



SAB RESTOCO

Document de présentation

SAB RESTOCO

Expertise en gestion des bases de vie dans les environnements pétroliers et miniers

Filiale de SERV AIR Abidjan

Société de droit ivoirien

Côte d'Ivoire – Afrique de l'Ouest



1- IDENTITÉ & POSITIONNEMENT

SAB RESTOCO, un acteur structurant des environnements extrêmes.

SAB RESTOCO est une société ivoirienne, spécialisée dans la gestion globale des bases de vie au service des secteurs pétrolier, gazier, minier et industriel.

Implantée en Côte d'Ivoire, SAB RESTOCO est conçue pour intervenir dans des environnements à fortes contraintes opérationnelles, caractérisés par :

- l'isolement géographique,
- les exigences HSE élevées,
- la continuité impérative des services,
- et la gestion quotidienne de populations en situation de travail intensif.

Plus qu'un prestataire, SAB RESTOCO se positionne comme un opérateur de solutions de vie intégrées, capable de soutenir durablement la performance des sites industriels.

2- UNE FILIALE HERITÉE DE LA FORCE DE SERV AIR SERVAIR® ABIDJAN

L'ancrage SERV AIR : crédibilité, méthodes et capacité

SAB RESTOCO est une filiale de SERV AIR Abidjan, acteur de référence disposant de plus de 30 % du capital.

Cet adossement confère à SAB RESTOCO :

- un accès à des standards internationaux éprouvés,
- une culture opérationnelle rigoureuse,
- des méthodes issues de l'aviation et de la restauration sous contraintes,
- une capacité organisationnelle et financière renforcée.

À travers SERV AIR Abidjan, SAB RESTOCO bénéficie également :

- d'un appui en ingénierie de services,
- de ressources humaines qualifiées,
- d'un réseau de partenaires structurants,
- et d'une expérience reconnue dans la gestion de services critiques.

Cette relation garantit aux partenaires de SAB RESTOCO stabilité, continuité et fiabilité dans la durée.

3- UNE EXPERTISE GLOBALE

BASE-VIE

SAB RESTOCO déploie une expertise couvrant l'ensemble des composantes d'une base de vie industrielle :

- Restauration collective en environnements extrêmes
- Logistique et approvisionnement
- Gestion hôtelière et hébergement
- Services aux occupants des bases
- Organisation des flux et des temps de vie
- Hygiène, sécurité et confort quotidien



Une approche intégrée des besoins de terrain

Chaque prestation est pensée comme une brique d'un système global, visant à garantir :

- la santé des équipes,
- leur stabilité émotionnelle,
- la sécurité des opérations,
- et la performance continue du site.



4-LA PERFORMANCE COMME DISCIPLINE QUOTIDIENNE



Une approche intégrée des besoins de terrain

Dans les environnements pétroliers et miniers, la performance ne se mesure pas uniquement à l'instant, mais dans la capacité à durer sans incident.

SAB RESTOCO structure ses opérations autour de principes clés :

- continuité de service 24/7,
- maîtrise des rotations et des effectifs,
- gestion rigoureuse des stocks et approvisionnements,
- procédures HSE strictes et auditées,
- traçabilité des opérations.

La gestion de la base de vie devient ainsi un levier silencieux mais décisif de la performance globale des opérations industrielles.

5- L'HUMAIN AU CŒUR DES DISPOSITIFS

Bien-être, engagement et stabilité des équipes

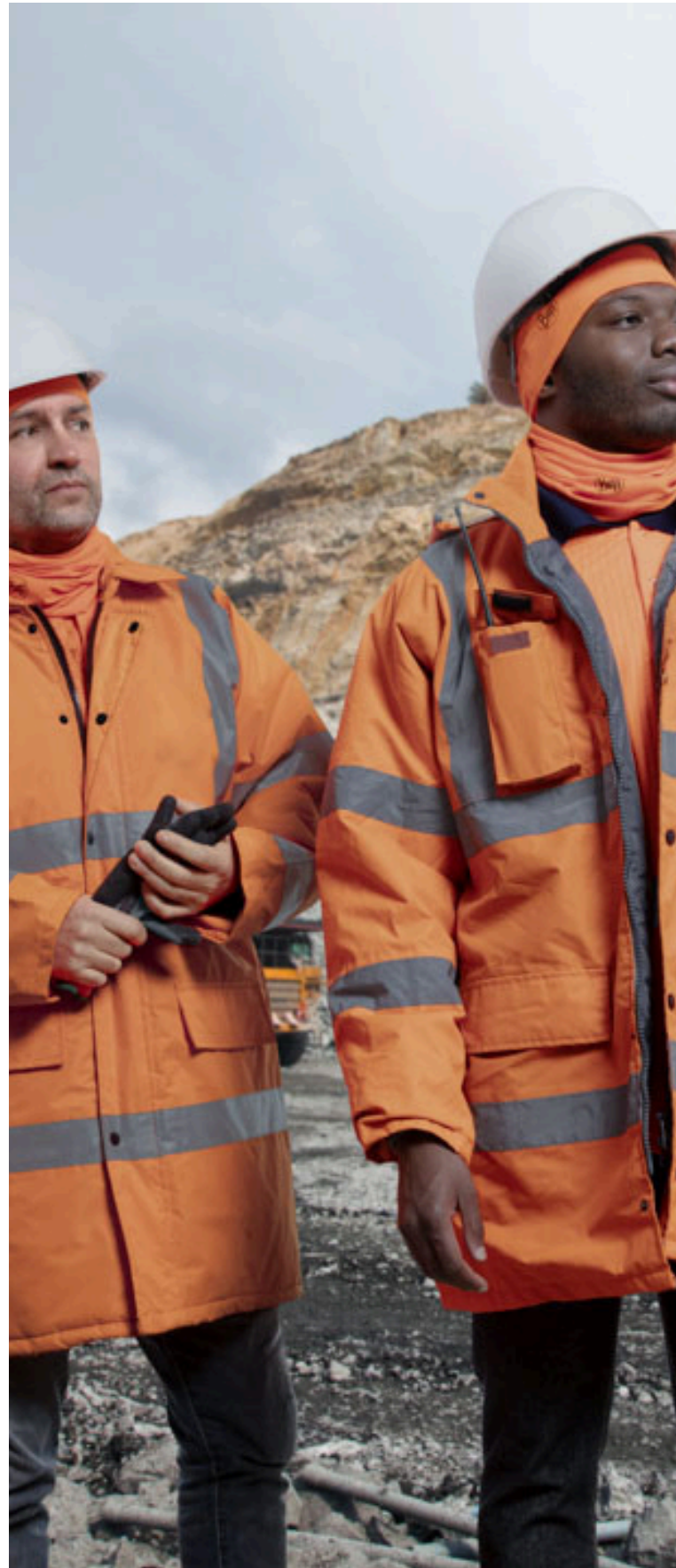
SAB RESTOCO considère que la base de vie est un espace stratégique de récupération, de cohésion et de stabilité.

À ce titre, les dispositifs mis en place visent à :

- réduire la fatigue physique et mentale,
- renforcer le sentiment de considération,
- sécuriser les temps de pause,
- maintenir l'engagement des collaborateurs dans des environnements exigeants.

Cette approche contribue directement à :

- la réduction des incidents,
- l'amélioration de la vigilance,
- la fidélisation des équipes,
- et la fluidité des opérations terrain.



6-CŒUR DE MÉTIER & OFFRES

SAB RESTOCO

1. Restauration collective en environnements extrêmes

La restauration collective constitue un pilier central de la base de vie, en lien direct avec la santé, la sécurité et la performance des équipes terrain.

Notre approche

SAB RESTOCO conçoit et opère des dispositifs de restauration adaptés aux contraintes spécifiques des sites :

- pétroliers,
- miniers,
- industriels,
- onshore et offshore.

Nos prestations couvrent notamment :

- la production et la distribution des repas,
- la gestion des flux alimentaires,
- la sécurité et l'hygiène alimentaires (HACCP),
- l'adaptation nutritionnelle aux rythmes et efforts physiques,
- la gestion des équipes de cuisine et de service,
- le respect strict des exigences HSE des opérateurs.

La restauration n'est pas traitée comme un simple service, mais comme un levier de performance humaine et opérationnelle.

SAB RESTOCO

SERVAIR ABIDJAN RESTAURATION COLLECTIVE

2. Services d'hôtellerie et d'hébergement – Gestion du cadre de vie

Dans une base de vie, la qualité de l'hébergement et des services associés conditionne directement :

- le repos,
- la récupération,
- la vigilance,
- et la stabilité des équipes.

SAB RESTOCO intervient sur:

- la gestion des espaces d'hébergement,
- l'entretien et le nettoyage des installations,
- la gestion du linge et des équipements,
- l'organisation des espaces communs,
- la mise en conformité avec les standards d'hygiène et de sécurité.

Ces services sont pensés pour offrir un environnement fonctionnel, sûr et digne, même dans les contextes les plus isolés.

3. Logistique de base-vie & organisation des flux

La logistique est un élément critique dans les environnements pétroliers et miniers, où toute rupture peut impacter la sécurité et la continuité des opérations.

SAB RESTOCO assure :

- l'organisation des flux liés aux services de base-vie,
- la coordination des livraisons sur site,
- la gestion des stocks opérationnels,
- la planification des besoins récurrents,
- l'optimisation des circuits internes.

Notre approche logistique vise :

- la fiabilité,
- l'anticipation,
- la réduction des risques,
- et l'adaptation aux contraintes locales (isolement, climat, accès).



4. Approvisionnement & avitaillement des sites isolés

L'approvisionnement constitue un enjeu stratégique majeur pour les bases de vie situées :

- en zones minières reculées,
- sur des sites industriels isolés,
- ou sur des plateformes offshore.

SAB RESTOCO intervient sur :

- l'organisation de l'avitaillement alimentaire et non alimentaire,
- la sécurisation des chaînes d'approvisionnement,
- la coordination avec les fournisseurs,
- la gestion des délais et des volumes,
- le respect des normes de qualité et de sécurité.

Cette activité est menée dans une logique de continuité de service, essentielle à la stabilité des opérations.

Une offre intégrée, modulable et évolutive

Les quatre activités de SAB RESTOCO peuvent être déployées :

- de manière globale (gestion complète de la base de vie),
- ou de manière modulaire, selon les besoins spécifiques du client.

Cette flexibilité permet à SAB RESTOCO de :

- s'adapter aux contextes opérationnels,
- accompagner des projets de tailles variées,
- évoluer avec les exigences des opérateurs,
- et inscrire les partenariats dans la durée.



UNE AMBITION STRUCTURÉE ET DURABLE

**Consolider aujourd'hui,
préparer demain**

SAB RESTOCO inscrit son développement dans une trajectoire claire :

- excellence opérationnelle,
- innovation maîtrisée,
- partenariats durables,
- amélioration continue des dispositifs base-vie.



Chaque action engagée vise à renforcer :

- la crédibilité institutionnelle,
- la qualité de service,
- la confiance des opérateurs,
- et la solidité des relations long terme.





SERVAIR ABIDJAN RESTAURATION COLLECTIVE

Expertise en gestion des bases de vie dans les environnements pétroliers et miniers

Une entreprise ivoirienne, adossée à la force d'un groupe de référence, au service de la performance durable des opérations industrielles.

www.sab-restoco.ci
(225) 27 21 15 08 / 10 / 19

Abidjan, Aéroport International FHB,
Port-Bouet