte, le click & collect, des informations sur les animations à venir et permet de laisser un avis sur son expérience en restaurant.



Le portail Serenest pour le suivi de l'activité Il permet de suivre les données et un suivi simple de la gestion de nos espaces de restauration et travaillons à la mesure de l'empreinte carbone de l'activité par site.



Des poubelles intelligentes dans nos restaurants pour réduire le gaspillage alimentaire. Orbisk nous accompagne sur la maîtrise de nos déchets alimentaires. Grâce à la reconnaissance d'image, nous analysons les déchets alimentaires en identifiant le type, la quantité et le moment de leur élimination, afin de réduire le gaspillage à la source.





**Envie d'en savoir plus sur
nos engagements et de mieux
nous connaître ?
N'hésitez pas à nous contacter!**

Blanche De Pommerol

Directrice Commerciale et Marketing

blanche.depommerol@serenest.fr

06 76 69 79 16

Joan Alibert

Cheffe de projet Marketing

joan.a@serenest.fr

ou à l'adresse suivante:

marketing@serenest.fr



Serenest

by vermaat

Partageons plus qu'un repas !

