

POLYMAINTENICIEN DU



NEWS

01

2010

Chers lecteurs (-trices), dans la Gazette de ce premier mois de l'année 2010, c'est Daniel, notre "géo-trouve-tout", notre "Mac Giver", notre "James Bond de la bricole", que nous avons décidé de vous présenter.

Daniel travaille au sein du Régent et Grain de Folie depuis 2 ans en tant que "Polymaintenicien". "Polymaintenicien ??". Mais que peut bien vouloir dire cet étrange mot à 6 syllabes??

C'est très simple : "poly" pour polyvalence, "-mainteni" pour maintenance et enfin (le plus facile pour la fin) "-cien" parce que Daniel... hé bien, hé hé... Daniel est un homme (facile, je vous l'avais dit !).

Trêve de plaisanterie, l'idée est très simple et lumineuse. Avoir un polymaintenicien au sein d'un établissement hôtelier, c'est juste génial! Dans un hôtel il est très rare qu'il ne se passe pas une semaine voir une journée, sans qu'il n'y ait des choses à réparer, à revoir, à repenser, à bricoler...

Une chasse-d'eau qui ne fonctionne pas "Daniel !", une fuite "Daniel !", un nouveau sèche mains high-tech à installer "Daniel !", une chambre à rénover "Daniel !", un solarium à installer "Daniel !". Il faut préciser également, qu'on est pas trop de 2 parfois, et notre directeur M. Mainguet vient régulièrement prêter main forte sur certains travaux.

Pouvoir être réactif vis à vis de nos clients c'est primordial. Je m'explique : les clients nous informent de tel ou tel petit souci qu'ils ont pu rencontrer pendant leur séjour. A la réception on se charge de prévenir au

plus vite Daniel afin qu'il remédie le plus rapidement possible aux différents dilemmes qui se sont présentés. Notre but: être réactif pour que nos clients profitent un maximum de leur séjour sans avoir à se soucier de quoi que ce soit! Mais qu'en pense M. "Géo-trouve-tout", alias Daniel ?

"Daniel, pourrais-tu décrire ton métier en 3 adjectifs?" "Astucieux, Soigné et Polyvalent"

" Quelles sont tes principales missions ?"
" Je suis responsable de la maintenance de l'établissement dans son ensemble (chambres, Spa, espaces communs, restaurant...)

"Quels aspects de ton métier préfères-tu"
" j'aime vraiment le fait de ne pas avoir à faire chaque jour la même chose, et ce que j'aime par dessus tout, c'est de devoir trouver LA solution avec LES moyens du bord"

"Avant de rejoindre l'équipe du Régent Grain de Folie, travaillais-tu déjà dans l'hôtellerie?"
"Non, avant j'étais à mon compte, et avant cela j'ai travaillé pendant 3 ans à réparer des bateaux au Croisic, et avant cela... ben ... t'as un peu de temps devant toi? Parce que la liste est longue... (dit-il en rigolant)."



Retrouvez-nous en février pour une nouvelle édition de la gazette

A bientôt L'équipe Régent Grain de folie

150, boulevard des Océanides - 44380 PORNICHET - T 33 (0)2 40 61 04 04 - F 33(0)2 40 61 06 06

www.le-regent.fr - hotel@le-regent.fr

SARL au capital de 170.000€ - Siret 493 772 602 00014 - APE 551A - N° Identification TVA FR 69493772602



HAPPY NEW YEAR!
2010

La Gazette

Edito P.1

En route pour

l' Eco-Labelisation P.2

Ateliers Gourmets des logis ! P.3

Portrait de Daniel Aguilon

Polymaintenicien P.4



N°6 édition janvier 2010

Bonnes résolutions... Bonnes résolutions... Chaque début d'année est propice aux bonnes résolutions. On remet les compteurs à zéro et c'est reparti pour une nouvelle année, pleine de rebondissements, de surprises, de rencontres, de découvertes etc...

De notre côté, on a aussi pris quelques bonnes résolutions:

- **1ère résolution** : après avoir été labellisé "Tourisme et Handicap" nous voici aujourd'hui en quête d'un "ECO-Label". Allez jeter un petit coup d'oeil à la page 2 histoire d'en apprendre un peu plus.

- **2ème résolution** : participer activement au côté des Logis de France à la récolte de dons pour la Ligue Contre le Cancer avec l'évènement à ne manquer sous aucun prétexte : 'Les Ateliers Gourmets' des Logis (p.3).

- **3ème résolution** : continuer à tout mettre en oeuvre pour que vous soyez toujours à nos côtés pour de très nombreuses années à venir !

Toute l'équipe du Régent et du Grain de Folie vous souhaite une

Très Bonne Année 2010 !



Grain de Folie Le Régent

En route pour décrocher L'ECO-LABEL!!

Ca y est, c'est décidé ! Nous partons à la conquête de l'éco-label européen. Soucieux de l'importance d'agir vite, du rôle éducatif que nous pouvons avoir auprès de nos clients et de nos salariés, Nous avons décidé d'essayer d'avoir une gestion plus responsable de notre établissement.

Notre BUT:

Réduire notre impact sur l'environnement en:

- limitant notre consommation d'énergie et d'eau
- limitant notre production de déchets
- en favorisant l'utilisation de ressources renouvelables et de substances moins dangereuses pour l'environnement.

Bon, autant vous le dire tout de suite, ça va pas se faire du jour au lendemain par un simple coup de baguette magique. Non, non, ça va prendre un peu de temps et pas mal d'huile de coude.

Au total 90 critères proposés pour améliorer la politique environnementale. Sur ces 90 critères 30 sont obligatoires pour être éco-labellisé (énergie 10 / eau 5 / déchets 4 / détergents, désinfectants 1 / autres services 2 et gestion environnementale 7).

Notre OBJECTIF:

Valoriser des services plus respectueux de l'environnement.



Aujourd'hui seuls 52 hébergements touristiques sont certifiés ecolabel mais bientôt 53 avec NOUS!

Depuis 2 ans, nous avons déjà eu des actions dans ce sens. La majorité des ampoules électriques sont basse consommation. Dans les lieux communs

tels que les toilettes, des mitigeurs avec capteur de proximité évitent le gaspillage de l'eau. Les lampes extérieurs sont également équipées de ce système. Nous appliquons le tri sélectif des déchets. Nous comptons également installer des panneaux "photovoltaïques" avec affichage des résultats accessibles à la clientèle (production, économies réalisées, quantité de CO2 rejeté).

Parce que l'avenir de notre planète se joue aussi jusque dans notre assiette nous vous proposerons prochainement un buffet petit-déjeuner 100% Bio (avec production locale ou équitable). Sans oublier nos 7 plats Bio déjà inscrits sur notre carte restaurant.

Et bien sûr nous comptons également sur votre participation, car pour **POUR PRESERVER NOTRE BELLE PLANETE, CHAQUE GESTE COMPTE !**

Les Ateliers Gourmets Logis

Prenons le temps d'être généreux en participant à l'un des 10 "Ateliers Gourmets Logis", organisé au profit de la Ligue Contre le Cancer.



Les Logis, premier réseau de restaurateurs-hôteliers indépendants en France et en Europe, lancent les Ateliers Gourmets Logis en mars 2010 qui auront lieu à travers toute la France (Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Languedoc-Roussillon, Nord-Pas-De-Calais, Pays de la Loire). A cette occasion, un séjour de découverte culinaire sera mis en vente aux enchères par le biais du site d'e-commerce eBay.fr du 20 janvier au 10 février 2010. Ces cours de cuisine seront animés par une personnalité du Monde des Arts, de la Culture, des Sports ou encore des Médias, au bénéfice intégral de la Ligue contre le cancer. Chaque personne ayant acheté une place, participera en mars 2010, à l'un

des 10 séjours culinaires animés par des Chefs Logis dans leur établissements en la présence de la personnalité de leur choix. Cette dernière sera invitée à proposer sa recette fétiche réinterprétée par le Chef Logis pour une dizaine de convives seulement. La journée se clôturera par une dégustation conviviale des recettes réalisées. Le séjour comprendra également une nuitée et un petit-déjeuner sur place.

Pascal PERRAIS notre Chef au Grain de Folie prévoit déjà une alliance de cuisine folle et de produits frais !

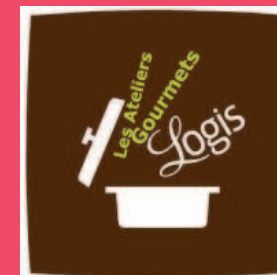
Rendez-vous dans la gazette du mois de Février pour découvrir la personnalité du Grain de Folie.

A VENIR EN MARS 2010 :

Les Logis lancent les Ateliers Gourmets Logis en mars 2010 à travers toute la France.



Une opération solidaire dont l'intégralité des bénéfices reviendra à la Ligue contre le cancer. Les fonds recueillis par les "Ateliers Gourmets Logis" permettront de mener des actions d'éducation nutritionnelle auprès de personnes de statut économique précaire.



A partir du 20 janvier 2010, vous pourrez acheter sur le site de e-commerce eBay.fr, une des 100 places disponibles pour les « Ateliers Gourmets Logis ».

Dans la gazette du mois de février, vous découvrirez

en EXCLUSIVITE

la personnalité qui sera présente au Grain de Folie en compagnie de notre Chef Pascal PERRAIS

... le suspense reste entier...



CE QUE NOUS FAISONS DÉJÀ :

- produits d'entretien bio dans les étoges
- savon-douche en distributeurs
- emballages des produits d'accueil en carton
- installation progressive d'ampoules à économie d'énergie et d'ampoules "leds"
- moquette biologique
- étiquettes "linge et écologie" dans les chambres
- matelas anti-allergie
- 2 vélos à assistance électrique (1 euros pour 100km parcourus et 0Gr de CO2 rejeté)
- 7 plats bio à la carte assurant produits de saison et une production locale
- un "brise-soleil" installé au dessus de la veranda du Grain de Folie
- extinction des téléviseurs par le personnel de chambre