



# PLANÈTE COLLECTIVE

Croissance, innovations, plantages et actions. À l'heure de la mondialisation, zappez large avec Zepros !



## 1 BRÉSIL

### CIS acquiert Alternativa et Beta

Expert en gestion de bases-vie en milieux extrêmes (on shore et off-shore), le Groupe **CIS** consolide son positionnement au Brésil avec l'acquisition de 100 % du capital des sociétés Alternativa et Beta (A&B). A&B sont des entreprises sœurs brésiliennes, spécialisées dans les prestations de services sur le marché offshore. En 2018, le groupement A&B a réalisé un chiffre d'affaires pro forma de 14 M\$ (12 M€) et détient un carnet de commandes de nouveaux contrats évalué à près de 75 M\$ (67 M€). Grâce à cette opération, CIS conforte sa position dans l'offshore au Brésil avec plus de 20 % de parts de marché.

## 2 ALGÉRIE | ALGER

### Newrest inaugure une nouvelle cuisine centrale



C'est fait ! Après plusieurs mois de travaux fin 2018, **Newrest** Algérie bénéficie d'une nouvelle cuisine centrale à Alger. Cet outil de production est abrité dans un bâtiment de trois étages comprenant : stockage, production froide et chaude et administration. La nouvelle cuisine centrale a une capacité de 4 500 repas par jour et peut rayonner sur Alger et sa grande périphérie. Pour mémoire, **Newrest** est présent en Algérie depuis 2006. La société opère dans différents secteurs tels que : les restaurants d'entreprises, les aéroports, les écoles et collèges, les administrations et les sites distants.

## 3 ALLEMAGNE | BERLIN

### Premier restaurant universitaire végétarien

Végétarisme et végétalisme sont des tendances lourdes à Berlin. Selon les dernières statistiques, 13,5% des 14 000 étudiants de la ville se déclarent végétariens. Résultat : la Technische Universität Berlin a ouvert, le 23 avril, un restaurant universitaire entièrement dédié à ces nouveaux consommateurs. Baptisé Veggie 2.0, le projet a vu le jour grâce à l'appui de l'association de soutien aux étudiants berlinois. Au menu de ce nouvel espace de restauration sont ainsi servis chaque jour des plats sans ingrédients d'origine animale : soupes, currys de légumes, galettes de céréales et puddings aux graines de chia.





**4 ÉTATS-UNIS**

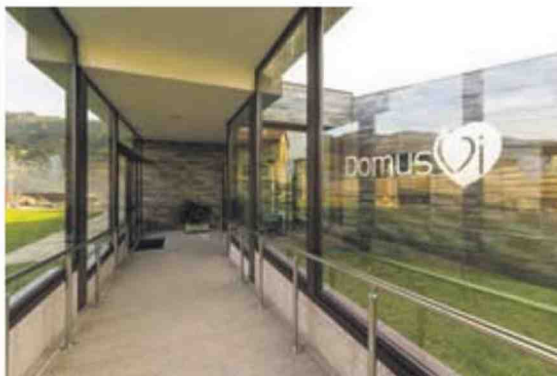
**Cura Hospitality conquiert un nouveau client**



Outre-Atlantique, la filiale d'Elior North America, Cura Hospitality (spécialiste de la restauration en maison de retraite et milieu hospitalier), a conquis un nouveau client, Arnot Health. La société s'est vu confier l'ensemble des services de restauration des trois centres hospitaliers du sud de l'État de New York. La recette de Cura ? Un accent mis sur les approvisionnements en produits frais en provenance des fermes de la région. Ensuite, la scénarisation de ces ingrédients locaux via des bars à salade de saison, des produits frais à emporter et en-

**5 ESPAGNE | ORENSE**

**DomusVi ouvre une nouvelle résidence en Galice**



DomusVi poursuit son développement en Espagne avec l'ouverture d'une résidence médicalisée à Orense (Galice) : DomusVi de Barra de Miño. Située dans un cadre naturel unique, entourée de vignobles et surplombant le fleuve Miño, l'unité compte 47 places. Grâce à cette résidence, DomusVi est le leader dans la Province de Galice, avec 4 631 places pour personnes âgées, réparties sur 28 sites et un centre pour personnes handicapées à Bóveda (Lugo).

**6 ROYAUME-UNI**

**Sodexo rachète The Good Care Group**

Après l'acquisition de Prestige Nursing + Care en 2017, Sodexo rachète un deuxième acteur britannique spécialisé dans le soin à domicile. Créée en 2009, cette entreprise londonienne fournit des services de soins avec hébergement du soignant au domicile des personnes ayant besoin d'une assistance au quotidien, ou de soins complexes. Son chiffre d'affaires s'est élevé à 37 M€ l'an passé. Cette nouvelle acquisition permet au leader mondial des services de qualité de vie de se hisser à la deuxième place sur le marché britannique et de se classer parmi les cinq premiers acteurs du marché des soins privés.

